

GRUPO COTESA 2020

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MARMITA GLICOL

AL-220

F-10-002

ÍNDICE

Consejos	3
Instalación y datos técnicos	4
Instrucciones	5
Esquemas eléctricos.....	22
Vista en planta y perfil	25
Certificado de conformidad CE.....	26

La información presentada en este folleto es exclusiva de **Grupo Cotesa 2020, SL** y su publicación no implica en modo alguno que los elementos publicados o la forma en que se presentan sean de dominio público. En consecuencia, queda totalmente prohibida la reproducción, fabricación, comercialización. La empresa se reserva el derecho de modificar total o parcialmente los datos técnicos que aparecen en este manual.

El fabricante se reserva el derecho de realizar en el producto las modificaciones que considere útiles o necesarias sin previo aviso para mejorar el producto sin alterar sus características esenciales.

CONSEJOS

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso. Antes de utilizar esta máquina, asegúrese de seguir los siguientes pasos para garantizar su seguridad y un correcto funcionamiento.

Es importante comprobar que la toma de corriente a la que se conectará esta máquina corresponda con lo indicado en la placa de la máquina.

Recuerde que el cumplimiento de estas instrucciones es fundamental para garantizar un uso seguro y eficiente de este producto. Si tiene alguna duda o necesita más información, consulte el manual del usuario o póngase en contacto con el fabricante o un profesional cualificado.

Para manipular la máquina en caso de avería debemos desconectarla de la corriente y dejar que se enfríe.

El aceite de la máquina funciona entre un rango de 120 a 180 grados Celsius.

GRUPO COTESA 2020, SL declina toda responsabilidad por el uso indebido de la máquina que causa daño a las personas o cosas.

NO ABRIR EL EQUIPO DURANTE SU OPERACIÓN.

Nunca sumerja los controles eléctricos, la resistencia y el cableado en agua para limpiarlos. Siga las instrucciones del presente manual para limpiar.

INSTALACIÓN Y DATOS TÉCNICOS

INSTALACIÓN: Es necesario instalar el equipo en un lugar suficientemente ventilado. Antes de poner en marcha la máquina, verificar el nivel de aceite.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, verificar que el cuadro esté preparado para soportar la carga eléctrica del equipo y tener instalada la toma de tierra.

CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:

Para conectar con la energía eléctrica, es necesario incorporar un interruptor seccionado que garantice el corte omnipolar directamente con estado a los bornes de alimentación. Asimismo, debe tener una separación de contacto en todos sus polos, lo que permite la desconexión total en condiciones de sobretensión de categoría III, en un área que cumpla con las normas de seguridad vigentes.

El equipo debe ser alimentado por un dispositivo de corriente residual (RCD), con una corriente operativa residual nominal que no exceda los 300mA. También se debe incorporar cableado fijo y un sistema de desconexión. Si por alguna razón es necesario reemplazar el cable de alimentación, esto debe hacerse con los cables adecuados y supervisados por un técnico especialista.

MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	POTENCIA	CAPACIDAD	VOLTAJE
AL-220	1730 mm	1200 mm	1150 mm	2 kW	220 L	220 V (1F) 50 Hz

Tabla 1. Parámetros técnicos

GARANTÍA

Esta máquina tiene garantía de 1 año a partir de la fecha de la factura.

INSTRUCCIONES

1- PANTALLA INICIO



Figura 1. Pantalla de inicio

En la pantalla de inicio, tal y como se muestra en la Figura 1, se incluyen cinco botones para realizar las funciones descritas a continuación.

2- MANUAL



Figura 2. Pantalla modo manual

- Temperatura aceite:

Se visualiza en tiempo real la temperatura del aceite térmico.

- Producto:

Visualizador en tiempo real de la temperatura del producto en la marmita.

- Consigna:

Temperatura asignada o determinada mediante la cual se controlar la cocción.

- Agitador:

Velocidad de giro del agitador o palas de la marmita en una escala de 0 (apagado) a 10 (máxima).

- Agitador derecho:

Sentido de giro del agitador determinado por el operario "derecha"

- Agitador izquierdo:

Sentido de giro del agitador determinado por el operario "izquierda"

- Agitador derecho – izquierdo:

Sentido de giro del agitador según la programación determinada por el operario. Permite intercalar el sentido de velocidad con una pausa intermedia.

- Agua/L:

Caudalímetro, mediante este parámetro se introduce la cantidad máxima de litros de agua programado para la capacidad de la olla.

- Piloto:

Este piloto muestra el estado de la máquina. Si este está en STOP (como se muestra en la Figura 1), ninguna función está en marcha.

En caso de visualizarse en color verde, indicará "Máquina en marcha", ejecutándose así el programa y parámetros cargados previamente.

Una vez finalizada la ejecución del programa, el piloto volverá al estado STOP.

- Inicio temporizado:

Mediante el botón se programa el inicio temporizado, detallado más adelante.

- Tiempo:

Se visualiza el tiempo que se ha programado en la receta, el cual corresponde al tiempo de trabajo de la máquina.

3- AUTOMÁTICO



Figura 3. Pantalla del modo automático

A continuación, se detallan los parámetros que se muestran en la Figura 2.

- Programa:

Muestra el nombre programa cargado de la receta.

- Nombre:

Visualizador del nombre asignado a la receta y/o programa cargado.

- Paso:

Corresponde al paso que se está ejecutando en el momento del programa.

- Tiempo:

Se visualiza en cuenta regresiva del tiempo de ejecución de cada programa.

- Velocidad:

Velocidad del agitador con una escala del 0 al 10.

Con el visualizador verde se visualiza el sentido de giro programado y que se está ejecutando en el momento.

4- INICIO TEMPORIZADO



Figura 4. Pantalla de inicio programado

- Inicio programado:

Mediante la pantalla de la Figura 3 se indica el tiempo deseado para el inicio programado. Su funcionamiento es regresivo y con un máximo de 24 horas.

Pulsar el botón para iniciar el temporizador y, pasado este tiempo, la máquina se activará automáticamente.

5- CARGAR RECETA



Figura 5. Pantalla de cargar receta

- Receta:

Mediante la pantalla visualizada en la Figura 4 se escoge el programa deseado para el ciclo de la máquina. Una vez introducido el número del programa, pulsar el botón de CARGAR para efectuar la carga de los parámetros introducidos.

6- PASSWORD

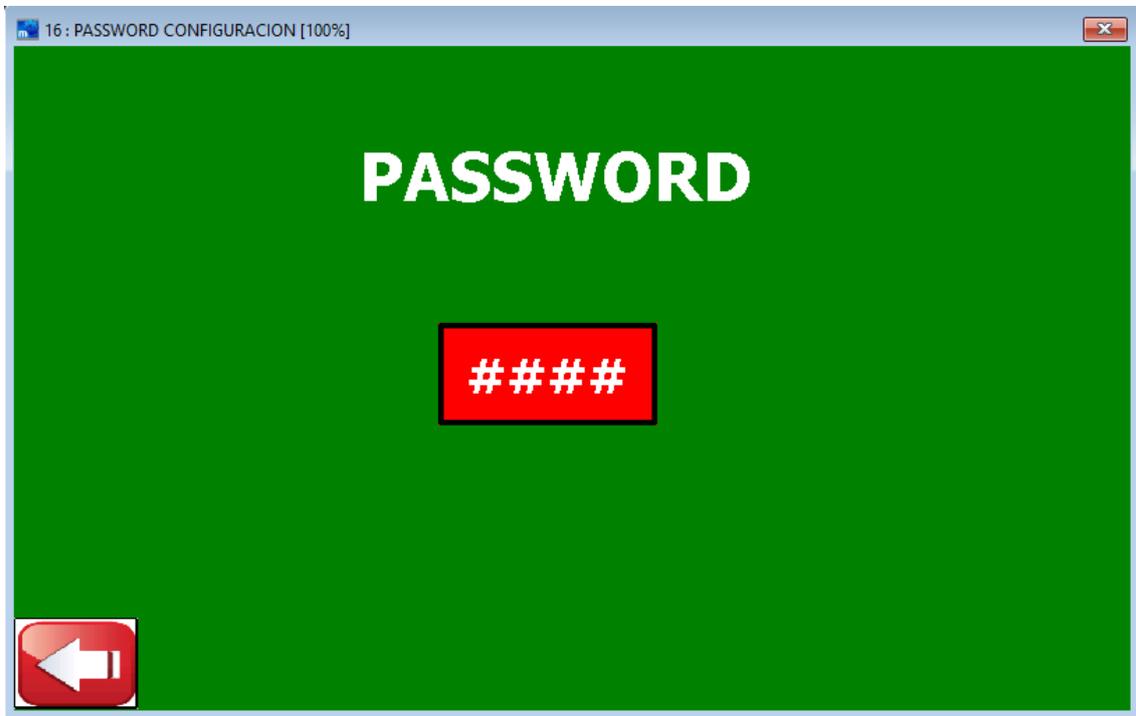


Figura 6. Pantalla de acceso a los programas

- Password:

Mediante esta pantalla se accede a modificar los parámetros de las diferentes recetas (programas). El código por defecto es 1234.

7- MODIFICAR RECETA



Figura 7. Pantalla de modificar receta

A continuación, se detallan los parámetros que se muestran en la Figura 6.

- Número:

Se introduce el número de receta que se desea programar

- Nombre:

Se le asigna un nombre a cada receta si se desea.

- Agitador:

Se selecciona uno de los sentidos de giro a las palas derecha, derecha – pausa – izquierda, izquierda.

- **Guardar:**

Con este botón se guardan todos los parámetros configurados en las recetas. Hay que tener en cuenta que antes de salir de esta pantalla se debe guardar. De lo contrario, los parámetros no se modificarán.

- Pasos:

Este botón deriva a la pantalla siguiente para programar los pasos, véase la Figura 8 adjunta a continuación.

8- RECETA PASOS

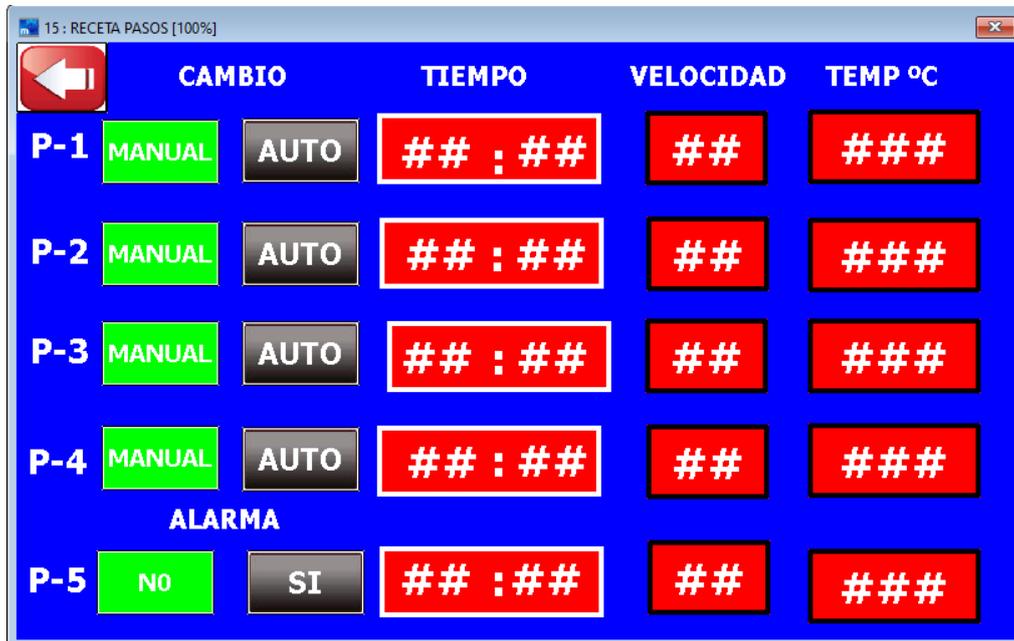


Figura 8. Pantalla pasos de la receta

- Cambio:

Selección del modo del cambio de paso, manual o automático.

- Alarma:

Si se desea una alarma al final de cada paso o del programa, seleccionar SÍ.

- Tiempo:

Mediante este parámetro se programa el tiempo de cada paso, viéndose así de forma regresiva con un máximo de 24 horas. Si la temperatura es cero, la maquina tomará el paso como nulo. Por otro lado, si solo se desea hacer un solo paso, se recomienda hacer uso del modo manual.

- Velocidad:

Mediante este parámetro se programa la velocidad de las palas del agitador con una escala de 0 (parada) a 10 (máxima velocidad).

- Temperatura:

Para la programación de la temperatura deseada

Recuerde: Cuando vuelva a la pantalla anterior, guardar los parámetros modificados.

9- CONFIGURACIÓN

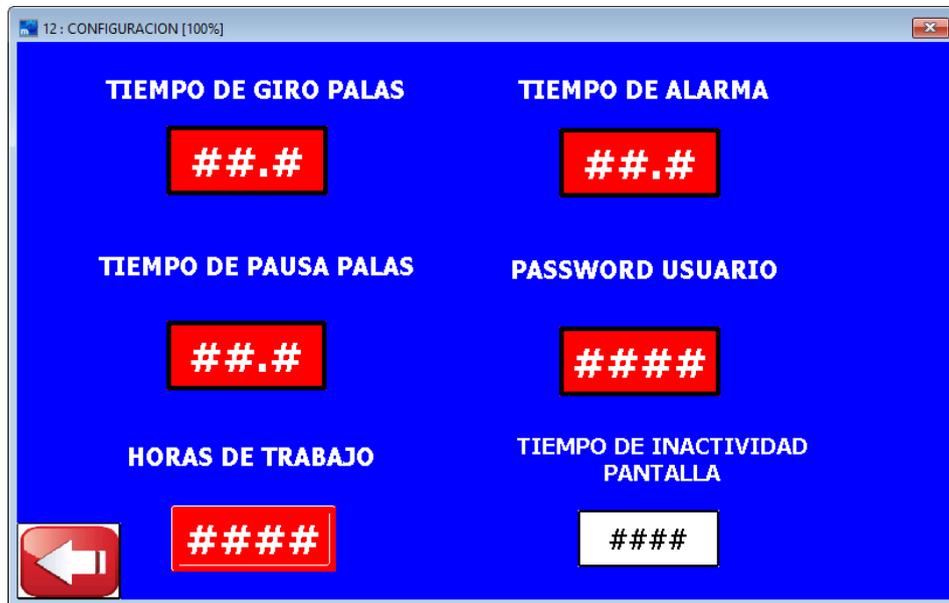


Figura 9. Pantalla de modificar receta

El acceso a esta pantalla es mediante una contraseña de uso exclusivo para el personal técnico o usuarios autorizados.

- Tiempo de palas:

Corresponde al tiempo que las palas giran, ya sea a la izquierda o la derecha, según la programación anterior de las recetas.

- Tiempo de pausa palas:

Corresponde al tiempo de pausa programada para invertir el sentido de giro.

- Tiempo de alarma:

Tiempo deseado de duración de las alarmas, ya sea para indicar el fin del programa, de cada paso o de la alarma general.

- Password usuario:

Visualizador del password de usuario, dónde también se permite su modificación.

- Horas de trabajo:

Corresponde a un contador de tiempo en horas de trabajo de la máquina. Solo funciona con la máquina en marcha.

- Tiempo en inactividad pantalla:

Tiempo transcurrido de inactividad para que la pantalla se ponga en modo reposo (oscuro; bajo consumo). Se recomienda un parámetro no superior a 1000 segundos para así alargar la vida del dispositivo.

10- PARO DE EMERGENCIA



Figura 10. Pantalla parada de emergencia

El visualizador de la Figura 10, indica que la parada de emergencia ha sido activada. Para volver al estado normal de la máquina, girar y desenclavar el pulsador de emergencia.

11- TAPA ABIERTA



Figura 11. Pantalla informativa

Los mensajes informativos del sistema se muestran en color amarillo.

En el caso de la Figura 11, el mensaje aparecerá cuando se desee poner la maquina en marcha y la tapa este abierta.

12- BATERIA PLC BAJA



Figura 12. Pantalla batería PLC

Mensaje que requiere asistencia técnica por parte del personal calificado para cambiar recargar la batería del PLC. Si no se actúa a tiempo, es posible que se pierda toda la información del PLC.

13- SONDA TEMPERATURA (PRODUCTO)



Figura 13. Pantalla sonda de temperatura

En caso de sucederse alguna avería de la sonda de temperatura del producto, se mostrará el mensaje de la Figura 13.

14- SONDA TEMPERATURA (ACEITE)



Figura 14. Pantalla sonda de temperatura del aceite

En caso de sucederse alguna avería de la sonda de temperatura del aceite térmico, se mostrará el mensaje de la Figura 14. En este caso, se parará por completo el funcionamiento de la máquina debido a la gravedad del problema. Es importante tomar medidas de corrección para reparar el error lo antes posible y retomar el funcionamiento normal de la máquina.

15- ERROR (VARIADOR AGITADOR)



Figura 14. Pantalla error del variador

En caso de deberse un error en el motor del agitador, se indicará el error mostrado en la Figura 14. Este suceso puede ser debido a una sobrecarga de la maquinaria, en el caso de ser un producto muy pastoso o demasiado denso.

Se debe desconectar el suministro eléctrico de la maquina durante un minuto aproximadamente y volver a poner en marcha, si el problema persiste, ponerse en contacto con el servicio técnico.

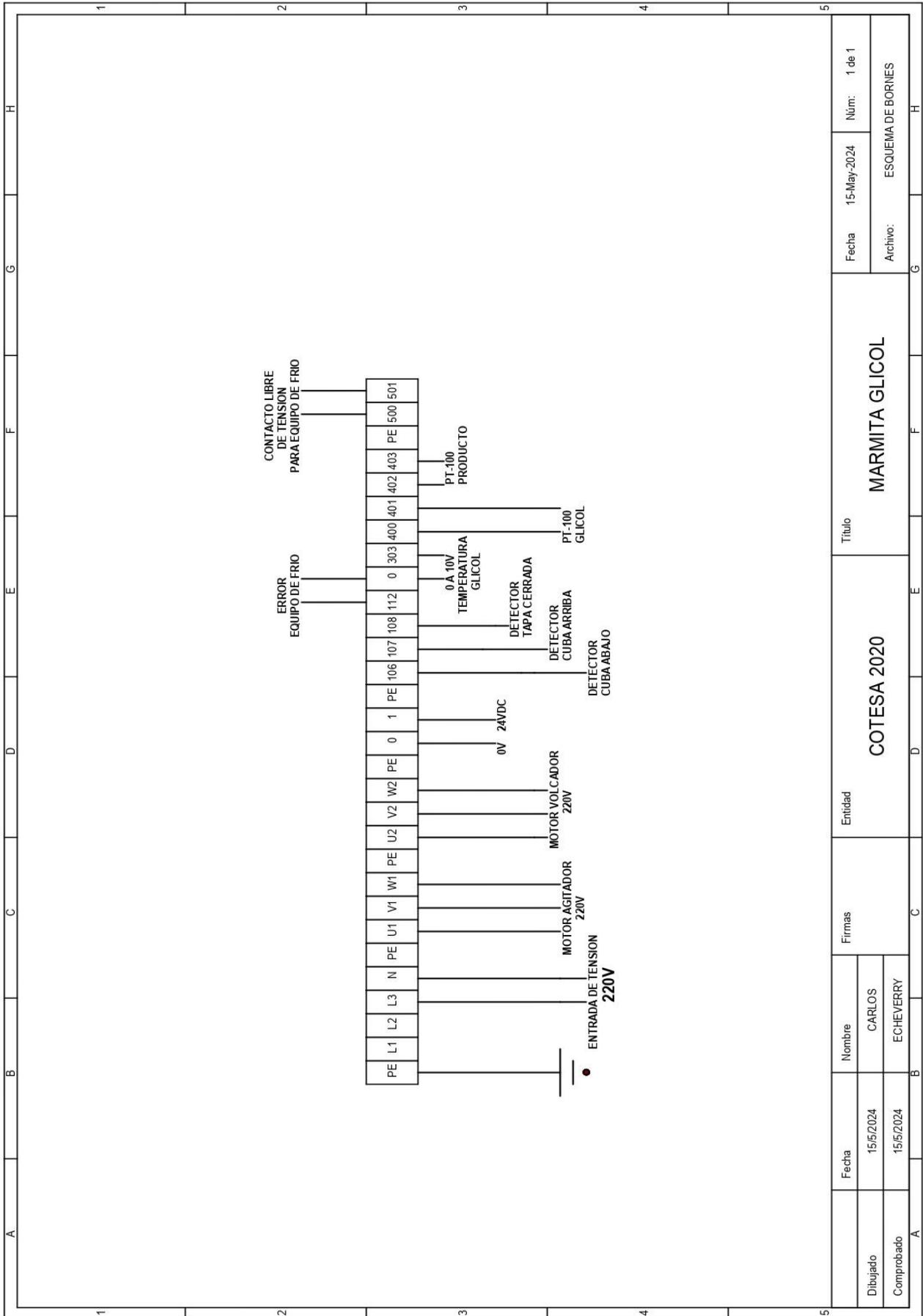
1- ERROR (VARIADOR BASCULANTE)



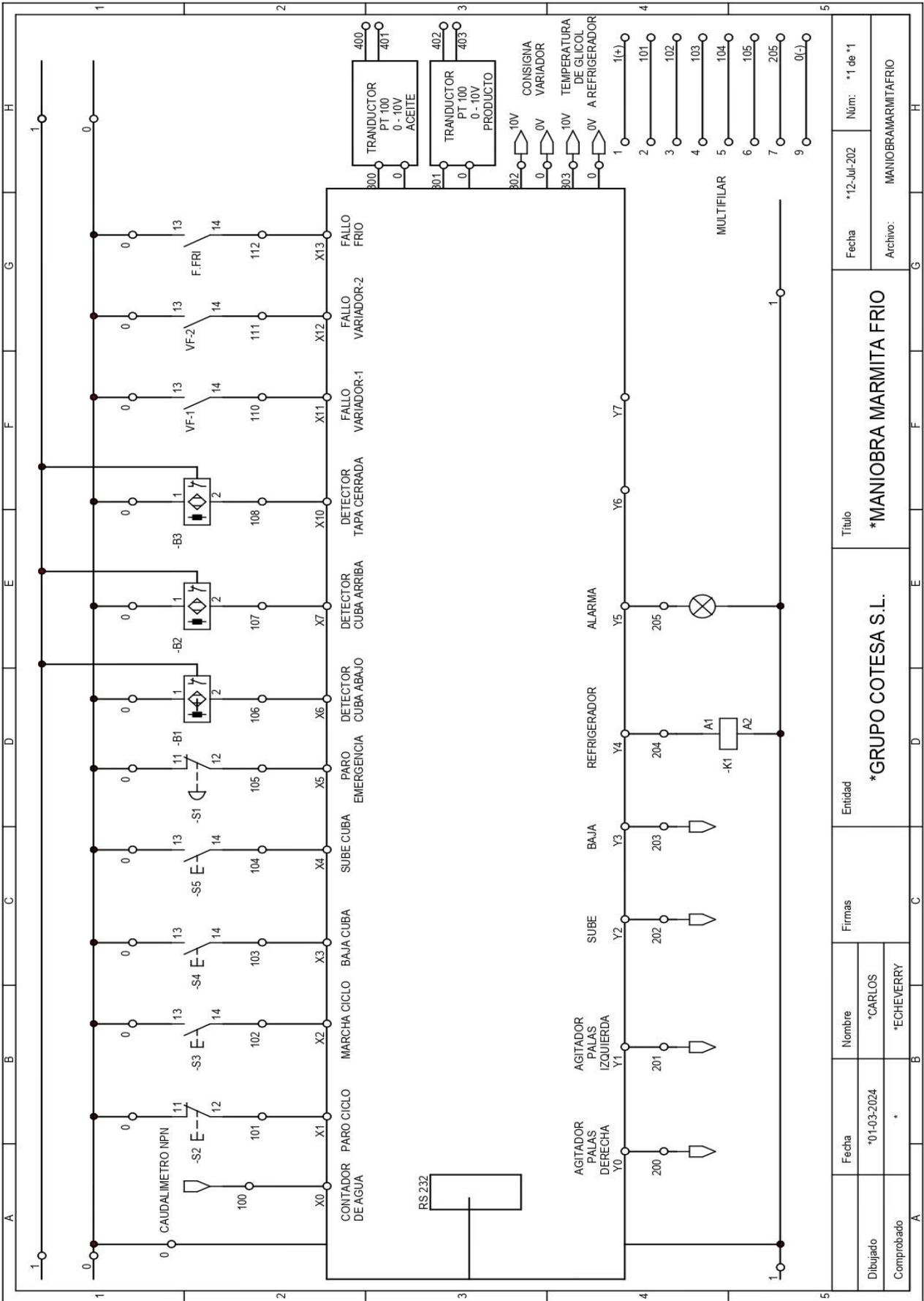
Figura 15. Pantalla error del variador

Error del variador basculante, aparece cuando hay un fallo en el motor del basculante y pueda ser generado por una sobrecarga (demasiado peso o bloqueo mecánico) a la máquina.

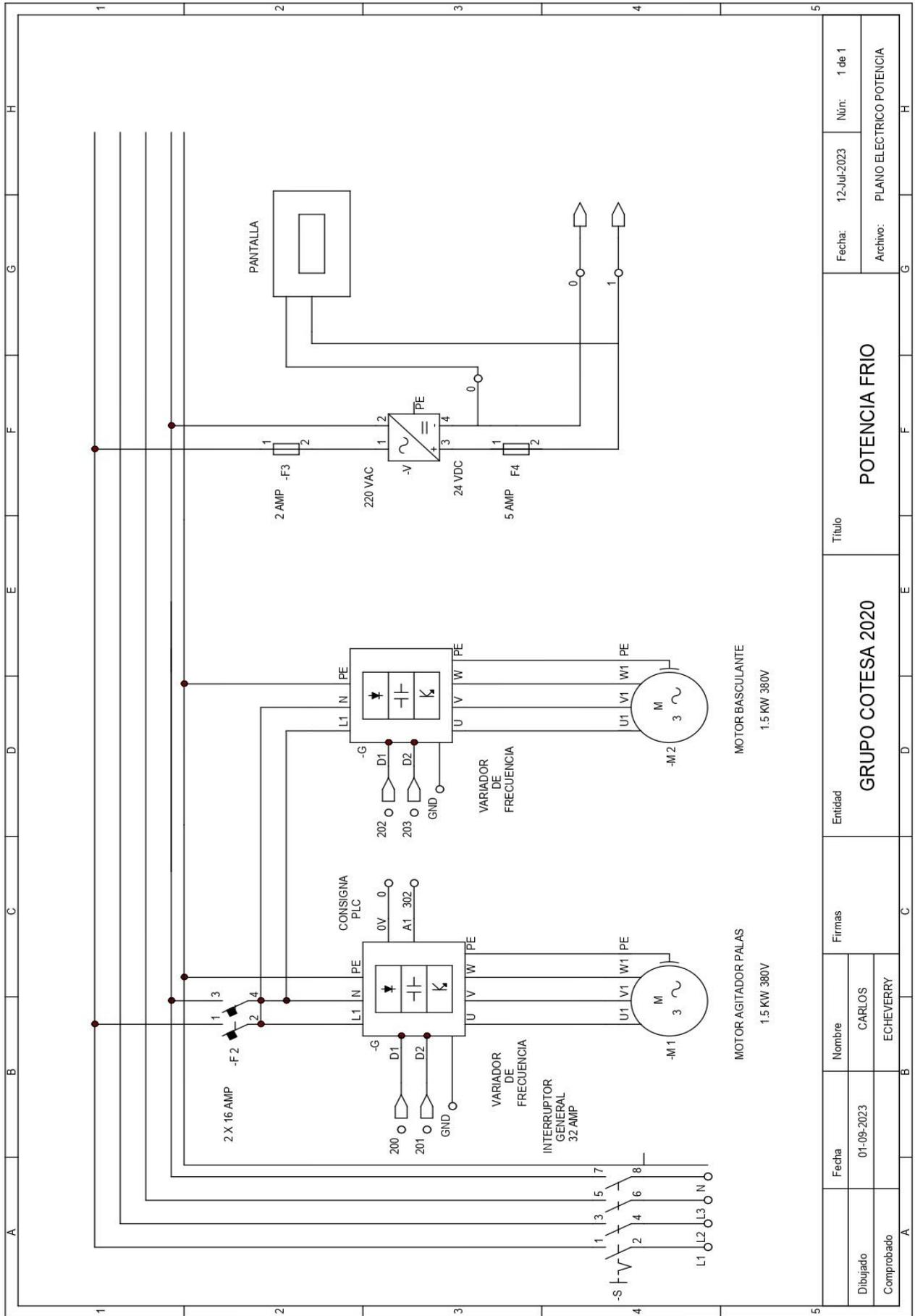
Se debe desconectar el suministro eléctrico de la maquina durante un minuto aproximadamente y volver a poner en marcha, si el problema persiste, ponerse en contacto con el servicio técnico.



Dibujado	Fecha	15/5/2024	Nombre	CARLOS	Firmas	Entidad	COTESA 2020	Título	MARMITA GLICOL	Fecha	15-May-2024	Núm:	1 de 1
	Comprobado	15/5/2024	Nombre	ECHVEERRY						Archivo:	ESQUEMA DE BORNES		

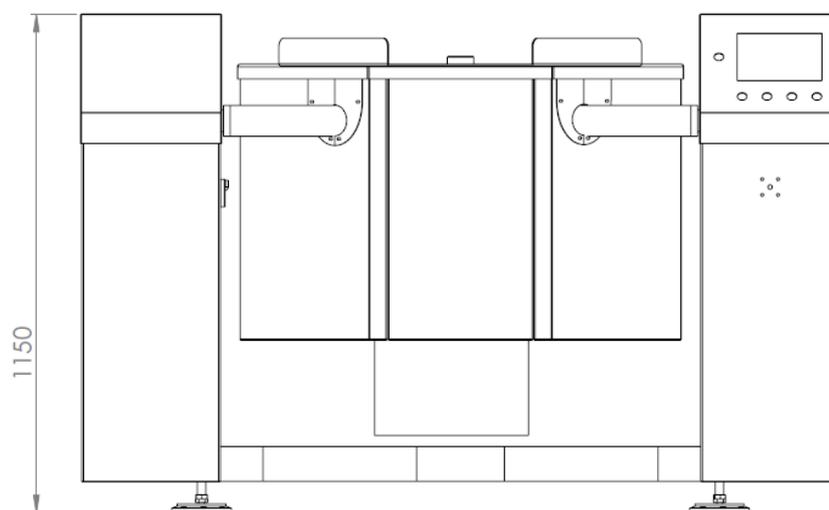
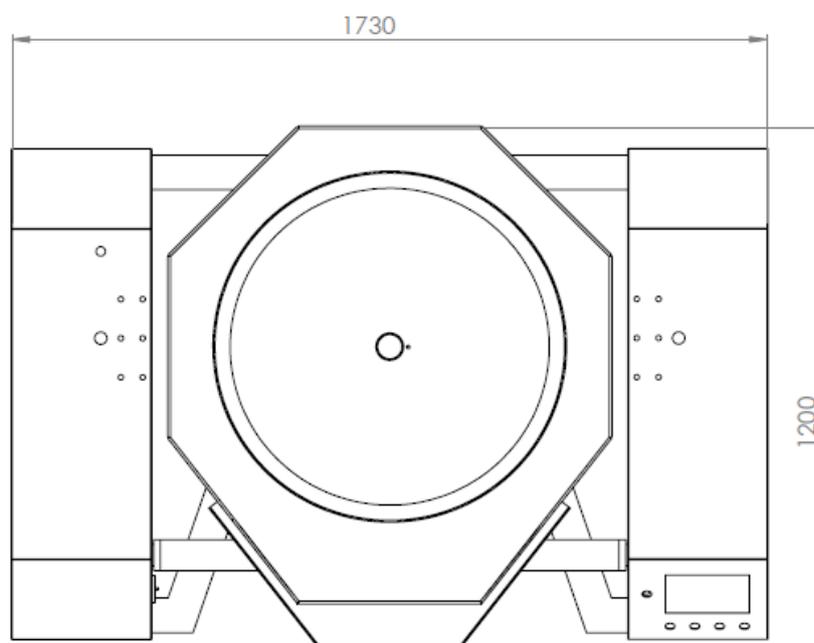


Fecha		*12-Jul-202		Núm: *1 de *1	
Dibujado		*CARLOS		Archivo: MANIOBRAMARMITAFRIO	
Comprobado		*ECHEVERRY		Título	
		*GRUPO COTESA S.L.		*MANIOBRA MARMITA FRIO	
		Entidad		H	
		Firmas		G	
		Nombre		F	
		*CARLOS		E	
		*ECHEVERRY		D	
		*		C	
				B	
				A	



Dibujado		Fecha:		12-Jul-2023		Nº:		1 de 1	
Comprobado		01-09-2023		CARLOS ECHEVERRY		Título			
						GRUPO COTESA 2020			
						POTENCIA FRIO			
						Archivo: PLANO ELECTRICO POTENCIA			

VISTA EN PLANTA Y PERFIL:



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Fabricante (Manufacturer):

GRUPO COTESA 2020, SL

CIF: B17093345

C/PLADEVALL 11 (PI BEGUDA) – 17857 SANT JOAN LES FONTS
(GIRONA)

TEL. 972.29.30.35 cotesa@cotesa2020.com

Designación (Name):

MARMITA

Modelos (Models): **AL-50 / AL-100 / AL-150 / AL-200 / AL-220/ AL-300**

Es conforme a las directivas (It complies with):

2006/42/CE de MÁQUINAS

2014/30/UE de COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA

**2014/35/UE de COMERCIALIZACIÓN DE MATERIAL ELÉCTRICO DESTINADO A
UTILIZARSE CON DETERMINADOS LÍMITES DE TENSIÓN**

(It complies with the provisions for design and construction of the European General Safety Standards for Machine, inspired by the directive **2006/42/EC**, **2014/30/UE**, the **Electromagnetic compatibility (EMC)** and **2014/35/UE** the **market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.**

HA SIDO FABRICADA EN CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES NORMAS (It has been manufactured in accordance with the following regulations):

EN ISO 12100:2012 (Safety of machinery)

UNE-EN 349:1994+A1:2008 (Safety of machinery. Minimum gaps to avoid crushing of parts of the human body)

UNE-EN 14121:2009 (Aluminium and aluminium alloys - Sheet, strip and plate for electrotechnical applications)

UNE-EN 60204-1:2007/A1:2009 (Safety of machinery - electrical equipment of machines - part 1: general requirements)

Authorized by

