

Vakuumfüller



Nutzung und Ersatzteile

Fragen? <https://bit.ly/VacuControl>



0. INHALTSVERZEICHNIS

GEMEINSCHAFTSSTANDARDS.....	2
MASCHINENDATENPLATTE.....	3
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	5
1. EINFÜHRUNG	
1.1. MANUAL.....	6
1.2. HERSTELLERANGABEN.....	6
1.3. GARANTIE.....	6
2. BESCHREIBUNG	
2.1. ALLGEMEINE MASCHINENBESCHREIBUNG.....	6
2.2. TECHNISCHES DATENBLATT.....	8
2.3. VERWENDUNGSZWECK.....	
3. SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG.....	9
4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	
4.1.	9
4.2. INBETRIEBNAHME UND BETRIEB.....	10
4.3. EINSTELLUNG VON FLASCHENHÖHE UND FLÜSSIGKEITSSTAND.....	10
4.4. REINIGUNG.....	11
5. WARTUNG UND ERSATZTEILE	
5.1. WARTUNG.....	13
5.2. ERSATZTEILE.....	13
5.2.1. Ersatzteile für den Ausguss.....	13
5.2.2. Ersatzteile für die Struktur.....	14
5.2.3. Komponenten-Ersatzteile.....	16
5.2.4. Stromlaufplan.....	18
6. ABBRUCH.....	19
7. ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN.....	20

6. Demontage

Bei der Demontage der Maschine müssen die Kunststoffteile und die elektrischen Komponenten getrennt werden, da sie gemäß den Normen getrennt entsorgt werden müssen. Was die Metallmasse betrifft, so müssen lediglich die Stahlteile von den Teilen aus anderen Materialien oder Legierungen getrennt werden, um sie durch Schmelzen ordnungsgemäß zu recyceln.



VORSICHT: Abgeleitete Flüssigkeiten dürfen nicht miteinander vermischt werden und müssen in geschlossenen Behältern gelagert werden, um eine Kontamination mit Fremdstoffen zu die verhindern. Ihre Entsorgung muss notwendigerweise den entsprechenden Entsorgungskonsortien anvertraut werden. 9

7. ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

TRANSPORT: Auf Kosten des Käufers.

BESCHWERDEN: Wir akzeptieren keine Reklamationen nach Ablauf von acht Tagen nach Erhalt der Ware, und wir akzeptieren keine Rücksendungen ohne unsere vorherige Zustimmung.

Wir haften nicht für Bruch oder Schäden, die durch eine andere als die bestimmungsgemäße Verwendung der Ware verursacht werden. Mängel und Defekte, die auf die Verwendung von Teilen zurückzuführen sind, die naturgemäß einem Verschleiß unterliegen, oder wenn die Teile außerhalb unseres demontiert, manipuliert oder repariert werden, fallen nicht unter die Garantie.

GARANTIEN:

Die Firma ENOT ECNICA PILLAN LTD stellt sicher, dass die Maschine in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften gebaut wurde.

Die Produktgarantie beträgt 12 Monate ab Lieferung.

Der Hersteller garantiert nur den Ersatz oder die Reparatur von beschädigten Teilen an seinem Firmensitz. Alle Versandkosten und Arbeitsleistungen gehen zu Lasten des Käufers.

Die Garantie schließt alle Teile aus, die aufgrund ihrer Beschaffenheit dem Verschleiß unterliegen.

Garantie erlischt bei Fehlern, die auf einen falschen elektrischen Anschluss, das Fehlen eines angemessenen Schutzes, unsachgemäßen Gebrauch, die Verwendung von Nicht-Originalteilen, von Personen, die nicht vom autorisiert sind, demontierte, reparierte und/oder veränderte Komponenten zurückzuführen sind.

STREITFALL:

Der Gerichtsstand ist das Gericht von Vicenza (Italien).

TECHNISCHE DATEN:

Die in diesem Handbuch enthaltenen Angaben sind informativ und nicht verbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an der Produktion vorzunehmen.

AN DER MASCHINE ANGEBRACHTES
SCHILD

ENOTECNICA PILLAN srl		
Via Chlesa 4/8, 1-36043 Camlsano Vic. (VI) Tal. 0444 719 004 Fax 0444 719 044 info@enotecnicapillan.it www.snotacnicapillan.it		
		<i>Made In Italy</i>
TYP:		N-. Mtr.
MOD:		
MOTOR:	Kw	Kg
LWA<= 80		

WICHTIGER
HINWEIS:

DIESES HANDBUCH IST EIGENTUM VON ENOTECNICA PILLAN,
JEDE VERVIELFÄLTIGUNG, AUCH AUSZUGSWEISE, IST
VERBOTEN.

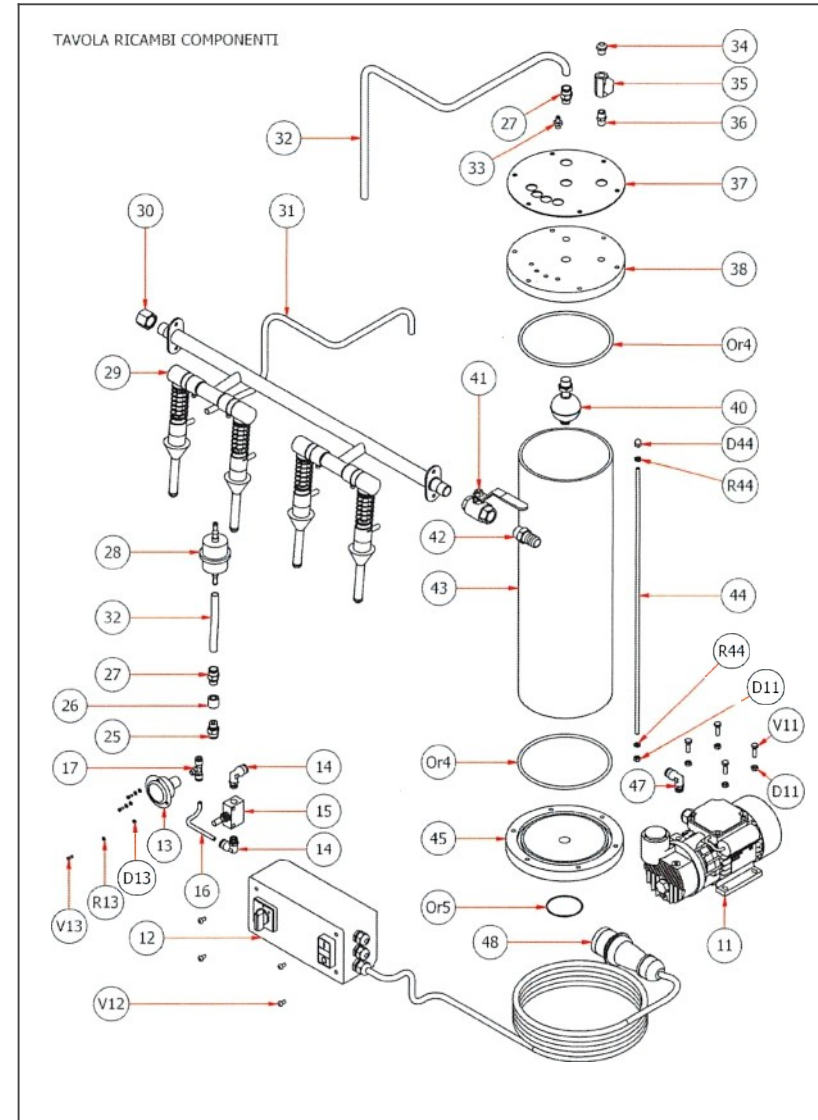
GEBRAUCHSANWEISUNG

DOKUMENT TYP:

MIT DER MASCHINE GELIEFERT:

BACCO VAKUUMFÜLLER

Tipo _____
Serie _____
Matricola _____



5.2.3 Komponenten und Einzelteile

TEIL Nr.	BESCHREIBUNG	TEIL Nr.	BESCHREIBUNG
11	Vakuumpumpe	34	Filter Entlüftung
V11	Schraube T.E. M6x20	35	Ventil F/F 1/4"
D11	Mutter M6	36	Nippel 1/4"
12	Elektrische Schalttafel	37	Containerschutzscheibe
V12	Schraube T.C.B.I.C. M5x20	38	Oberer Behälterflansch
13	Vakuummeter	39	O-Ring Durchm. 50x5.3
V13	Schraube T.C.S.I.C. M4x10	40	Elektrischer Niveauschwimmer
R13	Unterlegscheibe Durchmesser 4	41	Ventil F/F 1/2"
D13	Mutter M4	42	Schlauchanschluss C20x1/2"
14	Gebogene Rohr-Schnellkupplung C16x1/8"	43	Plexiglasrohr
15	Druckregler	44	Stab
16	Rohr Durchm. 6x1	D44	Hutmutter M6
17	TEE-Rohr-Schnellkupplung D. 6x1/8"	R44	Unterlegscheibe Durchm. 6
25	Gerade Rohr-Schnellkupplung D. 6x1/4"	45	Unterer Behälterflansch
26	Verlängerung F/F 1/4"	46	O-Ring 3231 Durchm. 85,42x2,62
27	Gerade Rohr-Schnellkupplung D. 10x1/4"	47	Gebogene Rohr-Schnellkupplung Durchm. 6x1/8"
28	Ansaugfilter	48	Stecker
yy	Vollständige Struktur für die Befüllung (4 Ausgüsse, Verbindungsrohr, Halterungen)		
30	Innenkappe 1/2"		
31	Rohr 08 zur Verwendung mit Lebensmitteln		
32	Rohr Durchm. 10x1		
33	Schlauchverbinder Durchm. 8xM8		

EG-Konformitätserklärung

Der Unterzeichner:

ENOTECNICA PILLAN s.r.l.
Via chiesa 12, Loc. Rampazzo
J604J-Camisano Vicentino
Vicenza (ITALIEN)

erklärt in eigener Verantwortung, dass die folgende Maschine, die zum Abfüllen von Wein und Öl verwendet wird, genannt:

FÜLLER

Machen Sie Typ

ENOTECNICA PILLAN

BACCO-VAKUUMFÜLLER

Seriennummer

n° 4501

Jahr der Errichtung _____

Konform mit:

- Richtlinie 2004/108 EG über elektromagnetische Verträglichkeit und nachfolgende Änderungen.
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EG und nachfolgende Änderungen.
- Richtlinie über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen 89/109 EG und nachfolgende Änderungen

Name
Nachname
Rolle Administrator

Ivo
Pillan

ENOTECNICA PILLAN s.r.l.

1. EINFÜHRUNG

1.1 MANUELL

Die Betriebsanleitung ist daher als integraler Bestandteil der Maschine zu betrachten*.

- Sie muss in allen ihren Teilen unversehrt bleiben;
• Sie muss bei der Maschine verbleiben, bis diese abgebaut wird (auch bei einem Umzug, Verkauf, einer Vermietung usw.).

1.2 HERSTELLER DATEN

Hersteller: ENOTECNICA PILLAN s.r.l.
Via chiesa 12, Loc. Rampazzo 36043-
Camisano Vicentino (VI) Italien Tel.: +39
0444 - 719004
Fax: +39 0444 - 719044
E-Mail: info@enotecnicapillan.it Website:
www.enotecnicapillan.it

1.3 GARANTIE

Die Firma ENOTECNICA PILLAN LTD garantiert, dass die Maschine in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften gebaut wurde.

Die Produktgarantie beträgt 12 Monate ab Lieferung.

Der Hersteller garantiert nur den Ersatz oder die Reparatur von beschädigten Teilen an seinem Firmensitz. Alle Versandkosten und Arbeitsleistungen gehen zu Lasten des Käufers.

Die Garantie schließt alle Teile *aus*, die aufgrund ihrer Beschaffenheit dem Verschleiß unterliegen.

Die Garantie erlischt bei Fehlern, die auf einen falschen elektrischen Anschluss, das Fehlen eines angemessenen Schutzes, unsachgemäße Handhabung, unsachgemäßen Gebrauch, die Verwendung von Nicht-Originalteilen oder von Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, demontierte, reparierte und/oder veränderte Komponenten zurückzuführen sind.

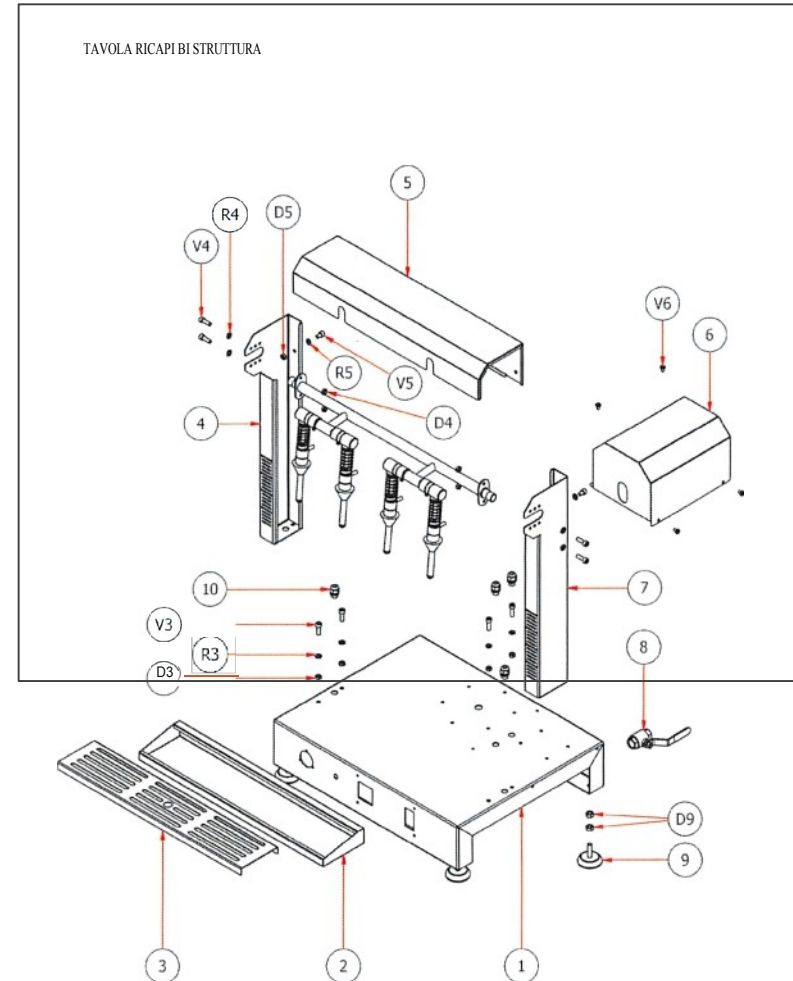
2. BESCHREIBUNG

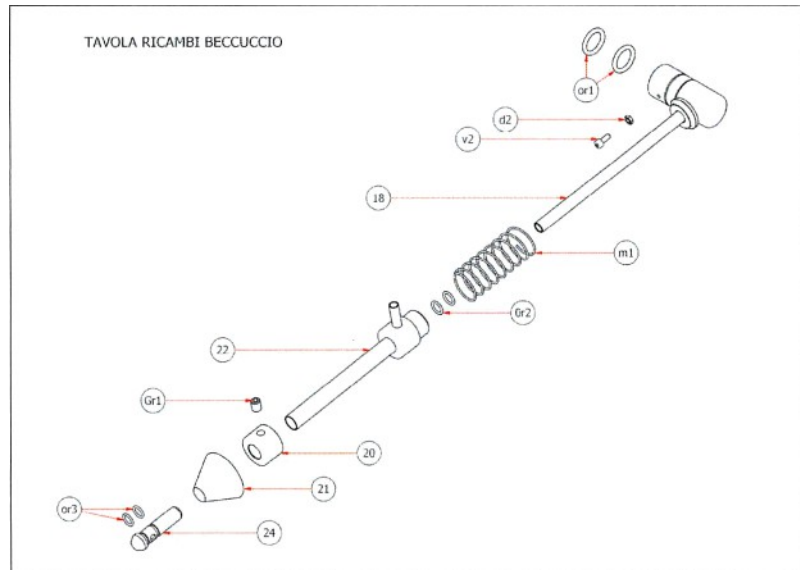
2.1 ALLGEMEINE MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Struktur des Füllers besteht aus rostfreiem Stahl AISI 304, er wird von 4 verstellbaren Füßen getragen und seine geringe Größe macht ihn ideal für jede Werkbank.

Die Maschine besteht aus folgenden Teilen, die in der Tabelle aufgeführt sind. I :

1. Kabel und Stecker für den Anschluss an das ;
2. Bedienfeld
 - a) Hauptschalter;

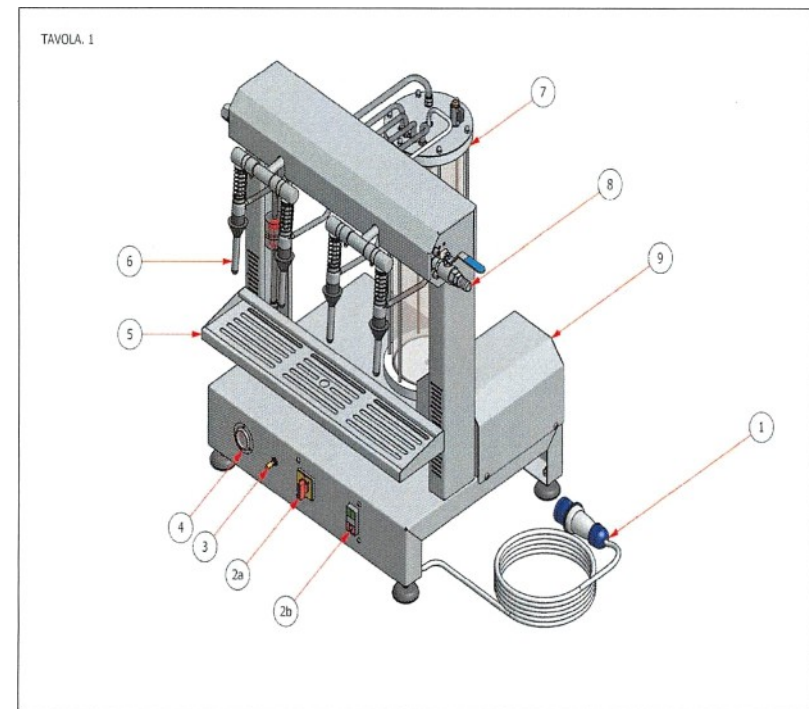




5.2.2 Ersatzteile für die Struktur

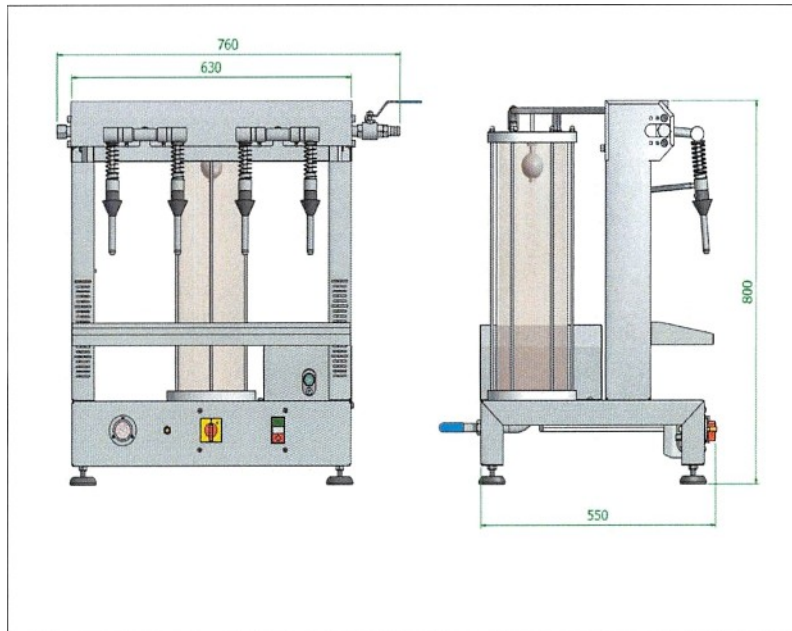
TEIL Nr.	BESCHREIBUNG	TEIL Nr.	BESCHREIBUNG
1	Basis	V5	Schraube T.C.E.I. M8x10
2	Flaschenhalterung	R5	Unterlegscheibe Durchm. 8
3	Regal für Flaschenträger	DS	Mutter Durchm. 8
V3	Schraube T.C.E.I. M8x20	6	Pumpengehäuse
R3	Unterlegscheibe Durchm.8	V6	Schraube T.C.B.I.C. M6x10
D3	Selbstsichernde Mutter M8	7	Rechte Spalte
4	Linke Spalte	8	3/8"-Kugelhahn aus Edelstahl
V4	Schraube T.E. M6x10	9	Fuß M10
R4	Unterlegscheibe D.6	D9	Mutter M10
D4	Hutmutter M6	10	Kabelverschraubung PG9
5	Oberes Gehäuse		

- b) Pumpe Start/Stop;
3. Depressionsregler;
 4. Vakuummeter;
 5. Flaschenhalterung;
 6. Ausgießer zum Befüllen;
 7. Auffangbehälter für Flüssigkeiten;
 8. Flüssigkeitseinlassventil;
 9. Vakuumpumpe;



2.2 TECHNISCHES DATENBLATT

TECHNISCHE DATEN		
Länge	(pjt)	760
Breite	(mm)	550
Höhe	(mm)	800
Gewicht	(kg)	37.5
Stündliche Produktion	(Flaschen/h)	600-700
Leistung der Pumpe	(kw)	0.12
Spannung der Stromversorgung	(v)	220/240



5. WARTUNG UND ERSATZTEILE

5.1 WARTUNG

Vor jeder Wartungsmaßnahme:



< Ziehen Sie den Stecker ab, um die Maschine vom Strom zu trennen; zeigen Sie das Schild "Maschine wird gewartet" an;

Routinemäßiges Wartungsprogramm

ART DER INTERVENTION:	FREQUENZ	
	BEGINN DES ARBEITSZYKLUS	ARBEITSZYKLUSENDE
Inspektion des Zustands der elektrischen Verkabelung	X	
Reinigung		X
Ölstand der Pumpe prüfen	PERIODICALLY	

5.2. ERSATZTEILE

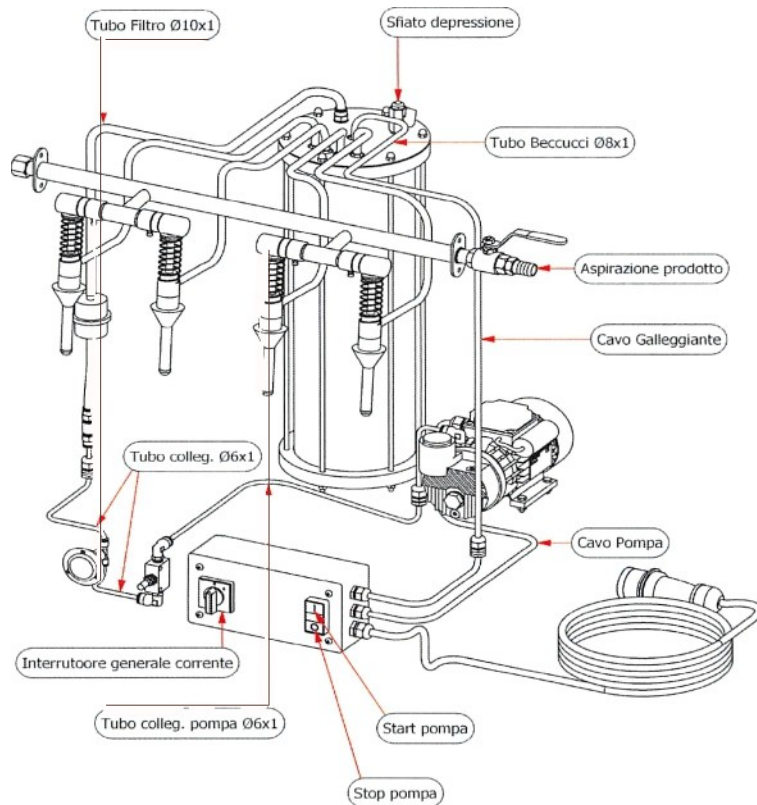
5.2.1 Ersatzteile für Ausgießer

TEIL Nr.	BESCHREIBUNG	TEIL Nr.	BESCHREIBUNG
oder 1	O-Ring D.17 D.18.72x2.62	22	Äußere Tülle
D2	Sechskantmutter M4	Gr 1	Gewindestift M8x10
V2	Schraube T.C.E.I. M4x10	20	AbstandshalterHng
18	Interner Ausguss	21	Gummikegel
M1	Feder D.24.5x1.78	24	Lange Düse
Oder 2	O-Ring 613 D.9.99x2.62	Oder 3	O-Ring 611 D.9.25x1.78

Wenn Sie das nicht mehr benutzen, muss es an einem trockenen, staubgeschützten Ort gelagert werden.

Tabelle. 3 veranschaulicht sowohl die pneumatischen als auch die elektrischen Anschlüsse.

TAVOLA. 3



2.3 BESTIMMTE VERWENDUNG

Der *Bacco Vakuumfüller* ist für die gasfreie Abfüllung von Wein, Öl, Fruchtsaft und anderen flüssigen Lebensmitteln konzipiert. Die Maschinen sind für die Verwendung in vorgesehene. Es ist verboten die Maschine in einer säurehaltigen oder explosiven Umgebung zu verwenden.



Es ist **VERBOTEN**, den Füller zum Abfüllen von Flüssigkeiten zu verwenden, für die er nicht ausgelegt ist.

3. SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG

Der Füller muss wie jedes andere elektrische Gerät allen einschlägigen Anforderungen entsprechen, insbesondere in Gegenwart von Wasser oder Feuchtigkeit. Vermeiden Sie es, Wasser auf den Motor und die elektrischen Teile zu sprühen.

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

4.1 ERSTE SCHRITTE

Es wird empfohlen, das vor der ersten nach dem Kauf oder vor der ersten Benutzung nach längerer Nichtbenutzung in allen Teilen zu waschen; Bevor Sie die Maschine an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie immer den Zustand der elektrische Kabel; Prüfen Sie, ob alle Leitungen richtig angeschlossen sind (sowohl die des Luftkreislaufs als auch die der Produktbefüllung); Vergewissern Sie sich, dass die Maschine auf einem Untergrund steht, der ihre Stabilität gewährleistet;

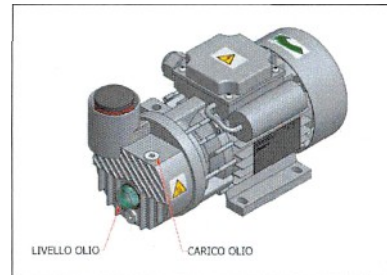


WARNUNG: Alle Arbeiten an der elektrischen Einheit der Maschine müssen von qualifiziertem Personal oder von Personal mit den erforderlichen technischen Kenntnissen durchgeführt werden.



ACHTUNG: Die Pumpe ist nicht mit Öl gefüllt, füllen Sie den Tank bis zum vor der Benutzung in die Mitte der Glasstandanzeige. Kontrollieren Sie regelmäßig den Ölstand.

ÖL' BV 32



4.2 INBETRIEBNAHME UND BETRIEB

Schließen Sie das Einlassventil 8 (Tabelle I) an den Produkttank an; schließen Sie die Auslassventile unter und über dem Tank;

- Stellen Sie die Höhe der Flaschenhalterungen und des Gummikegels ein; schließen Sie den Füller an das Stromnetz an; Schalten Sie die Maschine 2a (Tabelle I) ein; schalten Sie die Pumpe 2b (Tabelle I) ein; Unterdruck (-0,3 für Wein -0,5 für Öl) mit Hilfe des Druckreglers 3 (Tabelle I) einstellen; vor dem Aufsetzen der Flaschen einstellen;
- Mit der Abfüllung beginnen; Wenn der Sammelbehälter voll ist, schaltet sich die Pumpe automatisch über den Schwimmer an der oberen Kante des Behälters ab;

4.3 EINSTELLUNG VON FLASCHENHÖHE UND FLÜSSIGKEITSSTAND

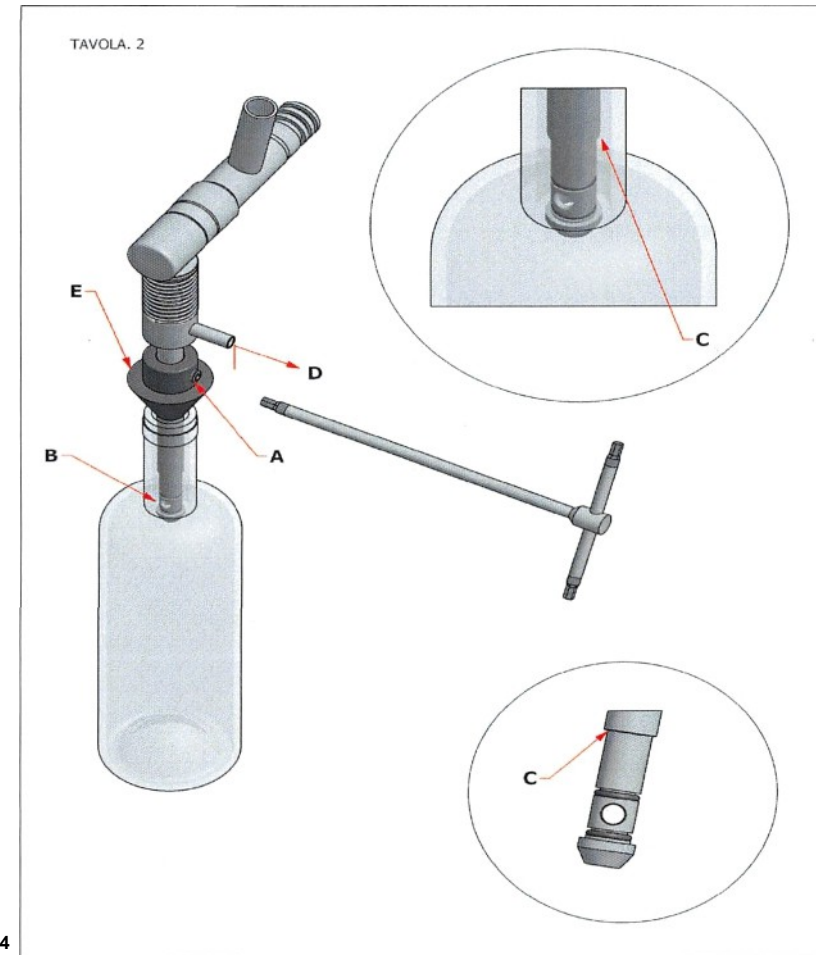
Um einen optimalen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, muss die Höhe des Flaschenträgers 5 (Tab. 1) und des Gummiauslaufkegels E (Tab. 2) sorgfältig eingestellt werden.

Um den Füllstand der Flasche zu bestimmen, muss die Position des Kegels E eingestellt werden (durch Lösen der Schraube A und anschließendes Festklemmen nach der Wahl der Position).

Durch Einstellen der Höhe des Flaschenträgers kann die Position der Füllöffnungen bestimmt werden B (Tab. 2). Die Höhe ist wichtig, denn wenn der Produktauslass in einem zu engen Bereich der Flasche positioniert wird, strömt auch während der Füllphase ständig Flüssigkeit aus Auslass D (Tabelle 2) aus, was den Flüssigkeitssammelbehälter schnell füllt und die Verarbeitungszeit verlängert;



ACHTUNG: Lassen Sie keine vollen Flaschen am Füllkreislauf angeschlossen, da die Maschine sonst die überschüssige Flüssigkeit in den Sammelbehälter fließen lässt, der sich schnell füllt, so dass das System abgeschaltet werden muss und zur Wiederaufnahme der Verarbeitung geleert werden muss.



4.4

Nach Abschluss der Verarbeitung spülen Sie die Maschine, indem Sie den Einlass an einen Wasserbehälter anschließen und mindestens 2-3 Flaschen pro Ausguss einfüllen. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und demontieren Sie die Teile, die weiter gewaschen werden müssen. Trocknen Sie die Maschine und bauen Sie sie wieder zusammen.