

LA QUALITÉ
S'EMBALLÉ

CCM
MATÉRIELS D'EMBALLAGE

MACHINES SOUS VIDE GAMME BORA



NOTICE
D'UTILISATION

www.ccm-emballage.com

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 CCM <small>MATÉRIELS D'EMBALLAGE</small> 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)	MACHINES SOUS VIDE « BORA »			
	Emis par Bureau d'Etudes	MAJ : 06/2020	page : 1	
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

Cher Client,

La société **CCM**, (**C**oncepteur, **C**onstructeur de **M**atériels d'emballage) est heureuse de vous compter parmi ses clients.

Depuis plus de 30 ans **la satisfaction du client** a fait la réputation de **CCM** :

- **Fiabilité**
- **Qualité**
- **Réactivité**

Aujourd'hui, **CCM** a un parc installé de plus de **50 000 machines**.

L'équipe commerciale CCM se tient à votre entière disposition pour :

- Le choix du matériel le mieux adapté à vos besoins.

L'assistance technique CCM vous propose :

- Les conseils pour l'installation et la mise en service
- Un service après-vente pour la maintenance et l'entretien

Merci de la confiance que vous nous témoignez en ayant choisi nos matériels.

N'hésitez pas à nous contacter :

- **Service commercial :** +33 (0)4 37 49 60 49
- **SAV :** +33 (0)4 37 49 60 36
- **Fax :** +33 (0)4 37 49 09 11
- **Email :** commercial@ccm-emballage.com

Cordialement.

LA DIRECTION

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 CCM <small>MATÉRIELS D'EMBALLAGE</small> 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)	MACHINES SOUS VIDE « BORA »			
	Emis par Bureau d'Etudes		MAJ : 06/2020	page : 2
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

NOTICE D'UTILISATION

La notice d'utilisation est un document émis par CCM et fait partie intégrante de la machine.
Dans ce document sont indiquées toutes les références de la machine ce qui permet sa traçabilité.
Tous les droits de reproduction et de publication de cette notice ainsi que de la documentation associée, citée et/ou jointe, sont réservés.

OBJECTIF DU DOCUMENT

L'objectif principal de la notice d'utilisation est de fournir au client et à tout le personnel supposé utiliser la machine les informations nécessaires à :

- une bonne installation
- une bonne utilisation
- une bonne maintenance pour une utilisation optimale,

le tout dans des conditions de sécurité maximales.

AVERTISSEMENT GENERAL ET LIMITE DE RESPONSABILITE DU FABRICANT

Chaque interaction homme-machine, dans le cadre de l'usage prévu et au cours du cycle de vie de la machine, a été analysée avec soin et de manière exhaustive par le fabricant lors des phases de conception, de construction et lors de l'élaboration de cette notice.

Néanmoins, il est entendu que rien ne peut remplacer l'expérience, une formation adaptée ni, surtout, le « bon sens » des utilisateurs. Ces derniers prérequis sont par conséquent considérés comme indispensables, que ce soit au cours de la phase d'utilisation de la machine ou lors de la lecture de cette notice.

Le non-respect des précautions ou des avertissements spécifiques présents dans ce manuel et l'utilisation de la machine par des membres du personnel non habilité représentent une violation des normes de sécurité en ce qui concerne la conception, la construction et l'utilisation prévue de la fourniture et dégagent le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels. Le fabricant ne sera donc par tenu responsable des conséquences causées par le non-respect de la part de l'utilisateur des précautions de sécurité mentionnées dans la présente notice.

REFERENCES REGLEMENTAIRES

Dans la suite du document, sont utilisées les indications mentionnées par :

- Chapitre « I » de la directive 89/932/CEE et ses amendements ultérieurs : point 1.7.4
- UNI EN 292/2 – 1992, point 5.5

MODELE :	V	HZ
N° DE SERIE :	
TECHNICIEN :	
TEST :	<input type="checkbox"/>	OK



MATÉRIELS D'EMBALLAGE

38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 3

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

COMMENT LIRE ET UTILISER LA NOTICE D'UTILISATION

Conservation du manuel

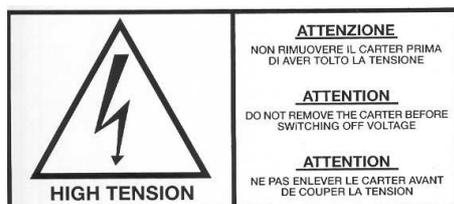
Le présent document fait partie intégrante de la machine. Il doit par conséquent être conservé et utilisé si besoin pendant toute la durée de vie opérationnelle de la machine, même en cas de cession à un tiers.

Les éventuelles demandes d'autres copies du présent document devront faire l'objet d'une demande auprès de CCM. Afin de conserver correctement dans le temps cette notice, il est recommandé :

- d'utiliser le manuel de façon à ne pas détruire tout ou partie de son contenu. En particulier, il est recommandé de ne pas laisser tomber le manuel pendant l'utilisation et de le redéposer dans le lieu qui lui a été assigné immédiatement après consultation;
- de ne pas supprimer, déchirer ni réécrire, sous aucun motif, des parties du manuel. Les éventuels ajouts à celui-ci devront être demandés au fabricant;
- de conserver le manuel dans une zone située à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de tout autre agent environnemental qui pourrait porter préjudice à son intégrité ou à sa durée de vie.

Signalétique appliquée sur la machine

Sont appliquées sur la machine les plaques signalétiques d'avertissement suivantes :



Contrôler que celles-ci n'ont pas été retirées et qu'elles ne sont pas endommagées

Définitions

Conformément aux termes de la "Directive Machines CEE 89/392" et de ses amendements successifs, sont rappelées les définitions suivantes :

- opérateur : la ou les personnes chargées de faire fonctionner la machine, de la régler, d'en réaliser la maintenance ordinaire ainsi que son nettoyage
- utilisateur : l'entité ou les personnes responsables et/ou propriétaires de la machine

Données d'identification du fabricant de la machine et emplacement de la plaque du MARQUAGE CE

L'identification de la Société qui a construit la machine en sa qualité de fabricant se fait conformément à la réglementation en vigueur VIA LES ACTES CI-DESSOUS :

- Déclaration de conformité
- Marquage CE
- Notice d'utilisation

Une plaque dédiée (fig.1) appliquée sur la machine présente de façon indélébile les informations relatives au MARQUAGE CE.

Fig. 1

MODELLO MODEL	
MATRICOLA MATRICULATION	
ANNO DI PRODUZIONE MANUFACT. YEAR	
POMPA PER VUOTO VACUUM PUMP	
SCHEDA ELETTRONICA ELECTRONIC CARDS	
POTENZA INSTALLATA INSTALLATION POWER	
TENSIONE VOLTAGE	220 V
FREQUENZA FREQUENCY	50 Hz



Il est formellement interdit de retirer la plaque « MARQUAGE CE » et/ou de la remplacer par une autre plaque. Dans le cas où, pour une raison accidentelle, la plaque « MARQUAGE CE » serait endommagée, retirée de la machine ou seulement si le sigle du fabricant qui la relie à celui-ci est retiré, le client doit en informer obligatoirement le fabricant.

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 MATÉRIELS D'EMBALLAGE 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)		MACHINES SOUS VIDE « BORA »		
		Emis par Bureau d'Etudes	MAJ : 06/2020	page : 4
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

GARANTIE

Le fabricant s'engage, pour toute la durée de la garantie à compter de la date de livraison de la machine, à garantir au client ou concessionnaire l'intégrité et le bon fonctionnement des composants associés à la machine en objet.

Sont exclues de la garantie toutes les parties soumises à l'usure normale de la machine, c'est-à-dire les composants pour lesquels l'utilisation génère une usure liée à l'usage de la machine :

- A. Résistances électriques – Téflon – Joints de couvercle – Pistons d'ouverture de la cloche – Filtres à air – Filtres à huile – Huile – Palettes de la pompe.
- B. Si une pompe à vide est demandée au fabricant, pour une machine encore sous garantie, et au motif de problèmes d'aspiration et de mauvais fonctionnement, le fabricant se réserve le droit de contrôler si des corps étrangers ont été aspirés (liquides, solides, jus, sauces, etc.). Si ceci était avéré, la réparation des matériels et la main d'œuvre seront facturées dans la mesure où le problème ne serait pas lié à un défaut de fabrication mais bien à une négligence du client pendant l'utilisation.
- C. Les éventuels problèmes liés à l'affichage électronique du circuit devront être constatés par le fabricant avant l'envoi de la pièce de substitution dans le cadre de la garantie. Un pic de tension, une suralimentation électrique, un problème dans le réseau externe peuvent générer des dommages non imputables au fabricant et porter préjudice au bon fonctionnement du produit.
- D. Les éventuels problèmes liés à des parties pneumatiques, structurelles, mécaniques, seront résolus conformément aux termes de la garantie, sans frais supplémentaires.
- E. Pendant la période de garantie, en ce qui concerne les interventions comprises dans la garantie, les coûts des matériels remplacés ne seront pas facturés. Pendant la période de garantie, pour des interventions n'entrant pas dans le cadre de la garantie, et ce quel qu'en soit le motif, seront facturés les coûts liés aux matériels remplacés et les coûts de main d'œuvre.
- F. Dans le cas d'interventions extérieures de nos techniciens demandées pendant la période de garantie, les coûts de déplacement seront totalement facturés, indépendamment des causes ayant nécessité l'intervention.
- G. Tous les matériels renvoyés chez le fabricant en dehors de la période de garantie devront obligatoirement arriver franco de port.
- H. Les matériels arrivant avec demande de paiement des frais de port seront automatiquement refusés.
- I. Quel que soit le composant considéré comme défectueux (pompe, écran, etc.) si celui-ci a été manipulé par le client pendant la période de garantie, celui-ci ne pourra plus faire l'objet de garantie sauf si cette manipulation lui a été demandée par nos services.

Il est formellement interdit de retirer la plaque « MARQUAGE CE » et/ou de la remplacer par une autre plaque. Dans le cas où, pour une raison accidentelle, la plaque « MARQUAGE CE » serait endommagée, retirée de la machine ou seulement si le sigle du fabricant qui la relie à celui-ci est retiré, le client doit en informer obligatoirement le fabricant.



Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 MATÉRIELS D'EMBALLAGE 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)		MACHINES SOUS VIDE « BORA »		
		Emis par Bureau d'Etudes	MAJ : 06/2020	page : 5
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

AVERTISSEMENTS DE DANGER GENERAUX

Il est en particulier recommandé de respecter les points suivants :

- Ne jamais toucher les parties métalliques de la machine de conditionnement avec les mains mouillées ou humides;
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou la machine elle-même pour débrancher la prise de courant,
- Ne pas laisser des enfants ou des personnes non formées ou non habilitées à utiliser la machine sans surveillance;
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si celui-ci est correctement relié à une installation électrique mise à la terre, conformément à ce qui est prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur; il est nécessaire de vérifier ce prérequis fondamental et, en cas de doute, de demander un contrôle précis de l'installation effectué par des professionnels dûment qualifiés ; le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par la non mise à la terre de l'installation;
- Dans le cas d'une possible détérioration de la protection de mise à la terre, la machine doit être mise hors tension afin d'éviter une activation involontaire ou indésirable;
- Toujours utiliser des fusibles de protection conformes aux normes de sécurité en vigueur, de la bonne valeur et possédant des caractéristiques mécaniques adéquates;
- Eviter l'utilisation de fusibles réparés et la création de court-circuit entre les bornes présentes sur les porte-fusibles
- Le câble d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur ; en cas de détérioration du câble, ou de remplacement de celui-ci, faire exclusivement appel au fabricant de la machine ou à un professionnel (électricien)
- Maintenir le câble éloigné des parties chaudes;
- Toujours éteindre et débrancher la machine avant de lancer toute procédure de nettoyage global, de lavage ou d'intervention de maintenance
- Nettoyer les surfaces inox de la machine, les panneaux et les boutons de commande à l'aide de chiffons doux et secs ou légèrement imbibés d'une solution douce de détergent ou d'alcool.



OBLIGATIONS EN CAS DE DYSONCTIONNEMENT ET/OU EVENTUELS DANGERS

Les opérateurs ont l'obligation de signaler à leur responsable hiérarchique direct tout défaut éventuel et/ou toute situation de danger potentielle.

OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur a le devoir d'informer rapidement le fabricant s'il rencontre des défauts ou constate des dysfonctionnements des systèmes de protection de sécurité, ainsi que de toute situation de danger dont il aurait connaissance.

Il est formellement interdit à l'utilisateur et/ou à des tiers (étant exclu le personnel du fabricant dûment autorisé) d'apporter des modifications quelles qu'elles soient à la machine et à ses fonctions, sauf mention contraire dans le présent document technique. En cas de dysfonctionnement et/ou de danger qui seraient dus au non-respect de ce qui est mentionné ci-dessus, le fabricant ne répond pas des conséquences. Nous recommandons de demander toute modification éventuelle directement au fabricant.



38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 6

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

INSTALLATION

Après avoir ouvert l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine sous vide BORA. Contrôler en particulier que la machine soit en bon état général et sans traces apparentes de dommages qui pourraient avoir été causés pendant le transport.

LIEU

Installer la machine de conditionnement dans un lieu où le taux d'humidité est bas et éloigné d'une source de chaleur.



LA MACHINE NE DOIT PAS ETRE INSTALLEE DANS UNE ATMOSHERE EXPLOSIVE.



AVANT D'EFFECTUER UNE QUELCONQUE OPERATION DE CONTROLE QUI NECESSITERAIT DE DEMONTER CERTAINS ELEMENTS, IL FAUT ABSOLUMENT DEBRANCHER LA PRISE D'ALIMENTATION DE LA LIGNE DE COURANT.

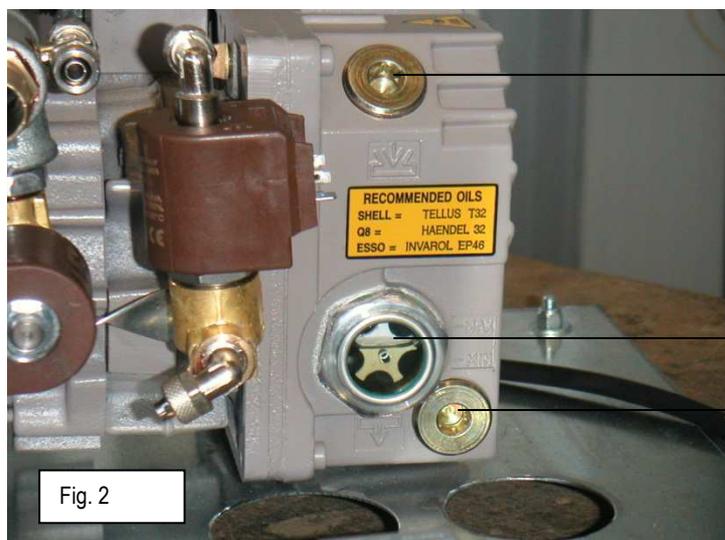


Fig. 2

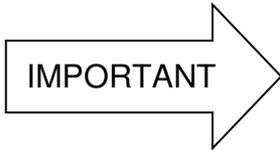
VERIFICATION

Contrôler avant la mise en service le niveau d'huile via le témoin de contrôle présent sur le moteur (fig.2, élément 1).

Pour accéder au témoin, dévisser les 4 vis qui bloquent le capot et le retirer (modèles équipés d'une pompe à bain d'huile).

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 CCM <small>MATÉRIELS D'EMBALLAGE</small> 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)	MACHINES SOUS VIDE « BORA »			
	Emis par Bureau d'Etudes	MAJ : 06/2020	page : 7	
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

BRANCHEMENT ELECTRIQUE



AVANT DE RACCORDER LA MACHINE, S'ASSURER QUE LES CARACTERISTIQUES MENTIONNEES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU DE DISTRIBUTION D'ELECTRICITE.



La plaque est située sur le côté de la machine.

Après avoir vérifié le niveau d'huile et refermé l'ensemble, brancher la fiche mâle sur une prise secteur alimentée en 220 V.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et celle de la machine, faire remplacer la prise par une autre prise adaptée par le personnel dûment qualifié.

POMPE ALIMENTEE EN 380V TRIPHASE+3P+T



Pour toutes les machines de la gamme BORA dotées d'une puissance de pompe supérieure à 40M3/H il est important de noter que l'alimentation électrique passe en triphasée. Faire attention au sens de rotation du moteur, en outre indiqué par une étiquette apposée directement sur le moteur (1, fig.8). Dans le cas où celui-ci tournerait en sens contraire (ce qui se remarque par un fort bruit métallique et la cloche qui ne se ferme pas), inverser deux des trois phases d'alimentation de la prise (hors câble de mise à la terre, vert et jaune).

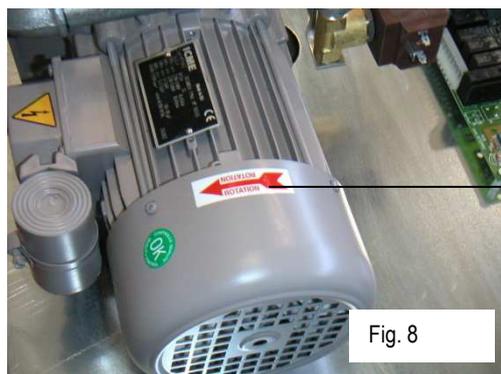


Fig. 8



38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 8

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

DESCRIPTION DE LA MACHINE ET DES COMMANDES

Les machines sous vide de la gamme BORA sont des machines de conception moderne, avec carte électronique interchangeable dotée de boutons de commande complètement électroniques et par conséquent non soumis à l'usure. Le dispositif de scellage, piloté électroniquement, est composé d'une barre en inox à résistance plate (6 mm) qui, grâce à un système pneumatique à pistons, garantit une soudure équilibrée et homogène quel que soit le type de sachet utilisé (nylon, polyéthylène, aluminium).

Les pompes à vide installées font partie de la toute dernière génération et garantissent non seulement un niveau très élevé de vide final mais également un très bon rendement. Elles garantissent aussi un confort d'utilisation grâce à un niveau sonore réduit.

LES MACHINES DECRITES ICI ONT ETE EXPRESSEMENT CONCUES POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DE PRODUIT SELON LES INSTRUCTIONS DU PRESENT MANUEL ET DEVRONT ETRE DESTINEES A CET USAGE UNIQUEMENT. TOUTE AUTRE UTILISATION DEVRA ETRE CONSIDEREE COMME IMPROPRE ET DONC DANGEREUSE. LE FABRICANT NE PEUT ETRE TENU POUR RESPONSABLE DES EVENTUELS DOMMAGES DERIVANT D'UNE UTILISATION IMPROPRE, ERRONEE ET DERAISONNABLE.



- 1 Structure externe en acier inoxydable
- 2 Cloche en plexiglass
- 3 Cuve en inox
- 4 Charnière en aluminium pour la fixation de la cloche
- 5 Plaques en polyéthylène alimentaire
- 6 Contre barre de scellage en silicone



38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

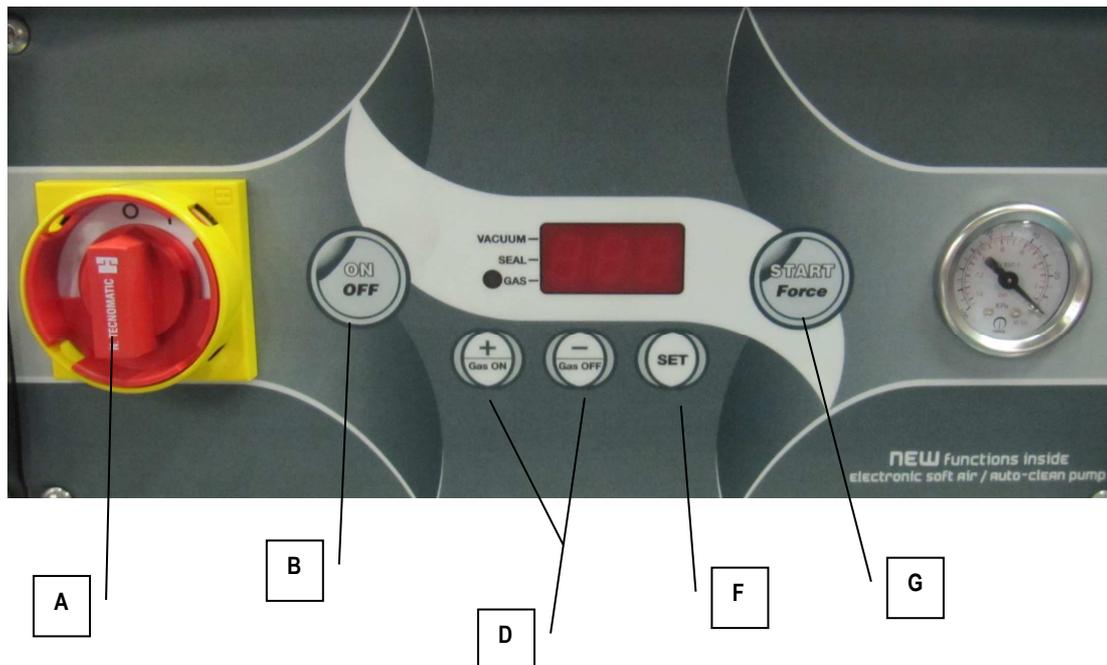
Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 9

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE



- A. Appuyer ou tourner (selon modèle) le bouton d'alimentation générale pour la mettre sous tension.
- B. Appuyer sur le bouton ON-OFF pour mettre l'écran sous tension.
- C. La machine dispose de 9 programmes de travail P1-P2-P3 etc qu'il est possible de mémoriser avec les valeurs choisies par l'opérateur.
- D. Les boutons +/- servent à modifier les temps de cycle de travail.
 - En appuyant sur le bouton SET, P1 s'affiche. En appuyant à nouveau sur le bouton, le signal lumineux clignote – en correspondant au vide et en appuyant sur les boutons +/- il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de vide imposé (en moyenne 30/32 secondes).
 - En appuyant sur le bouton SET, P1 s'affiche. En appuyant à nouveau sur le bouton, le signal lumineux clignote – en correspondant au scellage et en appuyant sur les boutons +/- il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de scellage imposé (en moyenne 3/4 secondes), une pression sur le bouton valant ½ seconde.
- E. Idem pour P2 et P3...
- F. En appuyant sur SET et en faisant défiler les affichages P1-P2-P3, il est possible via les boutons +/- (lorsque cela clignote) d'ajouter ou de supprimer l'injection gaz (LED ROUGE) et de régler la durée d'injection du gaz (si la machine est équipée de l'option INJECTION GAZ).
- G. Appuyer sur START/FORCE.
 - Appuyer sur le bouton, la cloche ouverte, met en route la pompe pour effectuer le préchauffage de l'huile de la pompe. Appuyer à nouveau éteint la pompe.
 - Appuyer une fois, après avoir fermée la cloche, déclenche la soudure rapide puis le retour en atmosphère en rouvrant la cloche.
 - Appuyer deux fois consécutives, après avoir fermée la cloche, déclenche le retour en atmosphère en rouvrant la cloche (VAC-STOP) sans soudure.



MATÉRIELS D'EMBALLAGE

38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 10

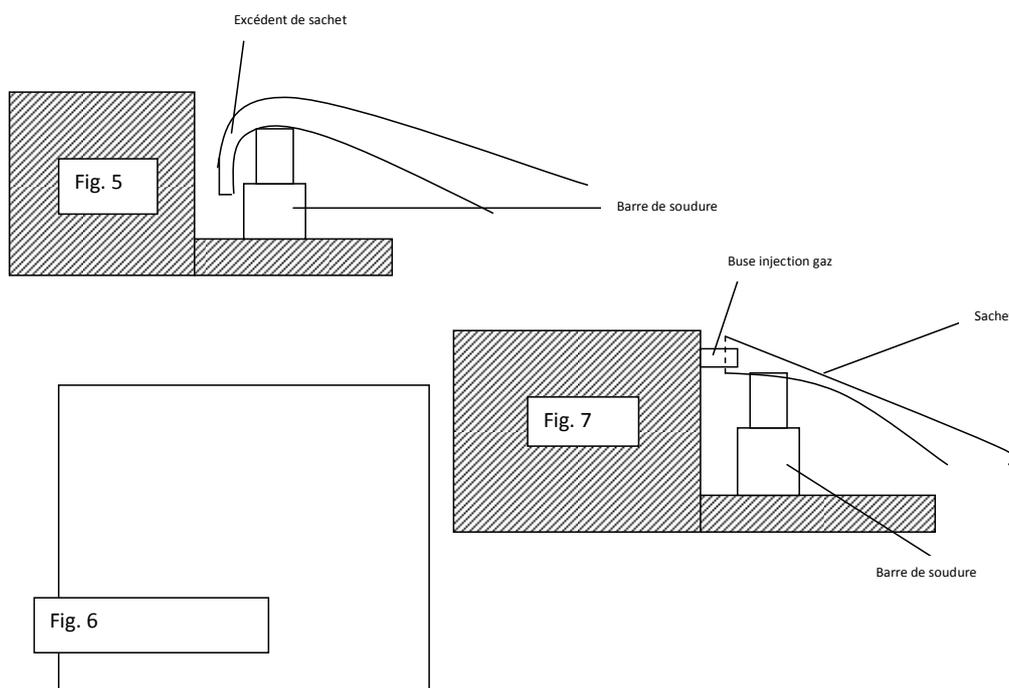
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

PRINCIPE D'UTILISATION DE LA MACHINE BORA**■ CONDITIONNEMENT SOUS VIDE**

1. Insérer la prise bipolaire si 220V/240V ou tripolaire si 380V/415V dans une prise de courant électrique prévue à cet effet.
2. Appuyer ou tourner (selon modèle) le bouton d'alimentation générale et sur le bouton ON/OFF. Cette opération permet d'activer le circuit électrique qui alimente la carte électronique pour les phases automatiques du cycle.
3. Programmer le temps de mise au vide, le temps de soudure.
4. Mettre le sachet (ou les différents sachets) à l'intérieur de la chambre à vide en positionnant le côté ouvert du sac sur la barre de soudure de façon parfaitement plane (voir fig. 5).
5. La machine est livrée avec, à l'intérieur de la cuve 2 ou 3 plaques en polyéthylène alimentaire. Celles-ci servent à niveler le produit par rapport à la barre de soudure selon les besoins.
6. Abaisser la cloche en plexy en appuyant fermement 2 ou 3 secondes afin qu'elle reste fermée. Le lancement du cycle de travail se fait automatiquement en fonction des paramètres enregistrés.
7. Les différentes phases du cycle se font automatiquement, la cloche s'ouvre en fin de cycle. La machine est prête pour le cycle suivant.

■ CONDITIONNEMENT SOUS VIDE AVEC INJECTION DE GAZ INERTE (Option).

1. Activer sur l'écran de commande le cycle de travail avec injection de gaz inerte, et programmer le temps d'injection souhaité.
2. Une fois la machine reliée à la bouteille de gaz par le raccord situé sur le côté ou à l'arrière de la machine de conditionnement (1, fig. 6), régler sur le manomètre situé sur le détendeur de la bouteille de gaz, une valeur de pression de l'ordre de 2 à 3 BAR.
3. Mettre le sachet contenant le produit à l'intérieur de la chambre à vide, en insérant les buses d'émission de gaz à l'intérieur du sachet (1, fig. 7) en prenant garde à ce qu'aucun pli ne vienne obstruer l'entrée de gaz.



Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 MATÉRIELS D'EMBALLAGE 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)		MACHINES SOUS VIDE « BORA »		
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com		Emis par Bureau d'Etudes	MAJ : 06/2020	page : 11

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DE PRODUITS LIQUIDES OU SEMI LIQUIDES

Avec les machines de conditionnement sous vide BORA, il est possible de conditionner sous vide des produits liquides ou semi liquides (par exemple des soupes, des sauces, des jus, etc.) ce qui permet d'augmenter leur durée de conservation tout en préservant leur saveur, leur fraîcheur et sans en altérer le goût.

ATTENTION

Pour ce type d'utilisation, il est OBLIGATOIRE que les sachets ne soient pas remplis au maximum mais à 50% de leur capacité, tout en faisant attention à ce que le liquide soit sous le niveau de la barre de soudure (retirer les plaques en polyéthylène alimentaire).

- Le cycle de vide reste programmé conformément à ce qui est décrit dans le chapitre « PRINCIPES UTILISATION DE LA MACHINE BORA ».
- **REDUIRE LE TEMPS DE VIDE.**
- Les liquides étant incompressibles, il ne faut pas les conditionner dans un environnement modifié.
- **NE PAS ACTIVER L'INJECTION DE GAZ.**

IMPORTANT

EST A EXCLURE LE CONDITIONNEMENT DE PRODUITS LIQUIDES MOUSSEUX OU CONTENANT DES SUCRES

ETANT DONNE QUE PENDANT LA PHASE D'ASPIRATION, LE VOLUME DES PRODUITS MOUSSEUX AUGMENTE ET PEUT DEBORDER ET S'ECHAPPER A L'EXTERIEUR DU SACHET

SURVEILLER

IL EST IMPERATIF DE SURVEILLER VISUELLEMENT LE CYCLE DE MISE SOUS VIDE POUR EVITER LE DEBORDEMENT DU PRODUIT DANS LA CUVE ET EVITER QUE CELUI-CI NE SOIT ASPIRE DANS LA POMPE

ACTION

INTERROMPRE LE CYCLE EN APPUYANT 1 FOIS SUR START/FORCE POUR EXECUTER LA SOUDURE AVANT QUE LE PRODUIT NE S'ECHAPPE DU SAC

ATTENTION : Cette opération de mise sous vide de produits liquides et mousseux nécessite une réelle attention de l'opérateur au risque d'endommager la pompe à vide.

CCM ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la non application de cette consigne de surveillance du cycle de la machine et des conséquences liées à ce manquement.

CCM ne prendra en aucun cas sous garantie les pièces ou consommables suite à un incident de cette nature.

Si toutefois il arrivait que des produits soient aspirés dans la pompe lors du conditionnement de produits délicats, il convient de contrôler la qualité de l'huile et la saturation du filtre déshuileur. Si nécessaire, procéder à la vidange et au renouvellement de l'huile ainsi que celui du filtre.

VOIR VIDANGE (p. 15)

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 CCM <small>MATÉRIELS D'EMBALLAGE</small> 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)	MACHINES SOUS VIDE « BORA »			
	Emis par Bureau d'Etudes		MAJ : 06/2020	
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

PRECAUTIONS PARTICULIERES

Il est conseillé d'éteindre la machine en positionnant l'interrupteur général sur 0, à chaque fois que les tâches à effectuer avec la machine sont terminées et que celle-ci n'est plus utilisée.

Il est également conseillé de fermer la cloche et de la maintenir fermée à l'aide du ferme-cloche, après utilisation et notamment le soir. Ceci aura pour effet d'éviter que l'humidité se dépose dans le corps de la pompe et notamment dans le cas où celle-ci est installée dans un laboratoire réfrigéré.

PENDANT L'HIVER, IL EST RECOMMANDE D'EFFECTUER LE MATIN UN BREF PRECHAUFFAGE DE LA POMPE POUR FLUIDIFIER L'HUILE :



- APPUYER SUR **START/FORCE**
- LAISSER LA CLOCHE OUVERTE
- FAIRE TOURNER LA POMPE PENDANT 1 A 2 MINUTES
- L'HUILE SE FLUIDIFIE ET LA POMPE SE DESHUMIDIFIE
- LA MACHINE EST PRETE A L'UTILISATION

AVANT DE NETTOYER, DEBRANCHER LA PRISE D'ALIMENTATION DU RESEAU ELECTRIQUE.



NETTOYAGE ET DESINFECTION

Il est préconisé également d'utiliser un chiffon imbibé d'alcool afin de désinfecter la cuve lors de changement de typologie de produit afin d'éviter toute contamination bactériologique entre produits de différentes natures (par exemple : produits crus et produits cuits, viande et poissons,...etc).

En fonctionnement normal, aucune opération de nettoyage de la chambre à vide ni de la cloche n'est nécessaire. Dans le cas où cela s'avèrerait nécessaire (par ex. si le produit sort du sachet), il est recommandé d'utiliser un chiffon imbibé d'alcool.

PERIODICITE : au moins une fois par semaine

Nettoyer la cuve de la machine, les panneaux et les boutons de commande à l'aide de chiffons doux et secs ou légèrement imbibés d'une solution douce de détergent ou d'alcool.

NE PAS OUBLIER D'ENLEVER LA OU LES BARRES DE SOUDURE AFIN DE NETTOYER LES PISTONS



MATÉRIELS D'EMBALLAGE

38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 13

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

CONTROLES ET MAINTENANCE

L'ACCES AUX CIRCUITS INTERNES DE LA MACHINE NE RELEVE QUE DE LA COMPETENCE EXCLUSIVE DE NOS TECHNICIENS SPECIALISTES. DANS LE CAS OU VOUS ACCEDERIEZ A L'INTERIEUR DE LA MACHINE DE VOTRE PROPRE VOLONTE ET SPONTANEE, LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE CIVILE ET PENALE EN CAS D'INCIDENTS ET DE DOMMAGES CORPORELS ET MATERIELS EVENTUELS SAUF SI CETTE ACTION EST A NOTRE DEMANDE.

TOUS LES COMPOSANTS ELECTRIQUES SONT PROTEGES A L'INTERIEUR DU CORPS DE LA MACHINE ET POUR Y ACCEDER, IL FAUT RETIRER LE CARTER DE PROTECTION QUI EST VISSE : DES LORS QUE L'ON SOUHAITE ACCEDER A L'INTERIEUR DE LA MACHINE, RETIRER LA PRISE DE COURANT DU TABLEAU D'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

MAINTENANCE

1

Fig. 9

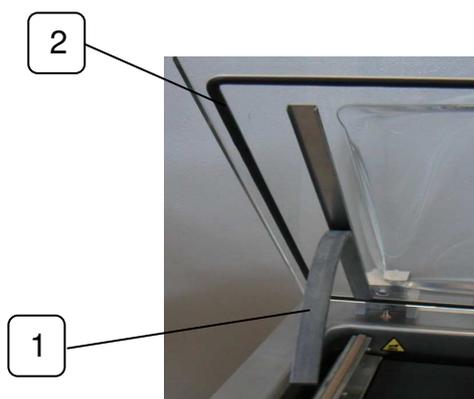


Fig. 10

1

2

1. Nettoyer les barres de soudure (1, fig.9) et la contre barre en silicone (1, fig. 10) tous les 15 jours environ avec de l'alcool.
2. Changer l'huile environ toutes les 400 heures de travail (donnée variable en fonction du type de produit conditionné). VOIR VIDANGE (p. 15)

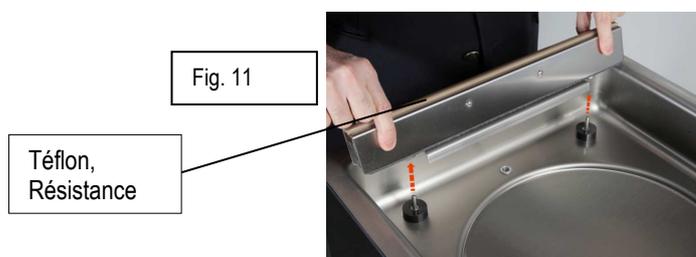


Fig. 11

Téflon,
Résistance

3. Remplacer les résistances électriques (fig. 11) le téflon de la barre de soudure (fig. 11), les joints de couvercle (2, fig. 10) environ toutes les 200 heures de travail.
4. Contrôler la pompe à vide, les filtres, la tenue des vannes électriques pneumatiques environ toutes les 2000 heures de travail.

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 CCM M A T É R I E L S D ' E M B A L L A G E 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)	MACHINES SOUS VIDE « BORA »			
	Emis par Bureau d'Etudes	MAJ : 06/2020	page : 14	
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

MESSAGE D'AVERTISSEMENT VIDANGE « OIL »

Le message "**OIL**" est un message d'avertissement qui vous indique qu'il serait souhaitable de faire une vidange en fonction du nombre de cycle déjà réalisés.

Retirer le panneau arrière en dévissant les 4 vis, contrôler visuellement l'état de l'huile au travers de l'œilleton. Si visuellement l'huile est saturée en eau, d'aspect blanchâtre, épaisse, c'est un signe qu'il faut procéder à une vidange et remplacer cette huile par une huile neuve : Voir Chapitre suivant : VIDANGE-CHANGEMENT D'HUILE (p. 15)

Si l'huile reste fluide et transparente il suffit d'annuler le message d'avertissement "**OIL**" en procédant comme suit.

Pour procéder à la réinitialisation du message de changement d'huile "**OIL**" procéder de la manière suivante :

- Mettez sous tension la machine uniquement avec le bouton noir
- Le message "**OIL**" clignote 6 fois : pendant que celui-ci clignote, appuyez sur le bouton "-" et maintenez-le appuyé jusqu'à ce que le message "**RES OIL**" apparaisse. (Remise à zéro vidange)

La procédure est ainsi terminée et la machine peut continuer à fonctionner normalement sans même avoir réalisé la vidange.

Cependant gardez en tête qu'une vidange sera nécessaire sous peu.



COMPTEUR NOMBRE DE CYCLES

Si vous souhaitez visualiser le nombre de cycles que la machine a effectués jusqu'à présent, la procédure est la suivante :

- Mettez sous tension la machine uniquement avec le bouton noir
- Maintenez le bouton SET enfoncé et appuyez sur le bouton ON / OFF
- L'écran affichera le message "**CYC**" (Cycle) et un nombre. Ce nombre doit être multiplié par x10 ce qui vous donnera le nombre de cycles de mise sous vide que la machine a effectués jusqu'à ce jour.



38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 15

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

VIDANGE - CHANGEMENT D'HUILE

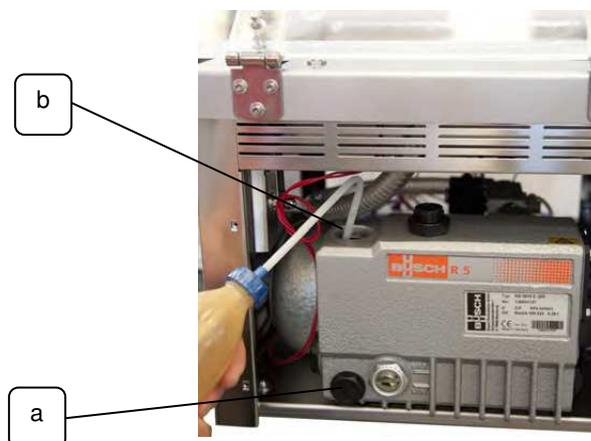
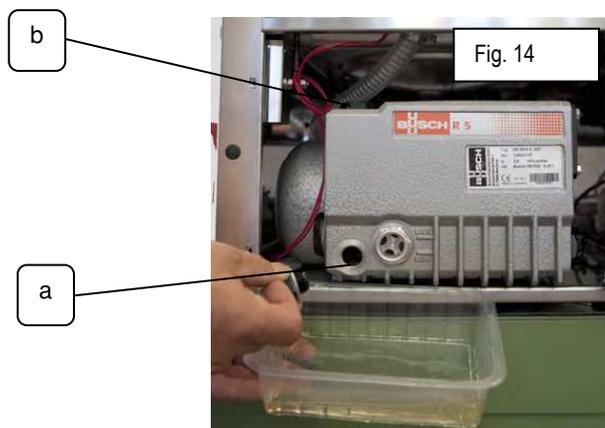


Avant d'effectuer le changement de l'huile, mettre la machine dans un endroit adapté à ce type d'opération et débrancher la prise de courant pour que la machine soit hors tension.

PERIODICITE : Nous préconisons de faire une vidange annuelle afin d'obtenir une bonne qualité de mise sous vide.



1. Accéder à l'intérieur de la machine en retirant le carter de protection (1, fig.13) en retirant les 4 (6) vis de fixation.



2. Retirer la protection comme illustré fig. 14.
3. Placer un récipient sous le bouchon de vidange d'huile (a).
4. Desserrer et retirer complètement le bouchon situé près du témoin de niveau (a).
5. Pour obtenir un écoulement rapide de l'huile, dévisser et retirer le bouchon de remplissage (b).
6. Une fois l'huile vidangée, remettre le bouchon (a) en place et bien le serrer.
7. Remplir le réservoir grâce au bouchon (b) prévu à cet effet avec l'huile indiquée en fonction de la pompe :

POMPE	TYPE D'HUILE
18 m ³ /h	VM032
40 m ³ /h	VM068
63 m ³ /h	VM100

8. Une fois atteint le niveau maximal indiqué par le témoin (environ $\frac{3}{4}$), bien serrer le bouchon de remplissage et refermer le panneau arrière.

JETER LES HUILES CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR





MATÉRIELS D'EMBALLAGE

38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)**MACHINES SOUS VIDE « BORA »**

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 16

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

**A TITRE INDICATIF TEMPS DE CONSERVATION DE PRODUITS
CONDITIONNES DANS UN EMBALLAGE SOUS VIDE
ET MAINTENUS A UNE TEMPERATURE COMPRISE ENTRE +0° ET +3° C.**

VIANDES FRAICHES	
BOEUF	30/40 jours
VEAU	30/40 jours
PORC	20/25 jours
VIANDES BLANCHES	20/25 jours
LAPIN ET GIBIER AVEC OS	20 jours
AGNEAU/CHEVRE	30 jours
CHARCUTERIE NON FUMEE	30 jours
ABATS (foie, cœur, cervelle, tripes, etc.)	10/12 jours

POISSON

Durée moyenne de 7/8 jours avec un produit extrêmement frais.

CHARCUTERIES AFFINEES

Temps de conservation en parfait état supérieur à 3 mois.

FROMAGES AFFINES

Comté, gruyère, parmesan, etc. 120 jours.

FROMAGES FRAIS

Camembert, chèvre, reblochon, mozzarella, brie, etc. 30/60 jours.

LEGUMES

En général 15/20 jours



38, bis Avenue des Sources
69130 ECULLY (France)

MACHINES SOUS VIDE « BORA »

Emis par Bureau d'Etudes

MAJ : 06/2020

page : 17

Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com

EXEMPLES DE MELANGE GAZEUX POUR UN CONDITIONNEMENT SOUS ATMOSPHERE CONTROLEE

PRODUIT	OXYGENE % (O2)	DIOXYDE DE CARBONE % (CO2)	AZOTE % (N2)
Produits tranchés	-	20	80
Produits rôtis	80	20	-
Bière/boissons en cannette	-	100	
Biscuits et produits cuits au four	-	100	100
Café	-	100	100
Viande fraîche	70/80	30/20	-/-
Viandes et épices lyophilisées	-	-	100
Viande hachée	-	-	100
Chocolat	-	100	-
Fromage frais / mozzarella	-/-	20/-	80/100
Fromage à pâte dure / Crème / Beurre / Margarine	-	-	100
Salade fraîche / persil	-	50	50
Yaourt / Pâte à tarte	-	100	-
Lait en poudre	-	30	70
Levure sèche en poudre	-	100	100
Miel	2	1	97
Pancetta tranchée	-	35	65
Pain carré / Pain	-	100	-
Toasts / Biscottes	-	80	20
Pâtes	-	-	100
Pâtes fraîches / tortellini / Lasagnes	-	70/100	30
Pommes de terre / Frites / Collations / houblon	-		100
Poisson bleu	-	60	40
Poisson blanc	30	40	30
Pizza	-	30	70
Volailles	-	75	25
Tomates	4	4	92
Aliments précuits	-	80	20
Charcuteries non séchée	-	20	80
Escalopes en tranches	70	20	10
Truite / Poisson d'élevage	-	100	-

Notice Utilisateur		300150722	REV :	C
 CCM <small>M A T É R I E L S D ' E M B A L L A G E</small> 38, bis Avenue des Sources 69130 ECULLY (France)	MACHINES SOUS VIDE « BORA »			
	Emis par Bureau d'Etudes		MAJ : 06/2020	page : 18
Tél : + 33 (0)4 37 49 60 49 / Fax : +33 (0)4 37 49 09 11 / Email : commercial@ccm-emballage.com				

PROBLEMES ET SOLUTIONS

APRES AVOIR APPUYE SUR LE BOUTON D'ALIMENTATION GENERALE, LA MACHINE NE DEMARRE PAS

- Vérifier que la prise est correctement insérée dans la prise de courant et contrôler éventuellement si elle est bien alimentée.
- Vérifier qu'en abaissant la cloche, le micro interrupteur situé à l'arrière en dessous de la charnière gauche de fixation de la cloche remplit bien son rôle.
- Contrôler le fusible de protection disposé sur la carte électronique placée à l'intérieur de la machine en particulier celui concernant le moteur (5x20, 10 A).
- Dans le cas d'un moteur triphasé, après avoir déconnecté la machine du tableau électrique, ouvrir le capot arrière et vérifier si le disjoncteur thermique de protection moteur doit faire l'objet d'un réarmement.

LA MACHINE S'ARRETE INOPINEMENT LORS DE SON FONCTIONNEMENT

- Vérifier qu'en abaissant la cloche, le micro interrupteur situé à l'arrière en dessous de la charnière gauche de fixation de la cloche remplit bien son rôle.
- Dans le cas d'un moteur triphasé, après avoir déconnecté la machine du tableau électrique, ouvrir le capot arrière et vérifier si le disjoncteur thermique de protection moteur doit faire l'objet d'un réarmement.

LA MACHINE FONCTIONNE NORMALEMENT MAIS A LA REOUVERTURE DE LA CLOCHE, LE SACHET N'EST PAS SOUDE

- Soulever la barre de soudure et vérifier que les deux petits câbles qui transportent le courant (24 V) sont bien fixés à la barre de soudure
- Soulever le téflon et vérifier que la résistance est intègre et qu'elle est bloquée sur les bornes latérales.

SI LA MACHINE NE PERMET PAS D'OBTENIR UN VIDE OPTIMAL

- Fermer la cloche et quand une dépression d'environ 90% est atteinte, couper l'alimentation électrique, et vérifier si l'aiguille du vacuomètre reste en position ou si elle recule.
 - dans le premier cas, aucune perte n'est mesurée, le problème vient donc d'une autre partie : pompe à palettes, vidange à faire.
 - dans le second cas, on est en présence d'une infiltration d'air dans la cloche : vérifier l'intégrité du joint d'étanchéité placé sur le couvercle.

Dans les deux cas, la fourniture des éléments de remplacement cités ci-dessus vous seront fournis par CCM.

CCM

MATÉRIELS D'EMBALLAGE



LA QUALITÉ
S'EMBALLÉ



CCM – MATÉRIELS D'EMBALLAGE

38 bis Avenue des Sources – 69130 Ecully

Tel. +33 (0)4 37 49 60 49 – Fax +33 (0)4 37 49 09 11

commercial@ccm-emballage.com