

INSTÄLLNINGSGUIDE

Vakuum

Användning	Exempel	Vakuumtid
Standard vakuum.	Fabriksinställd inställning, lämpligt till de flesta produkter.	60 sekunder.
Mjukt vakuum.	Lämpligt för ömtåliga produkter så som bröd, potatiships, frukt etc.	20 – 40 sekunder.
Hårt vakuum.	För en extra tät vakuumförpackad produkt.	80 – 99 sekunder.
Liten vakuumpåse.	Vakuumpåse i storlek 20 x 30 cm eller mindre.	40 – 60 sekunder.
Stor vakuumpåse.	Vakuumpåse i storlek 25 x 30 cm eller större.	60 – 80 sekunder.
Vätska.	Vakuumförpackning av soppa, såser eller föremål som innehåller mycket vätska.	60 – 80 sekunder.

Notera! För att kunna minska på vakuumtiden i tabellen ovan men ändå bevara samma resultat så går det att använda en fyllnadsplatta. Denna placeras i botten av kammaren för att minska på luftutrymmet och därmed uppnå ett hårdare vakuum på en kortare tid. Fyllnadsplatta finns tillgänglig att handla hos Finnvacuum.

Försegling

Användning	Exempel	Förseglingstid
Standard vakuumpåse.	Användning av standard typ av vakuumpåse (PA/PE) i tjocklek 80 - 90 my.	6 sekunder.
Tunn vakuumpåse.	Användning av tunnare typ av vakuumpåse (PA/PE) i tjocklek 65 – 70 my.	3 – 4 sekunder.
Tjock vakuumpåse.	Användning av tjockare typ av vakuumpåse (PA/PE) i tjocklek 120 - 140 my.	6 – 8 sekunder.
Vätska.	Vakuumförpackning av soppa, såser eller föremål som innehåller mycket vätska.	6 – 8 sekunder.
Kallt klimat.	Användning vid temperaturer under 12 °C.	6 – 8 sekunder.
Aluminium vakuumpåse.	Användning av vakuumpåse med aluminiumskikt.	7 – 9 sekunder.
Annan typ av plastpåse, inte vakuumpåse.	Användning av PE-påse eller OPP-påse.	3 – 4 sekunder.

Notera! Produktens mängd, konsistens och temperatur påverkar förseglingstiden. kvalitén på påse kan även variera mellan olika tillverkare och tillverkningsmetoder. Därav kan ovanstående förseglingstids angivelser behövas att justeras efter behov.

Ovanstående instruktioner är endast en inställningsguide. Finnvacuum tar ej ansvar för dess sanningsenlighet. Vi rekommenderar att ni alltid testar er fram för att uppnå önskat resultat.