

MANUAL DE FUNCIONAMENTO



Assista em nosso canal no YouTube:

- Vídeos Demonstrativos.
- Vídeos de Manutenção.



<https://rb.gy/8agphc>

- 1 Painel de controle** – constitui todo o controle da seladora a vácuo;
- 2 Vacuômetro** – demonstra a pressão de vácuo realizada na câmara;
- 3 Painel digital** – realiza a programação dos processos de vácuo, gás (opcional) e selagem;
- 4 Interruptor geral** – energiza a seladora a vácuo;
- 5 Câmara** – local onde o produto é colocado para fazer o processo de vácuo;
- 6 Barra de selagem** – responsável pela selagem da embalagem. Composta por fita de selagem e teflon;
- 7 Fita de selagem** – aquece para efetuar selagem dupla e paralela na embalagem;
- 8 Teflon** – protege a fita de selagem, para não danificar a embalagem;
- 9 Mesa inox de regulagem de altura** – utilizada para regular a altura do produto a ser embalado; mesa em aço inoxidável, de fácil higienização;
- 10 Borracha de selagem** – recebe a barra de selagem pressionando o plástico para a selagem;
- 11 Micro interruptor** – inicia o processo de vácuo, ligando a bomba e o circuito eletrônico;
- 12 Tampa de acrílico** – faz a vedação da câmara para iniciar o processo, proporcionando melhor visibilidade;
- 13 Borracha de vedação** – responsável pela vedação da tampa de acrílico;
- 14 Alça** – mantém a tampa fechada para ser transportada e quando a máquina não estiver em uso;
- 15 Cilindro da barra de selagem** – Responsável pelo funcionamento da barra de solda;
- 16 Botão pare** – Realiza a parada do processo em qualquer estágio.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A política de garantia dos produtos comercializados pela R. Baião é estabelecido através dos termos contratuais, previsto neste Certificado de Garantia.

1. PRAZO

O produto é garantido pela R. Baião pelo período de 12 meses, contados a partir da data de sua aquisição constante na nota fiscal de compra do primeiro cliente, sendo necessária a apresentação da mesma juntamente com esse certificado de garantia.

2. COBERTURA

Essa garantia abrange o reparo gratuito do aparelho, bem como a reposição de peças que, apresentarem defeitos de fabricação descritos nas condições normais de uso, de acordo com as instruções dos manuais de operação que acompanham os mesmos, e que são fornecidos pelo fabricante.

Esta garantia não cobre peças que sofram desgaste natural, tais como, resistências de selagem, filtros, óleo, borrachas de vedação, teflon, amortecedores e entre outras.

3. TRANSPORTE E DESLOCAMENTO

Despesas com deslocamento de técnicos, quando solicitado, e de transporte, bem como os riscos e seguros para remessa do produto enviado para conserto, são de responsabilidade do cliente.

4. CANCELAMENTO

Essa garantia ficará automaticamente cancelada se os equipamentos vierem a sofrer reparos por pessoas não autorizadas, receber maus tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer ocorrência imprevisível, decorrentes de má instalação e/ou utilização dos equipamentos por parte do cliente.

Caracterizam condições para o cancelamento da garantia as situações abaixo relacionadas:

- Assistência por pessoas não autorizadas;
- O uso incorreto da seladora a vácuo, em desacordo com o manual;
- **Ligar a seladora a vácuo em voltagem errada;**
- **Cortar o pino de aterramento do cabo de alimentação;**
- Quaisquer danos provocados por falta de higienização, inclusive quando esse for o motivo da bomba sugar líquidos e resíduos;
- A avaria da seladora for provocada por: umidade, exposição ao tempo (sol e chuva) e salinidade;
- Falta da manutenção periódica da máquina: óleo, limpeza e peças de reposição;
- Troca das peças originais, por peças similares e adaptações;
- Danos provocados por acidentes no local (naturais, elétricos, quedas, etc);
- Sinistros (roubo);
- **O período de garantia é de 12 meses, a partir da data de saída do produto.**

5. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Todo equipamento em garantia ou não, quando necessário o seu reparo/ajuste deve-se, a primeiro momento, comunicar a empresa e a mesma autorizará o envio ou agendamento da visita do técnico ao local.

6. DICAS IMPORTANTES

A inadimplência do cliente impossibilitará o atendimento de solicitações de garantia do produto.

Mantenha sua nota fiscal e o certificado de garantia em local seguro.

7. CANAIS DE COMUNICAÇÃO

Tel.: (55) 32 3539-3293

E-mail: vendas@rbaiao.com.br

8. INFORMAÇÕES DE GARANTIA

CÓDIGO DO PRODUTO:

Nº DE SÉRIE:

Cliente R.Baião, você está adquirindo um equipamento que será o apoio necessário para agregar maior qualidade ao seu produto, contribuindo para alavancar ainda mais seus negócios, pela satisfação e evolução percebidas pelos consumidores, pois terão um produto que passou pelo processo de vácuo (retirada do ar da embalagem) aumentando a vida útil do mesmo.

Por isso, parabenizamos-o pela iniciativa do investimento.

A seladora à vácuo de câmara R. Baião, oferece opções de fabricação, com características bem definidas, conforme a sua necessidade.

Sua estrutura robusta é construída toda em aço inox 304.

Possui visor lateral do nível de óleo.

Seu painel de controle é de prático manuseio e a tampa de acrílico permite acompanhar o processo do vácuo que é todo automático.

A selagem é dupla paralela, com a opção de selar a embalagem. A barra de selagem e a resistência são de fácil remoção para a manutenção e limpeza da máquina.

A bomba de vácuo tem a garantia Busch, a de maior aceitação e aprovação no mercado brasileiro.

Oferecemos opcionais como: barra de selagem dupla, modelos de mesa e de gabinete, em variados tamanhos, e adaptação para atmosfera modificada.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

Para que a máquina possa atender às suas necessidades, leia com atenção o manual de funcionamento para o total aproveitamento do processo e para evitar a avaria pela utilização indevida;

- Não vire sua seladora, mantendo-a sempre na posição horizontal;
- Verifique se a voltagem é 220 v, antes de ligar sua seladora;
- Não jogue água no seu equipamento;
- Faça a higienização do equipamento, para que sua seladora tenha sempre a aparência de nova;
- Evite desligar a seladora durante o processo, você pode causar danos na bomba de vácuo;
- O Código de Identificação encontra-se atrás da Seladora a Vácuo;
- Leia os itens sobre Garantia.

GARANTIA

O cliente perderá a garantia, não cumprindo as normas do manual de funcionamento, principalmente se:

- Assistência por pessoas não autorizadas;
- O uso incorreto da seladora a vácuo, em desacordo com o manual;
- Ligar a seladora a vácuo em voltagem errada;
- Cortar o pino de aterramento do cabo de alimentação;
- Quaisquer danos provocados por falta de higienização, inclusive quando esse for o motivo da bomba sugar líquidos e resíduos;
- A avaria da seladora for provocada por: umidade, exposição ao tempo (sol e chuva) e salinidade;
- Falta da manutenção periódica da máquina: óleo, limpeza e peças de reposição;
- Troca das peças originais, por peças similares e adaptações;
- Danos provocados por acidentes no local (naturais, elétricos, quedas, etc);
- Sinistros (roubo);
- O período de garantia é de 12 meses, a partir da data de saída do produto.

APLICAÇÃO

Retira o ar da embalagem, prolongando a vida útil do produto.

ACOMPANHA

- 2 teflons;
- 1 frasco de óleo para primeira troca;
- Kit de chave contendo: 1 chave allen 3mm, 1 chave allen 4mm e 1 chave sextavada para troca de óleo da bomba;
- 1 funil para troca de óleo.

FUNCIONAMENTO GERAL

- Verifique se a voltagem da Seladora a Vácuo é a mesma da rede (**220v.**);
- Utilize tomada de três (3) pinos – **aterrada**;
- Siga as indicações do painel de controle;
- Ligue o interruptor geral para energizar a seladora a vácuo.

FUNCIONAMENTO DO CONTROLADOR DIGITAL

APRESENTAÇÃO

- 1.1 Display que indica o tempo decorrido do temporizador ou do tempo programado.
- 1.2 Leds indicadores de saída acionada, processo de vácuo, gás (opcional) e solda.



PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS PARA O USUÁRIO

Para acessar os parâmetros do usuário é necessário pressionar a tecla **PGM**, utilize as teclas **SETA PARA CIMA E PARA BAIXO**, para alterar os valores programáveis. Utilize a tecla **F2** para sair do menu e os valores serão salvos. **F1** zera contador de processos precisado por 5 segundos.



Quando o Led amarelo com 'exclamação' ascender, irá aparecer no display a mensagem '**ERRO OLEO**'. Para eliminar esse alerta, use a tecla **PGM + SETA PARA CIMA** por 5 segundos, até aparecer a mensagem '**RST OLEO**'. Em seguida aperte a tecla **F1** por 5 segundos.

Para zerar ou alterar horímetro, use a tecla **PGM + SETA PARA CIMA** e com isso conseguirá alterar parâmetros.

Em caso de dúvidas entre em contato com a assistência técnica R. Baião.

OBSERVAÇÕES

Quando a tampa de acrílico estiver aberta o display indicará **PORT**;

Ao abaixar a tampa de acrílico com a máquina ligada inicia-se o processo dos temporizadores;

A máquina que não possuir atmosfera modificada (gás), o processo de gás devera ser modificado para 0 segundo, pois desta forma o mesmo não será relacionado a programação do processo;

A máquina sairá com um programa pré-definido afim de facilitar o processo de programação por parte do cliente;

Por se tratar de componentes de alta resistência a temperatura, a máquina é indicada para trabalhar em temperaturas entre - 5 °c e 50°c.

A máquina deve operar a uma distância minima de 50cm da parede ou de qualquer superfície plana, para que não abafe a saída de calor da bomba de vácuo.

OBSERVAÇÕES ESPECIFICAS

1 - VÁCUO

O tempo de vácuo ideal depende da natureza do produto ou do seu volume ocupado no interior da câmara;

Para se fazer um vácuo rápido e perfeito aproxime o produto da barra de selagem, evitando a vedação da embalagem.

2 - GÁS

Oriente-se com o engenheiro de alimentos, para identificar qual o gás indicado para o produto a ser embalado, e com a empresa fornecedora do gás quanto à segurança na utilização, principalmente quanto ao oxigênio.

A válvula de pressão do cilindro, deve ser mantida fechada quando não estiver aplicando gás.

Para utilizar a máquina sem a injeção de gás, mantenha tampada a conexão do gás localizada atrás da máquina com o tampão plástico preso na corrente;

Utilize a pressão no cilindro entre 1kg a 2 kg.;

Para utilizar somente os bicos de gás necessários, tampar com os parafusos os bicos que não serão utilizados.

3 - SELAGEM

Para embalagens de maior ou menor espessura, aumente ou diminua o tempo de selagem;

Temperatura elevada desnecessariamente, irá provocar um desgaste maior do teflon, reduzindo seu tempo de utilização e aumentando o tempo de processo;

Evite o contato do produto com a área de selagem, principalmente os produtos contendo gorduras, sangue, temperos, molhos etc.

EMBALANDO O PRODUTO

1. Solte a alça de travamento para que a tampa de acrílico se abra;
2. Ligue o interruptor geral do painel;
3. Regule o controle de vácuo e de solda (e de gás quando for o caso), conforme orientações acima;
4. Coloque o produto com embalagem dentro da câmara, com a abertura sobre a barra de solda;
5. Para embalar mais de um produto, deixe um espaço de 2 cm entre as embalagens;
6. Mantenha a barra de solda limpa, para não comprometer a qualidade da selagem;
7. Coloque a embalagem bem esticada para uma melhor selagem;
8. Abaixar a tampa de acrílico, fazendo uma leve pressão, até a vedação;
9. No processo de injeção de gás, após o fechamento da tampa, é feito o vácuo na câmara (retirada do ar), depois é injetado o gás e em seguida é processada a solda;
10. Finalizando o processo a tampa de acrílico abre automaticamente;
11. Retire o produto embalado.

EMBALANDO O PRODUTO (MODELO CAVIDADE)

1. Solte a alça de travamento para que a tampa de acrílico se abra;
2. Ligue o interruptor geral do painel;
3. Regule o controle de vácuo e de solda (e de gás quando for o caso), conforme orientações acima;
4. Abaixar a tampa de acrílico e acione o interruptor vermelho quadrado para temporizar 15 minutos o equipamento, este procedimento aquecerá o óleo para melhor funcionamento do mesmo;
5. Coloque o produto com embalagem dentro da cavidade, com a abertura sobre a barra de solda. Introduza a embalagem no bico da cuba para assegurar a eficiência do processo;
6. Para embalar mais de um produto, deixe um espaço de 2 cm entre as embalagens;
7. Mantenha a barra de solda limpa, para não comprometer a qualidade da selagem;
8. Coloque a embalagem bem esticada para uma melhor selagem;
9. Abaixar a tampa de acrílico, fazendo uma leve pressão, até a vedação;
10. No processo de injeção de gás, após o fechamento da tampa, é feito o vácuo na câmara (retirada do ar), depois é injetado o gás e em seguida é processada a solda;
11. Finalizando o processo a tampa de acrílico abre automaticamente;
12. Retire o produto embalado.
13. Repita o processo do item 4 ao final de cada turno de trabalho, para que seja evaporado o líquido misturado ao óleo, auxiliando na maior vida útil do mesmo.

LIMPEZA

A falta de limpeza gera resíduos dentro da Seladora a Vácuo, prejudicando o bom funcionamento, perdendo a GARANTIA:

MATERIAL PARA LIMPEZA:

- Pano macio/ flanela
- Água limpa
- Sabão ou detergente neutro

CUIDADO / NÃO UTILIZAR:

Cuidados com a tampa de acrílicos: Produtos abrasivos como álcool, acetona, thinner, aguarrás e ácidos em geral podem causar rachaduras e ressecá-lo.

Não jogar água na máquina, pode danificar os circuitos eletrônicos localizados dentro da Seladora.

Não utilizar nenhum tipo de cola para a borracha de vedação do acrílico.

COMO LIMPAR

A máquina deve estar desligada, tanto a chave geral como a tomada.

LIMPEZA DA CÂMARA

Para a limpeza da câmara, remova a mesa de controle de altura e se necessário, remova também a(s) barra(s) de selagem, desapertando os parafusos que prendem a mesma ao cilindro. Limpe com um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Para secar o inox, use pano macio/ flanela.

LIMPEZA DA ESTRUTURA

Limpe com um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Para secar o inox, use pano macio/ flanela.

LIMPEZA DO ACRÍLICO

Utilize flanela ou pano úmido, de preferência com água morna e sabão neutro

OBSERVAÇÕES

- Use somente embalagem específica para vácuo;
- Mantenha 3 cm de folga entre o produto e os lados da embalagem;
- Carnes – devem ser embaladas resfriadas;
- Utilize um tamanho de embalagem compatível com o produto a ser embalado;

Existem alguns alimentos com maior nível de acidez onde podem causar um desgaste prematuro do óleo da bomba, exigindo desta forma uma troca antes do prazo normal (tal situação pode ser verificada no visor do óleo, a partir do momento que o mesmo estiver com aparência branca leitosa). No entanto, alimentos com acidez extrema, por exemplo abacaxi, só podem ser embalados congelados, caso a embalagem seja realizada *in natura* (descongelado), o desgaste prematuro da bomba de vácuo será inevitável, e por conseguinte a vida útil restrita em poucos meses.

Estas informações são pertinentes para que a perda da garantia não ocorra. Inclusive, elas podem ser confirmadas com a Busch do Brasil, fabricante da bomba de vácuo.

As barras de selagem possuem parafusos de nylon, que é um material plástico que também tem a função de isolante elétrico, a substituição por parafuso de aço irá danificar alguns componentes.

MANUTENÇÃO

A responsabilidade da manutenção da máquina é do proprietário, assim como a bomba de vácuo; Para a manutenção, verifique se a máquina está desligada na tomada; No caso de dúvida, entre em contato com a assistência técnica.

MANUTENÇÃO DA BOMBA DE VÁCUO - MANUAL ANEXO

Leia principalmente os tópicos sobre **Segurança** e **Manutenção** do manual da bomba Busch, e siga rigorosamente as instruções, a fim de mantê-la sempre em perfeitas condições de uso e em garantia;

Observe sempre o nível e a coloração do óleo;

O óleo deve ser trocado após as primeiras **100 horas** de funcionamento. Outras mudanças de óleo dependem do funcionamento da máquina.

Se a sua seladora ficar fora de uso por mais de 3 meses, entre em contato com a assistência técnica, para recoloca-la em funcionamento;

O filtro de ar deve ser trocado a cada **6 meses a 1 ano**;

O filtro de óleo deve ser trocado a cada **duas** trocas de óleo da bomba, este filtro é usado somente nos modelos de bomba acima de 48m³/h.

MANUTENÇÃO ESPECÍFICA PARA TROCA DE ÓLEO CONTAMINADO

IDENTIFICAÇÃO: Verifique a coloração do óleo, se ele estiver leitoso (esbranquiçado) ou escuro (queimado), significa que está contaminado e precisa passar por um processo de descontaminação antes de ser repostado. Segue abaixo o passo a passo deste procedimento:

PASSO 1: Esgotar totalmente o óleo usado e contaminado, com a máquina desligada da tomada.

PASSO 2: Após esgotar todo óleo usado, colocar na bomba 50% de óleo específico para essa bomba (descrito no manual) + 50% de querosene.

Exemplo: se a bomba de vácuo utiliza 300ml de óleo, usar para este procedimento, 150ml de óleo e 150ml de querosene.

PASSO 3: Manter a bomba de vácuo ligada, funcionando por 50 processos, ou seja, abaixar a tampa da seladora ligada e deixar que o processo finalize, realizar esse processo por 50 vezes.

IMPORTANTE: a câmara de vácuo deve estar vazia neste processo, ou seja, não deve conter nenhum produto no interior da seladora.

PASSO 4: Esgotar totalmente o óleo com querosene que foi usado e verificar se a bomba esta limpa e descontaminada. Caso não esteja totalmente limpa, repetir o processo quantas vezes necessário (*mínimo 2 vezes*).

PASSO 5: Caso o óleo usado esteja escuro (queimado), retirar o filtro de ar e limpar com querosene e esperar secar antes de instalar na bomba novamente. Se o filtro estiver danificado, este deve ser substituído.

OBSERVAÇÕES: Este é um procedimento padrão de manutenção preventiva da bomba de vácuo, não sendo necessária a presença de um assistente técnico para a realização. Em caso de dúvida, entre em contato com a nossa equipe técnica.

MANUTENÇÃO DA RESISTÊNCIA

Desaperte os parafusos que prendem a barra de selagem ao eixo do cilindro e retire-a;

Remova o teflon;

Solte os parafusos que fixam as resistências;

Fixe novamente cada extremidade da resistência, de forma que ela fique bem esticada;

É uma operação fácil, porém se for de preferência do cliente, solicite a um técnico para efetuar a troca das peças.

MANUTENÇÃO DA SELAGEM

O teflon é uma peça de reposição de maior desgaste. Deve ser renovada sempre que apresentar uma coloração escura ou se romper.

MANUTENÇÃO IMEDIATA DA SELADORA A VÁCUO

1. EMBALAGEM NÃO SELA CORRETAMENTE

Certifique-se que a embalagem foi corretamente colocada na barra de selagem.

2. EMBALAGEM CORTADA NAS LATERAIS

Tempo de solda maior que o necessário.

3. EMBALAGEM ABRE FACILMENTE

Pouco tempo de selagem ou resíduos na barra de selagem.

4. EMBALAGEM DESLOCA PARA O FUNDO DA CÂMARA

Pouca altura entre a barra de selagem e a borracha de selagem.

5. PERDA DE VÁCUO DA EMBALAGEM

Baixa qualidade da embalagem;

Selagem com falhas;

Produto pontiagudo, furando a embalagem;

Produto que produz gases, como vegetais. É necessário fazer um tratamento antes de embalar;

Este tratamento deve ser orientado por um engenheiro ou técnico de alimentos.

6. EMBALAGEM NÃO SELADA

Substituir por uma fita de selagem e teflon novo;
 Observar se os conectores estão bem encaixados.

7. VÁCUO INSUFICIENTE

Pouco tempo de vácuo;
 Obstrução da embalagem, provocada pelo produto;
 Borracha de vedação da tampa de acrílico danificada;
 Verifique o óleo (validade / última troca / umidade);
 Embalagem com o tamanho desproporcional ao produto e que esteja dobrando por debaixo da barra de selagem;
 Verifique se o nível do óleo atinge o limite inferior aceitável.

8. GÁS INSUFICIENTE

Verifique se há gás no cilindro;
 Verifique a válvula de saída de gás se não esta fechada;
 Pouco tempo que foi projetado para a injeção.

9. MÁQUINA LENTA / MÁQUINA LIGADA, MAS A BOMBA DE VÁCUO NÃO FUNCIONA

Consulte a assistência técnica da fábrica.

10. A MÁQUINA NÃO LIGA

Problemas elétricos no local;
 Consulte a assistência técnica da fábrica.

11. A MÁQUINA É LIGADA, MAS A TAMPA NÃO FECHA

Verifique a borracha de vedação: pode estar mal encaixada, grudando as abas ou necessitando de troca;
 Consulte a assistência técnica da fábrica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

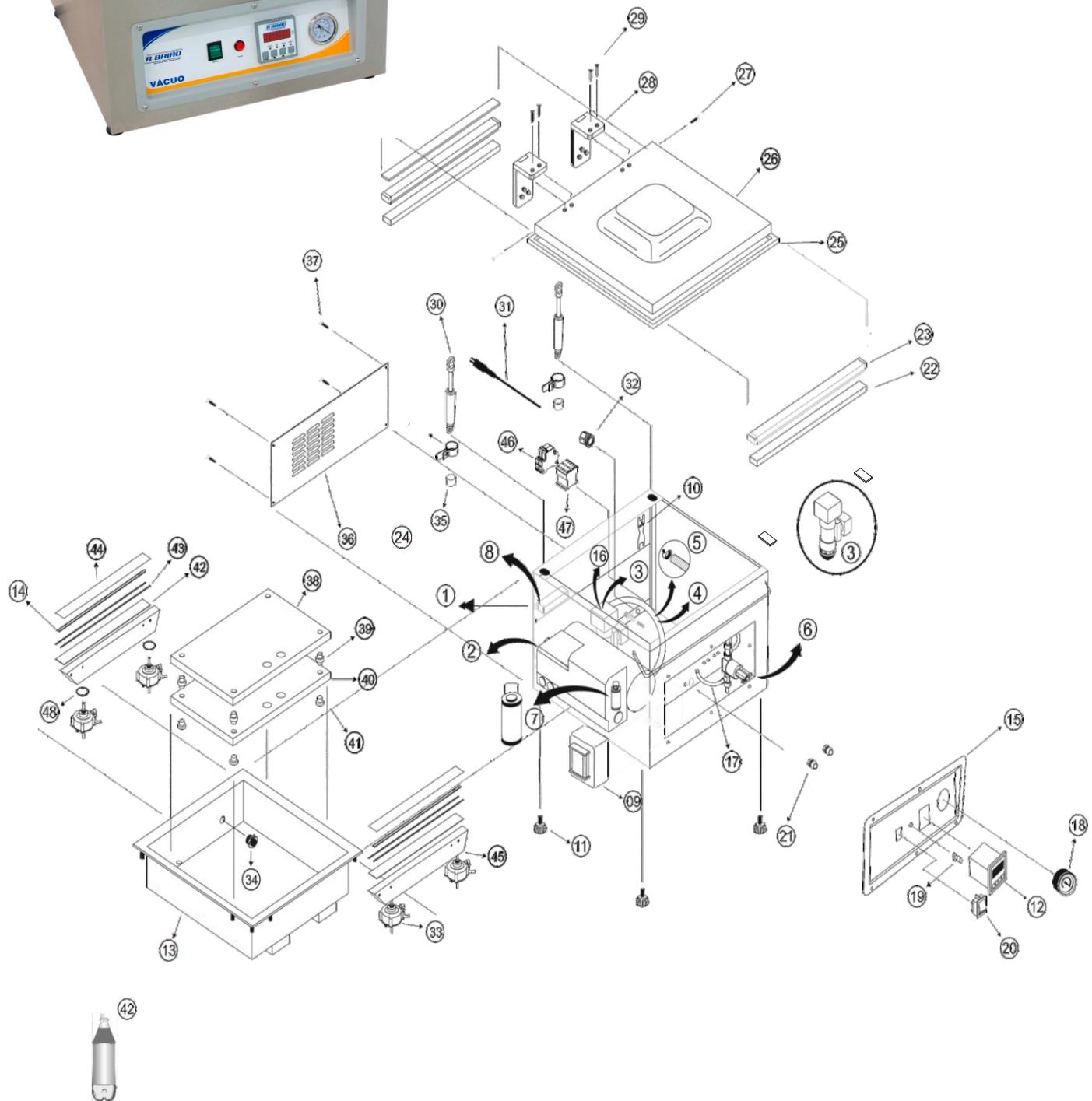
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	BOMBA (m ³ /h)	ACABAMENTO DA ESTRUTURA	DIMENSÕES DA SOLDA		DIMENSÕES DA MÁQUINA			PESO (Kg)	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		
				LARG. (mm)	COMP. (mm)	LARG. (mm)	COMP. (mm)	ALT. (mm)		TENSÃO (V)	CORRENTE (A)	POTÊNCIA (kW/h)
11054	CÂMARA BD420 DIGITAL INJEÇÃO GÁS	19	INOX 304	2X3	420	530	625	805	61,3	220	7,3	0,8
11387	CÂMARA BD420 DIGITAL	19	INOX 304	2X3	420	530	625	805	60,4	220	7,3	0,8
11401	CÂMARA BD420 DIGITAL CAVIDADE	19	INOX 304	2X3	420	530	625	805	66,8	220	7,3	0,8
11694	CÂMARA BD420 DIGITAL CAVIDADE GÁS	19	INOX 304	2X3	420	530	625	805	67,3	220	7,3	0,8
12629	CÂMARA BD420 DIGITAL SOLDA BI-ATIVA	19	INOX 304	1X5	420	530	625	805	61,5	220	19	2,1
17241	CÂMARA BD420 DIGITAL CAV. BI-ATIVA	19	INOX 304	1X5	420	530	625	805	67,9	220	19	2,1
11128	CÂMARA BD520 DIGITAL	19	INOX 304	2X3	520	610	625	790	64,6	220	7	0,77
11397	CÂMARA BD520 DIGITAL INJEÇÃO GÁS	19	INOX 304	2X3	520	610	625	790	65,5	220	7	0,77
12492	CÂMARA BD520 DIGITAL BOMBA 30	30	INOX 304	2X3	520	610	625	790	72,8	220	7	0,77
12511	CÂMARA BD520 DIGITAL CAV. GÁS B.30	30	INOX 304	2X3	520	610	625	790	73,7	220	7	0,77
13807	CÂMARA BD520 DIGITAL CAVIDADE	19	INOX 304	2X3	520	610	625	790	72,7	220	7	0,77
15440	CÂMARA BD520 DIGITAL CAVIDADE GÁS	19	INOX 304	2X3	520	610	625	790	73,2	220	7	0,77
22852	CÂMARA BD520 DIGITAL BARRA LATERAL	19	INOX 304	2X3	420	610	625	790	64,2	220	7,3	0,8
24186	CÂMARA BD520 DIGITAL B. LATERAL GÁS	30	INOX 304	2X3	420	610	625	790	65,5	220	7,3	0,8
11218	CÂMARA BD620 DIGITAL INJEÇÃO GÁS	30	INOX 304	2X3	620	730	725	880	91,1	220	8,9	0,98
11955	CÂMARA BD620 DIGITAL	30	INOX 304	2X3	620	730	725	880	90,2	220	8,9	0,98
11961	CÂMARA BD620 DIGITAL BARRA LATERAL	30	INOX 304	2X3	520	730	725	880	86,1	220	7,5	0,825
12494	CÂMARA BD620 DIGITAL CAVIDADE GÁS	24	INOX 304	2X3	620	730	725	880	99,1	220	8,9	0,98
12619	CÂMARA BD620 DIGITAL CAVIDADE	30	INOX 304	2X3	620	730	725	880	99,8	220	8,9	0,98
12765	CÂMARA BD620 DIGITAL BOMBA 24	24	INOX 304	2X3	620	730	725	880	88,6	220	8,9	0,98
14032	CÂMARA BD620 DIGITAL CAV. B. LATERAL	30	INOX 304	2X3	520	730	725	880	101,4	220	7,5	0,825
14238	CÂMARA BD620 DIGITAL INJ. GÁS B.24	24	INOX 304	2X3	620	730	725	880	89,5	220	8,9	0,98
23140	CÂMARA BD620 DIGITAL B. LATERAL B.24	24	INOX 304	2X3	520	730	725	880	88,4	220	7,5	0,825
23663	CÂMARA BD620 DIGITAL CAV. B. LATERAL	24	INOX 304	2X3	520	730	725	880	97,9	220	7,5	0,825
24832	CÂMARA BD620 DIG. CAV. GÁS B. LATERAL	30	INOX 304	2X3	520	730	725	880	100,5	220	7,5	0,825
25275	CÂMARA Bd520 DIG. CAV. B. LATERAL	19	INOX 304	2X3	420	610	625	790	70,6	220	7,3	0,8

SELADORA A VÁCUO DE CÂMARA

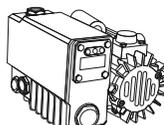
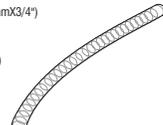
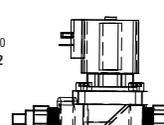
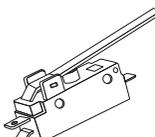
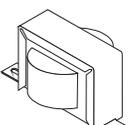
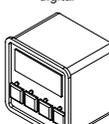
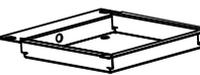
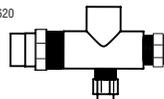
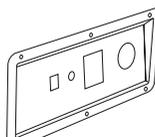
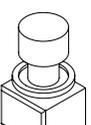
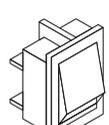
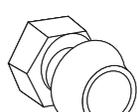
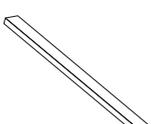
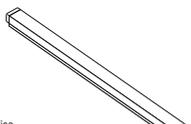
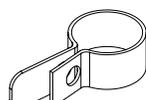
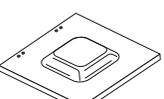
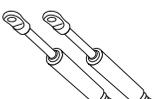
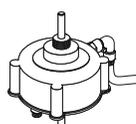
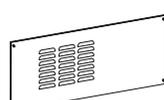
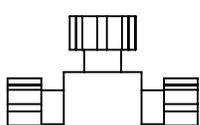
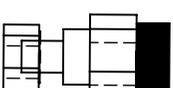
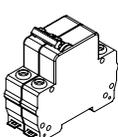
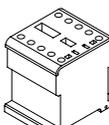
O catálogo de desenho técnico (vista explodida) **R.Baião** foi desenvolvido com a finalidade de facilitar na localização de peças e componentes para assistência técnica e manutenção.

DESENHO TÉCNICO

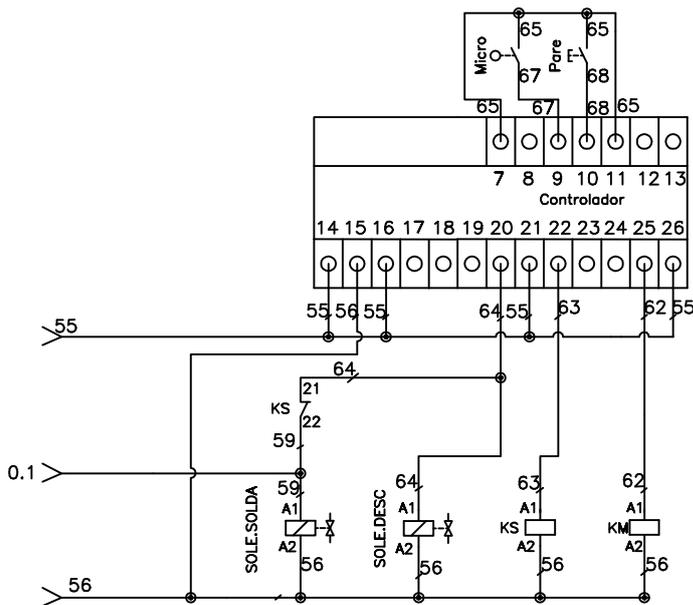
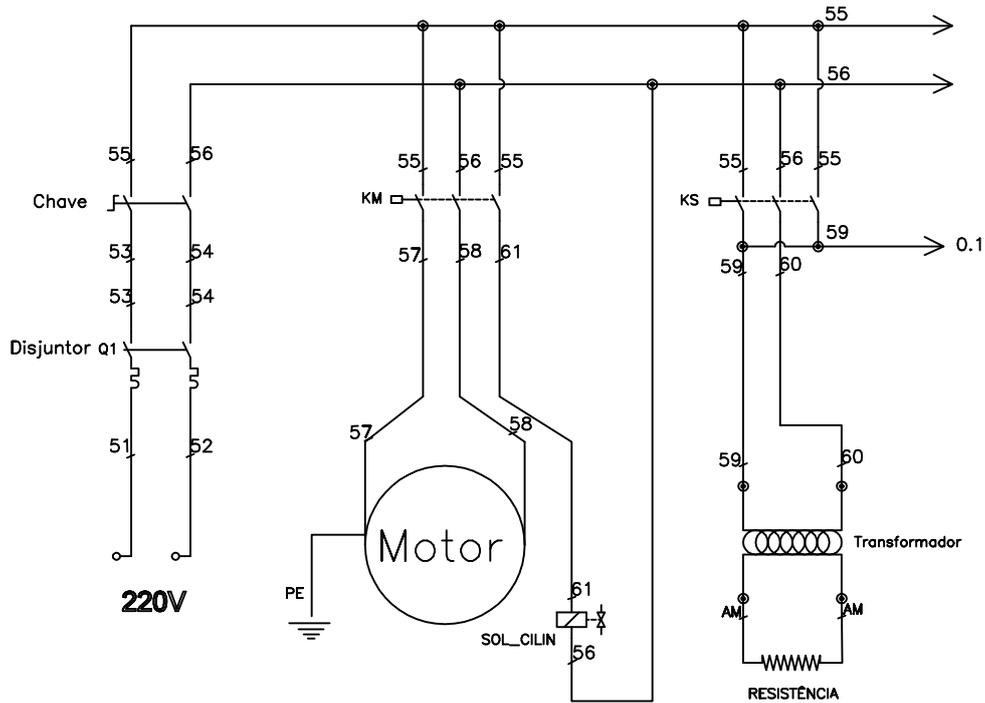
VÁCUO DE CÂMARA DIGITAL



Código correspondente: 11387

<p>01 Estrutura</p>  <p>Bd420 Cód. 21880 Bd520 Cód. 22466 Bd620 Cód. 19719</p>	<p>02 Bomba de vácuo</p>  <p>19 MP/H Cód. 4349 24 MP/H Cód. 5487 30 MP/H Cód. 10912</p>	<p>03 Válvula descompressão</p>  <p>1/2" Cód. 13803 3/4" Cód. 3954</p>	<p>04 Mangueira de sucção</p>  <p>Bd420/ Bd520 (450mmX3/4") Cód. 22372 Bd620 (500mmX3/4") Cód. 21582</p>	<p>05 Abraçadeira de aço da mangueira de sucção</p>  <p>Cód. 5486</p>
<p>06 Válvula Solenóide</p>  <p>Bd420/ Bd520/ Bd620 Cód. 21398/ 22642</p>	<p>07 Filtro de ar da bomba de vácuo</p>  <p>Cód. 4940</p>	<p>08 Micro interruptor</p>  <p>Cód. 690</p>	<p>09 Transformador vácuo de solda</p>  <p>Bd420/ Bd520 Cód. 1628 Bd620 Cód. 12174</p>	<p>10 Chave da bomba</p>  <p>Cód. 22443</p>
<p>11 Pé nivelador</p>  <p>Cód. 4058</p>	<p>12 Controle temporizador digital</p>  <p>Cód. 22255</p>	<p>13 Cubra</p>  <p>Bd420 Cód. 21879 Bd520 Cód. 22467 Bd620 Cód. 19718 <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>	<p>14 Conexões distribuição de ar</p>  <p>Bd420/ Bd520/ Bd620 Cód. 22343</p>	<p>15 Painel digital</p>  <p>Bd420/ Bd520/ Bd620 Cód. 22669</p>
<p>16 Filtro 1/2" da válvula de descompressão</p>  <p>Cód. 22347</p>	<p>17 Mangueira de ar azul 6mm</p>  <p>Cód. 1635 (metro)</p>	<p>18 Vacuômetro</p>  <p>Bd420/ Bd520/ Bd620 Cód. 21863</p>	<p>19 Interruptor stop vácuo vermelho</p>  <p>Cód. 13806</p>	<p>20 Interruptor geral verde</p>  <p>Cód. 1281</p>
<p>21 Suporte para LED cromado</p>  <p>Cód. 3705</p>	<p>22 Borracha de selagem</p>  <p>Bd420 Cód. 3530 Bd520 Cód. 3531 Bd620 Cód. 5214</p>	<p>23 Suporte da borracha de selagem</p>  <p>Bd420 Cód. 21887 Bd520 Cód. 21888 Bd620 Cód. 21889 <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>	<p>24 Abraçadeira do amortecedor</p>  <p>Cód. 8653</p>	<p>25 Borracha de vedação do acrílico</p>  <p>Bd420 Cód. 4257 Bd520 Cód. 22945 Bd620 Cód. 5215</p> <p>VISTA PERFIL</p>
<p>26 Tampa de acrílico completa</p>  <p>Bd420 Cód. 11047 Bd520 Cód. 22465 Bd620 Cód. 11210</p>	<p>27 Parafuso 6x30mm que prende o amortecedor à tampa</p>  <p>Cód. 21663</p>	<p>28 Dobradiça</p>  <p>Cód. 4661</p>	<p>29 Parafuso 6x20mm da dobradiça</p>  <p>Cód. 21664</p>	<p>30 Par de amortecedor</p>  <p>Bd420 Cód. 18889 Bd520 Cód. 22639 Bd620 Cód. 18770</p>
<p>31 Cabo de alimentação</p>  <p>Cód. 2807</p>	<p>32 Prensa cabo</p>  <p>Cód. 4115</p>	<p>33 Cilindro da barra de selagem</p>  <p>Cód. 22404 Eixo 3/8"x125mm Cód. 21330 (inj. gás) Eixo 3/8"x130mm <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>	<p>34 Filtro 3/4" de sucção da cuba</p>  <p>Cód. 5862</p>	<p>35 Bucha do amortecedor</p>  <p>Cód. 5907</p>
<p>36 Tampo traseiro</p>  <p>Bd420 Cód. 21886 Bd520 Cód. 22472 Bd620 Cód. 19722</p>	<p>37 Parafuso 5x8mm de fechamento do painel / tampa traseira</p>  <p>Cód. 4248</p>	<p>38 Mesa de inox de regulagem da cuba</p>  <p>Bd420 Cód. 22890 Bd520 Cód. 22640 Bd620 Cód. 22891 <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>	<p>39 Conexão TEE</p>  <p>Cód. 21335</p>	<p>40 Conexão reta</p>  <p>Cód. 21333</p>
<p>41 Pé nivelador da mesa de regulagem</p>  <p>Cód. 22664</p>	<p>42 Frasco de óleo para bomba</p>  <p>300ml Cód. 3989 450ml Cód. 4888</p>	<p>43 Fita de selagem</p>  <p>Bd420 Cód. 22356 Bd520 Cód. 22536 Bd620 Cód. 22537 <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>	<p>44 Teflon</p>  <p>Bd420 Cód. 19969 Bd520 Cód. 19970 Bd620 Cód. 19971 <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>	<p>45 Barra de selagem - completa</p>  <p>Bd420 Cód. 21878 Bd520 Cód. 21892 Bd620 Cód. 21817 <i>*Modelos especiais, verificar com setor comercial.</i></p>
<p>46 Disjuntor</p>  <p>Bd420/ Bd520 Cód. 12126 (bipolar 10A.) Bd620 Cód. 12124 (bipolar 16A.)</p>	<p>47 Mini-contatora</p>  <p>Cód. 12119 220V. 9A.</p>	<p>48 Anel de borracha</p>  <p>Cód. 12182 (cilindro) Cód. 22630 (filtro da cuba)</p>	<p>Códigos correspondentes: 11387 IMPORTANTE: Acima do código em negrito (código da peça) consta a identificação (código da máquina) a qual a peça pertence. Caso não haja identificação, esta peça refere-se a todas as máquinas.</p>	

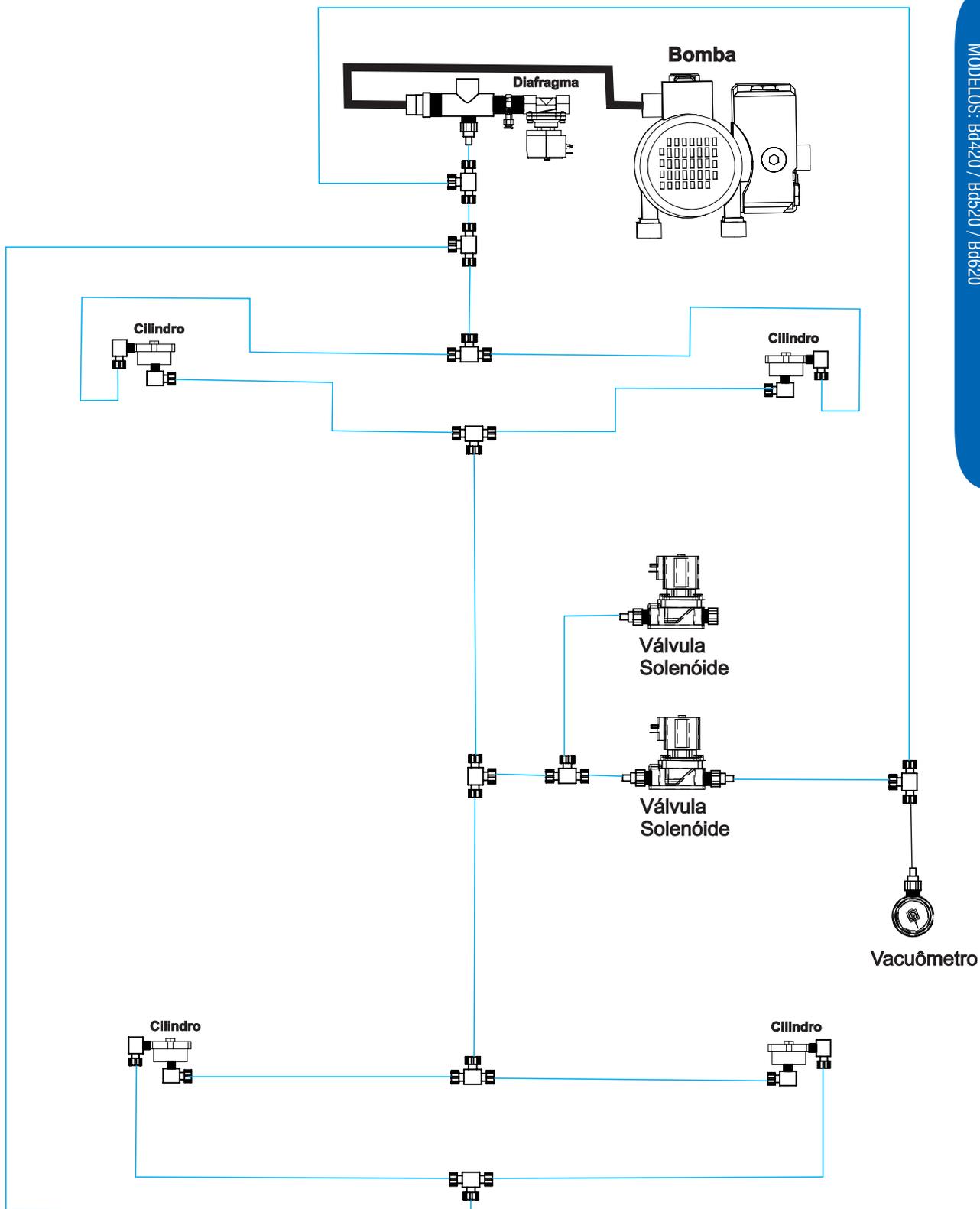
Máquina de Vácuo BD420 Digital



* Nota: Quando não houver componente ou ponto de emenda a cor do cabo é mesma do inicio ao fim, caso contrário, haverá uma nova sigla fazendo referencia a cor.

	Arquivo: Seladora vácuo de câmara	Data: 06/09/2022
	Descrição: Vácuo de câmara Bd420 Digital	Código: 11387
	Criado por: CARLOS ALBERTO SOARES AGUIAR	11128
Visto: OK	Título: DIAGRAMA ELÉTRICO	11955

SELADORA A VÁCUO DE CÂMARA
 MODELOS: Bd420 / Bd520 / Bd620



	Arquivo: Seladora vácuo de câmara Bd420/ Bd520/ Bd620	Data: 16/08/2022
	Descrição: Vácuo de câmara Modelo conexão 02 toques	Código: 11387 11128 11955
	Criado por: CARLOS ALBERTO SOARES AGUIAR	
Visto: OK	Título: Diagrama pneumático de vácuo de câmara BD Referente as máquinas: 11387, 11128, 11955 Máquinas com injeção de gás, verificar com assistência técnica.	



MÁQUINAS PARA EMBALAGENS

R. Baião Indústria e Comércio Ltda

Telefone: (55) 32 3539-3293

www.rbaiao.com.br

vendas@rbaiao.com.br