

GRUPO COTESA 2020

MANUAL INSTRUCCIONES



**MARMITA ELÈCTRICA
AL-200 AL-300**

INDICE

Consejos.....	3
Instalación y datos técnicos.....	4
Instrucciones.....	5-23
Esquemas eléctricos	24-25
Componentes y medidas.....	26
Certificado de conformidad CE.....	27 -28

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 terminantemente 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 a 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 conectará esta máquina vaya acorde 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 de 120 a 180° máx.

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 OPERACION.

Nunca sumerja los controles eléctricos, la resistencia y el cableado en agua para limpiarlos. Sigue las instrucciones de este 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 este preparado para soportar la carga eléctrica del equipo y tener instalada la toma de tierra

CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:

Para conectar energía eléctrica, es necesario incorporar un interruptor seccionado que garantice el corte omnipolar directamente con estado a los bornes de alimentación. Además, 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, un sistema de desconexión. -Si por alguna razón es necesario reemplazar el cable de alimentación, esto debe hacerse con los cables

DATOS TÉCNICOS:

MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	POTENCIA RESISTENCIA	POTENCIA MOTOR	CAPACIDAD	VOLTAJE
AL-200	900 mm.	500 mm.	800 mm.	36KW	1.5 KW	220 L	400V
AL-300	900 mm.	500 mm.	800 mm.	36KW	1.5 KW	320 L	400V

GARANTIA

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

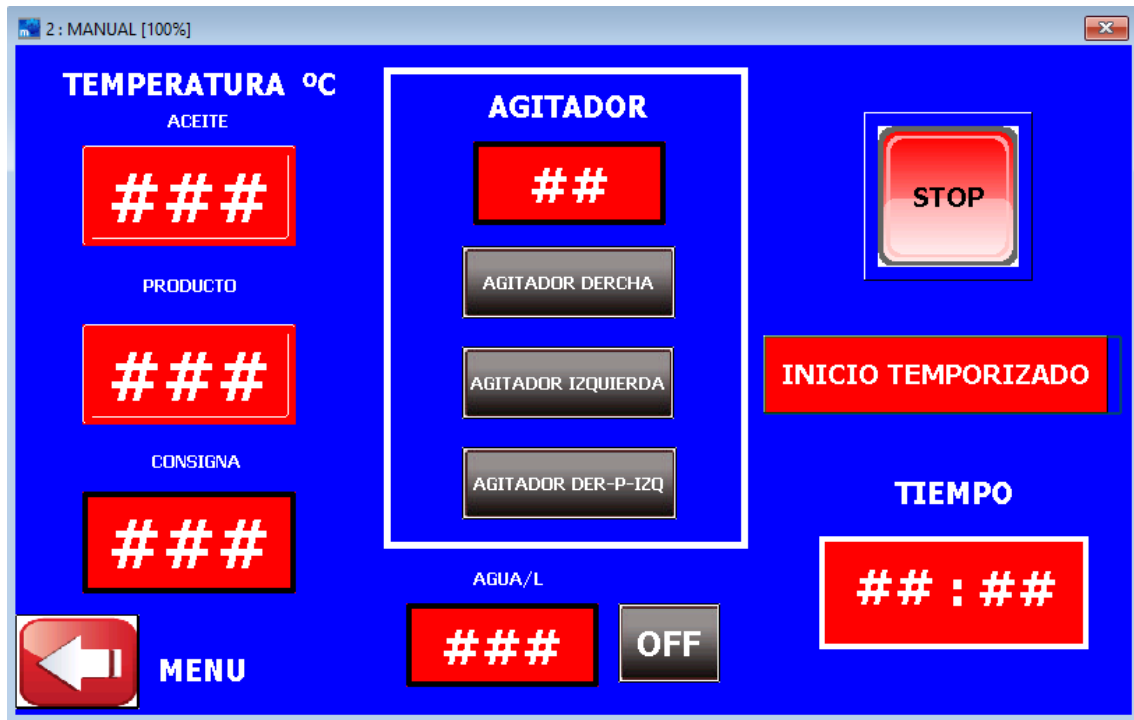
INSTRUCCIONES

1- PANTALLA INICIO



Cinco botones que nos llevan a cada una de las funciones correspondientes

2- MANUAL



- Temperatura aceite:

Se visualiza en tiempo real la temperatura del aceite térmico.

- Producto:

Se visualiza en tiempo real la temperatura "aproximada" del producto en la marmita.

- Consigna:

Temperatura asignada o determinada con la cual se controlará la cocción.

- Agitador:

Velocidad de giro del agitador o palas de la marmita en una escala de 0 a 10, donde cero (0) es apagado.

- 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 determinado por el operario "derecha durante un tiempo programado en configuración" "pausa, tiempo programado en configuración" "izquierda tiempo programado en configuración"

- Agua/l:

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

- Piloto de stop:

Este piloto muestra el estado de la maquina si está en stop ninguna función está en marcha.

En color verde "maquina en marcha" la maquina está en estado de trabajo todos los parámetros y programa que se hayan cargado al momento se ejecutaran, una vez termine y se cumpla cada paso este volverá a estado "stop"

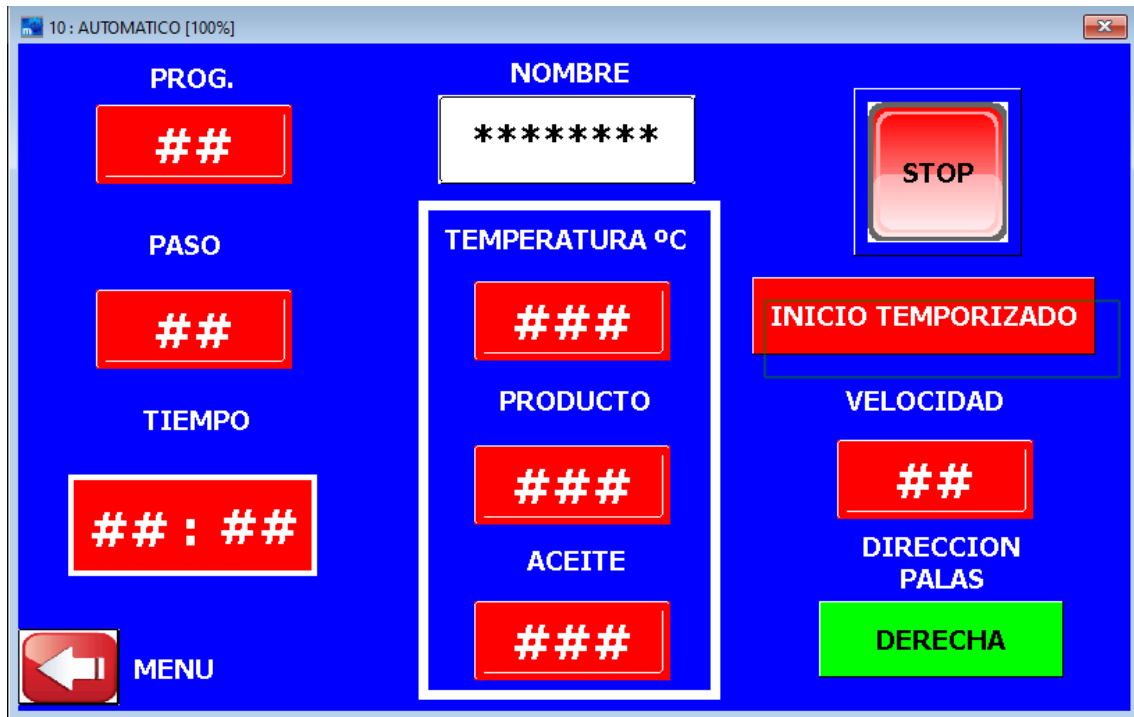
- Inicio temporizado:

Este botón pasara a la pantalla de inicio temporizado.

- Tiempo:

Se visualiza el tiempo que se ha programado en la receta que será el tiempo de trabajo de la máquina.

3- AUTOMATICO



- Programa:

Muestra el programa cargado de receta

- Nombre:

Se visualiza el nombre asignado a la receta y/o programa cargado.

- Paso:

Es el paso que se está ejecutando en el momento se pueden programar pasos por programa.

- Tiempo:

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

- Velocidad:

Velocidad del agitador en una escala de a 10.

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

4- INICIO TEMPORIZADO



- Inicio programado:

Esta pantalla se programa el para metro de inicio programado un tiempo que se visualiza en cuenta regresiva para que la maquina se ponga en marcha de manera automática el tiempo máximo es de 24 horas pulsando el botón se iniciara la cuenta atrás y se tendrá que volver a la función automático o manual dependiendo el programa que se requiera.

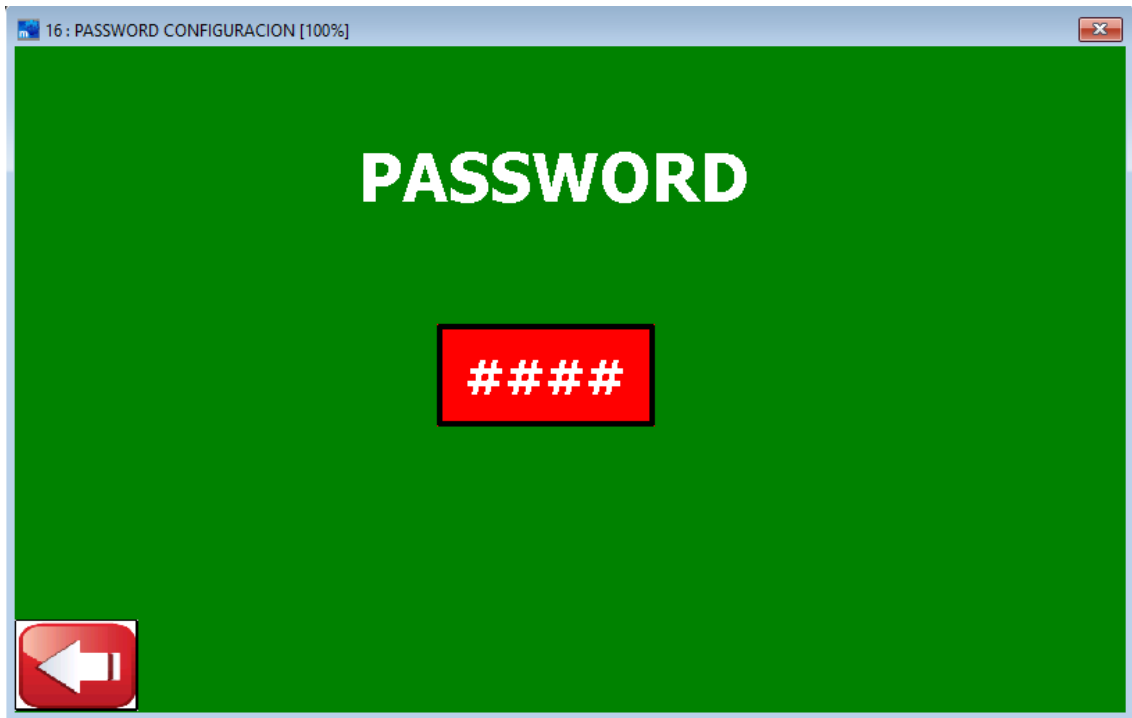
5- CARGAR RECETA



- Receta:

En esta pantalla se podrá escoger el programa que se desee poner en marcha introduciendo el número de programa aparecerá el nombre y pulsando el botón de cargar se efectuara la carga de los parámetros respectivos en cada programa.

6- PASSWORD



- Password:

Esta pantalla aparecerá para ingresar a modificar parámetros de recetas o configuración, el password por defecto 1234.

7- MODIFICAR RECETA (2)

3 : MODIFICAR RECETA [100%]

NUMERO

NOMBRE

AGITADOR

AGITADOR DERCHA

AGITADOR DER-P-IZQ

AGITADOR IZQUIERDA

GUARDAR

MENU PASOS

- 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.

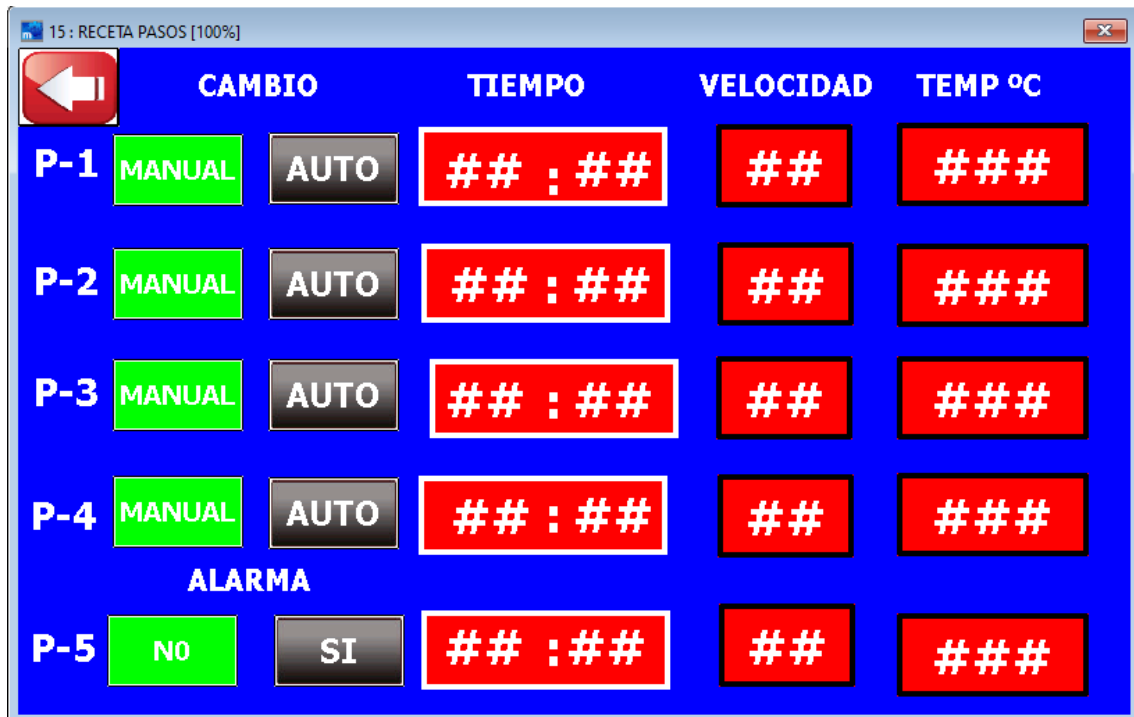
- **Guardar:**

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 seguirán igual.

- Pasos:

Este botón nos lleva a la pantalla siguiente donde están los pasos a programar, ver la figura siguiente.

8- RECETA PASOS



- Cambio:

Activando manual el cambio de paso se hará de forma manual por el operario en cada caso que se haya seleccionado, automático si este se ha seleccionado el cambio de paso se hará de forma automática sin que el operario tenga que hacer nada.

- Alarma:

La máquina cuenta con un pito interno el cual se activará al final de cada paso o final de programa si se ha seleccionado que este suene mediante el botón sí.

- Tiempo:

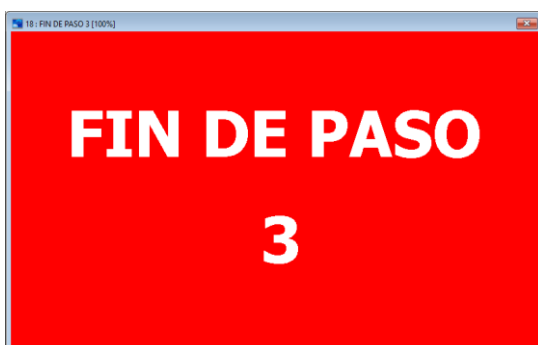
En este parámetro se programará el tiempo de cada paso y se vera de forma regresiva el conteo del tiempo (el tiempo máximo es de 24 horas y si la temperatura es cero la maquina tomara este paso como nulo), si solo se desea hacer un solo paso se recomienda hacer uso del modo manual.

- Velocidad:

Desde este parámetro se programará la velocidad de las palas del agitador que van en una escala de cero hasta 10 siendo cero paradas y 10 las más rápidas.

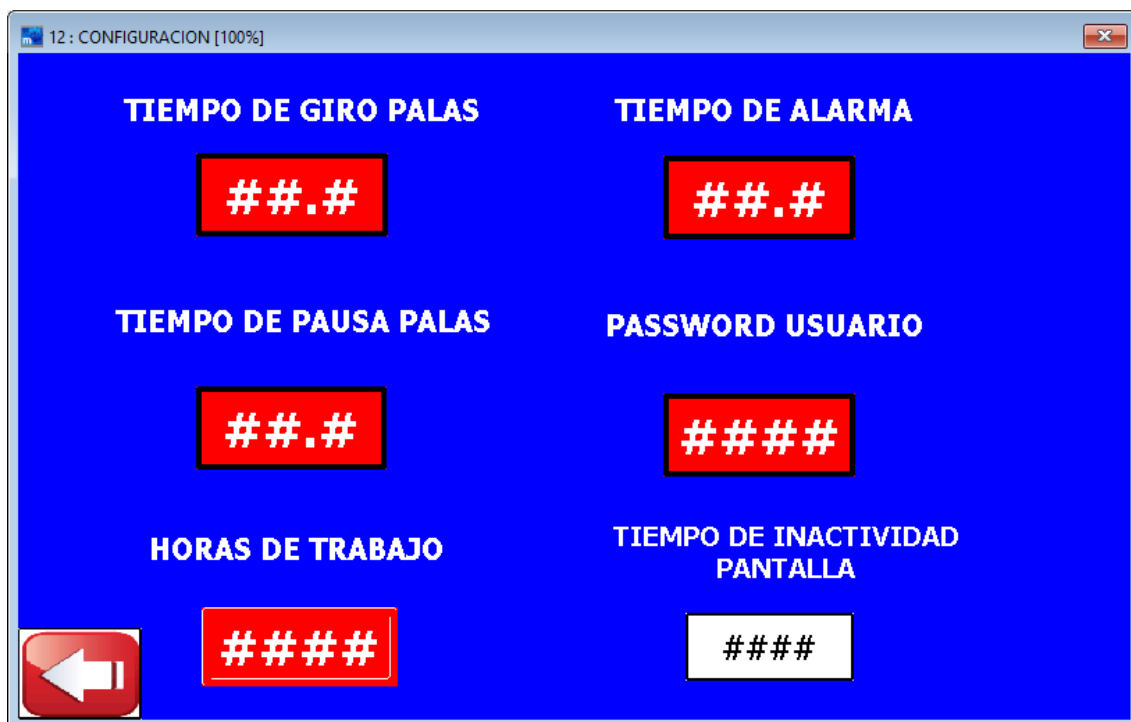
- Temperatura:

En este parámetro se programa la temperatura a la cual se desea trabajar en cada uno de los pasos (**recuerde cuando vuelva a la pantalla anterior guardar los parámetros modificados**)





9- CONFIGURACION



Para acceder a esta pantalla el password es un password de nivel avanzado por el personal técnico o usuario autorizado.

- Tiempo de palas:

Es el tiempo que las palas giran bien sea a la izquierda o derecha tal como se haya programado en los parámetros de las recetas.

- Tiempo de pausa palas:

Es el tiempo que se desea que las palas hagan la pausa programada entre giros derecha izquierda.

- Tiempo de alarma:

Es el tiempo que se desee que la alarma suene indicando fin de programa o fin de cada paso al igual que cuando se activa alguna de las alarmas por fallo de la máquina.

- Password usuario:

Aquí se verá el password de usuario o se podrá cambiar dicho password.

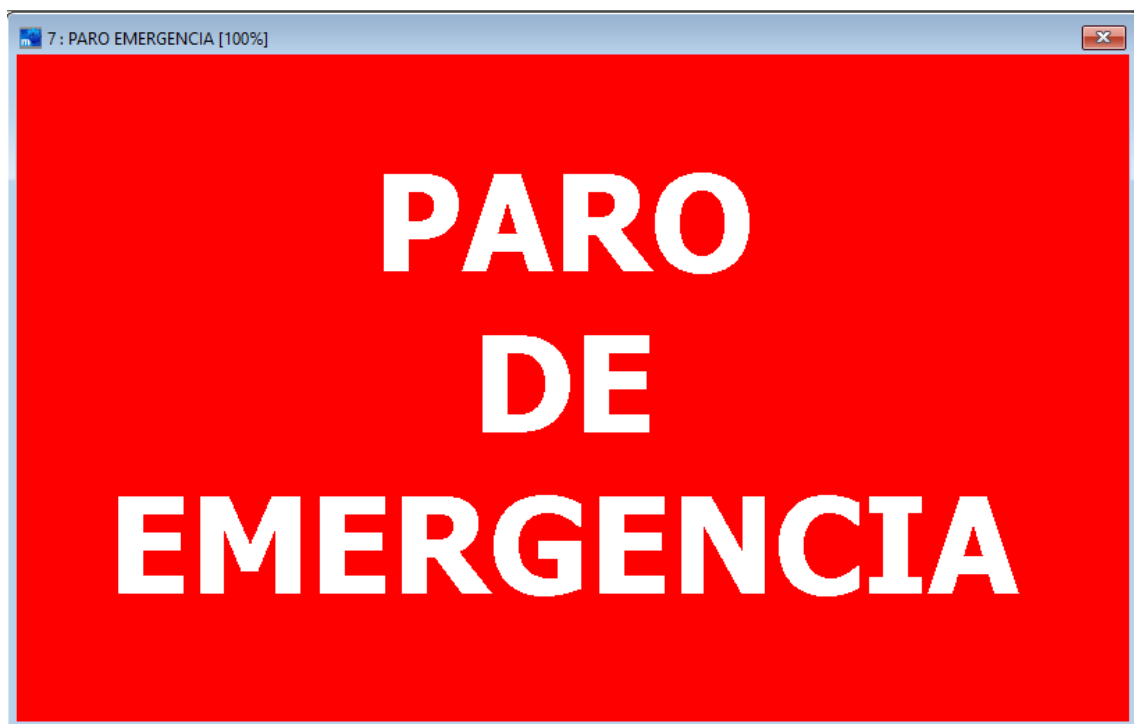
- Horas de trabajo:

Es un contador de tiempo en horas de trabajo de la máquina, este contador contara solo el tiempo cuando la maquina está en estado de marcha.

- Tiempo en inactividad pantalla:

Tiempo que se desee que la pantalla entre en forma oscura, se recomienda un parámetro no superior a 1000 para así alargar la vida del dispositivo.

10- PARO DE EMERGENCIA



Paro de emergencia activado, girar y retirar el paro de emergencia para poner en marcha la máquina.

11- TAPA ABIERTA

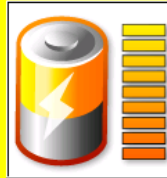


**TAPA
ABIERTA**

Los mensajes de color amarillo son mensajes informativos

Mensaje que aparecerá cuando se desee poner la maquina en marcha y la tapa este abierta.

12- BATERIA PLC BAJA



BATERIA PLC BAJA

PONGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO

RESET

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

13- SONDA TEMPERATURA (PRODUCTO)



SONDA DE TEMPERATURA PRODUCTO AVERIADA

PONGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO

RESET

Este mensaje indica que hay una sonda averiada pero no para para máquina ya que la temperatura que muestra esta sonda es de carácter orientativo no actúa directamente en el proceso.

14- SONDA TEMPERATURA (ACEITE)



Este mensaje aparece cuando la sonda que mide la temperatura del aceite térmico ha fallado o esta averiada, es importante tomar medidas de corrección ya que se considera un fallo grave el cual para completamente el funcionamiento de la máquina.

15- ERROR (VARIADOR AGITADOR)



Error variador agitador, aparece cuando hay un fallo en el motor del agitador puede ser generado por una sobrecarga a la maquina un producto muy pastoso o demasiado denso para ser movido por las palas de la máquina,

- Solución:

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)

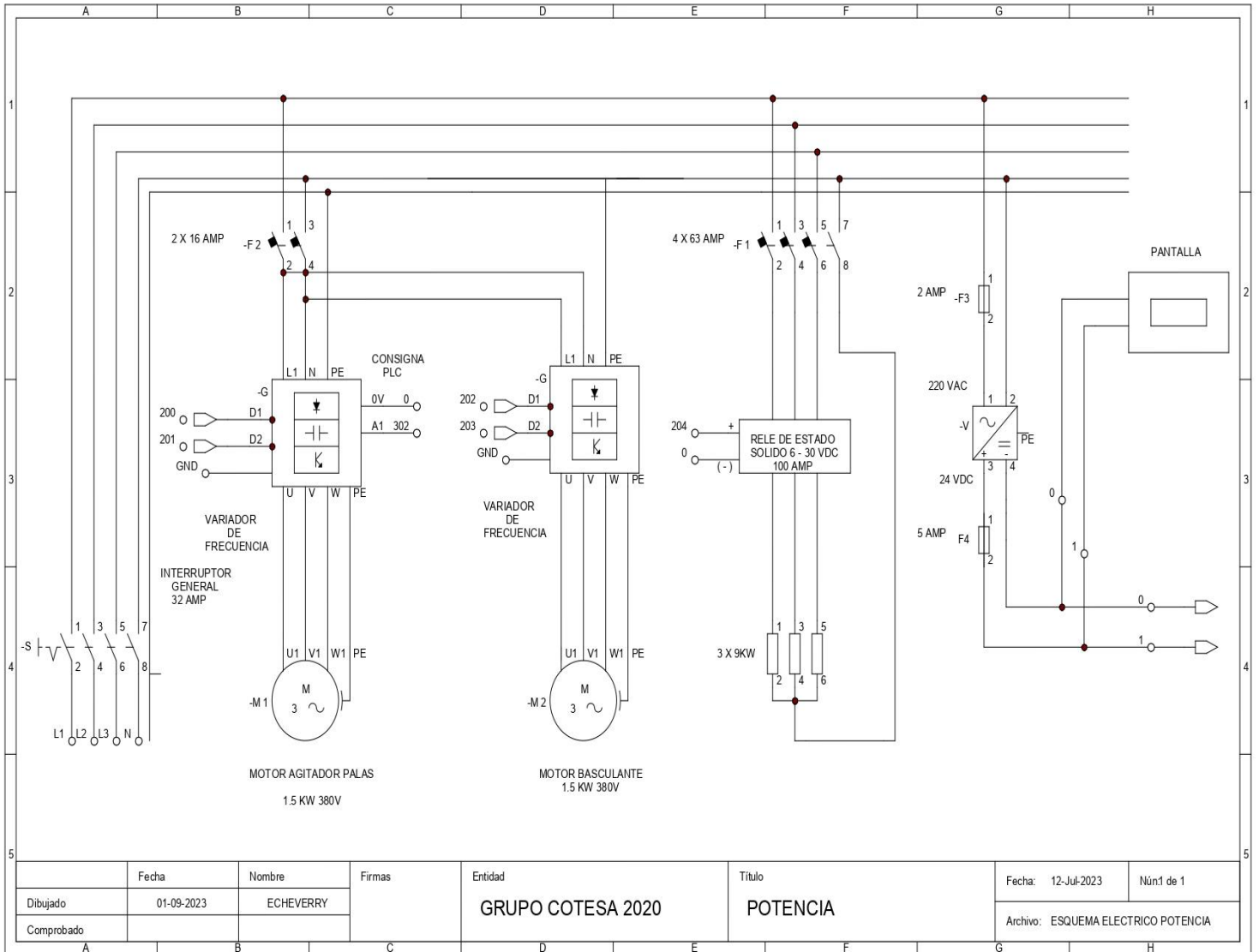


Error variador basculante, aparece cuando hay un fallo en el motor del basculante puede ser generado por una sobrecarga (demasiado peso o bloqueo mecánico) a la máquina.

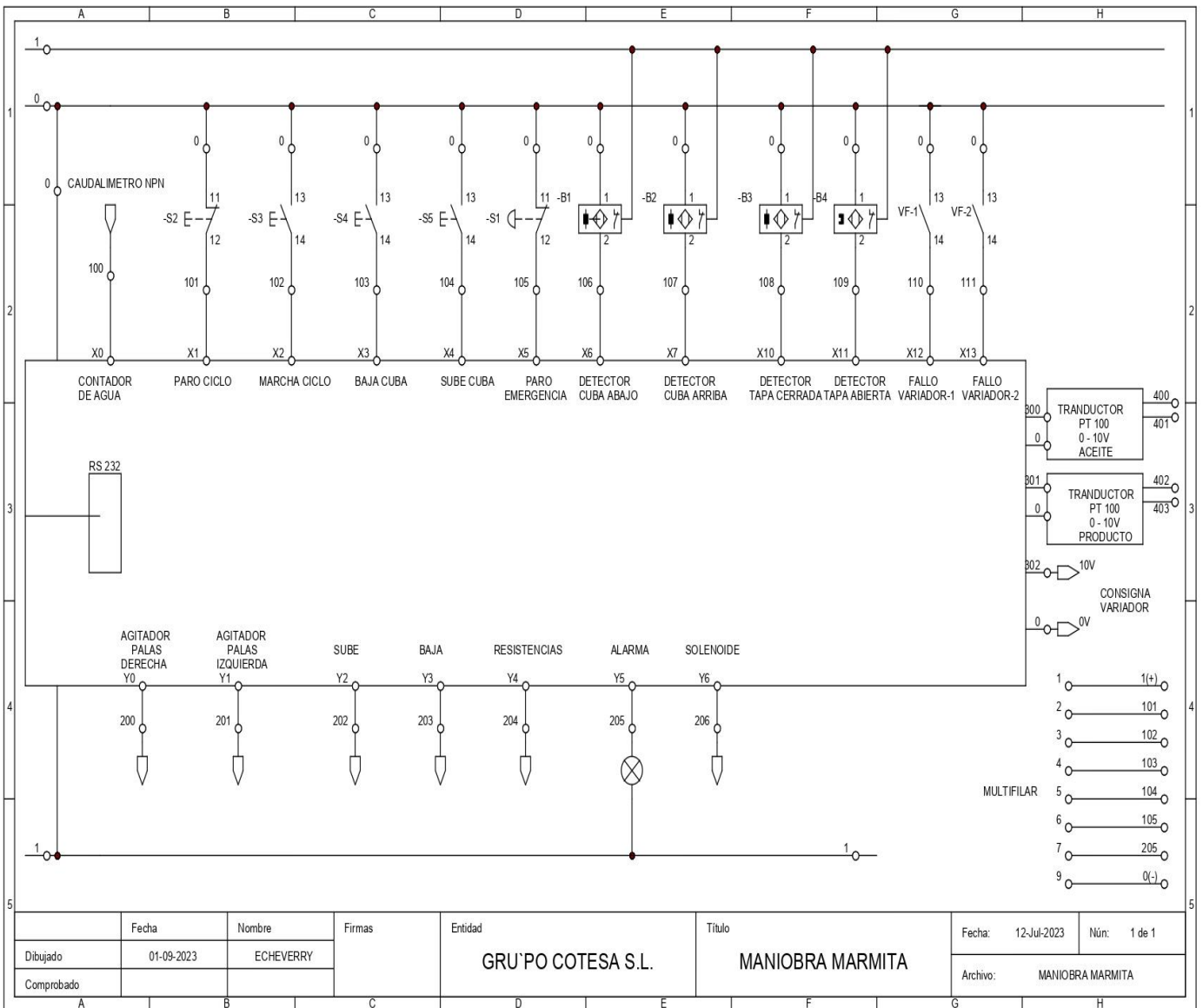
- Solución:

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.

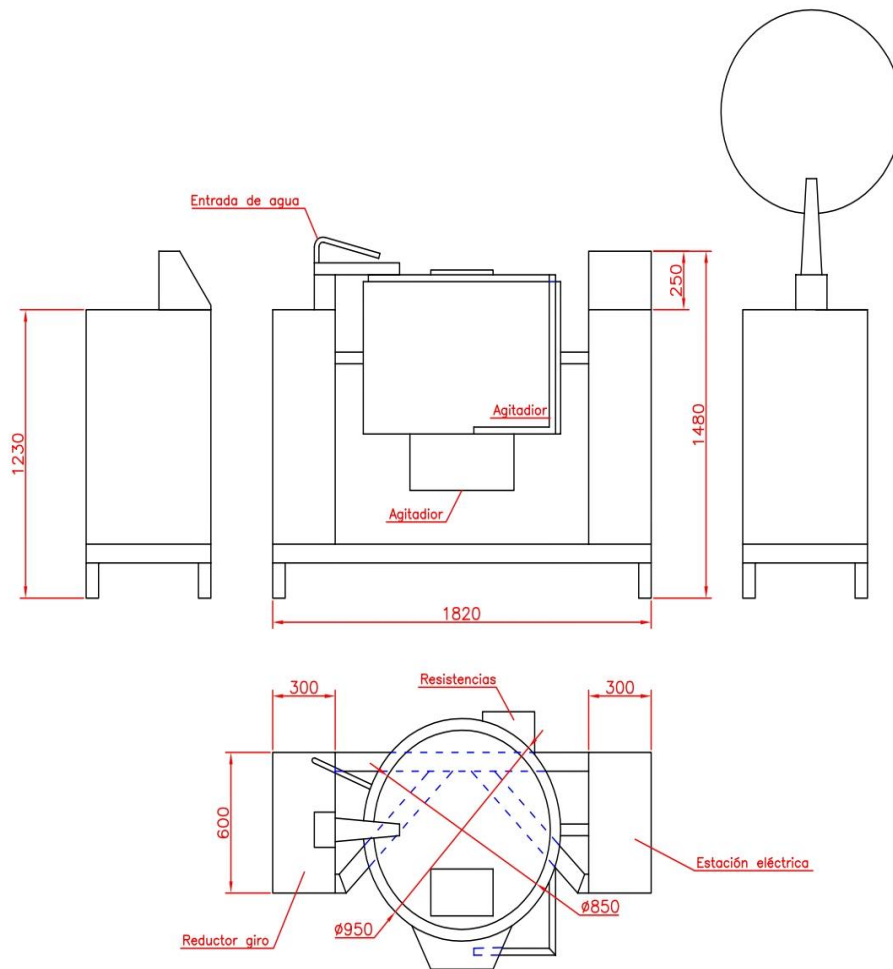
- **ESQUEMA ELECTRICO**



ESQUEMA MANIOBRA



COMPONENTES:



Caldera cocción 300 litros

NORMATIVA ISO APLICABLE:

UNE_EN ISO 12100:2012: Seguridad de las máquinas. Principios generales para el diseño. Evaluación del riesgo y reducción del riesgo. (ISO 12100:2010)

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-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):

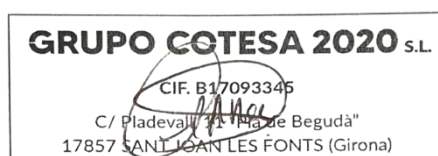
EN ISO 12100:2012 (Safety of machinery)

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





CERTIFICADO DE CONFORMIDAD AL MARCAJE CE

La empresa GRUPO COTESA 2020, S.L., propietaria de la máquina:

MARMITA ELÉCTRICA **Modelos AL-50 / AL-100 / AL-150 / AL-200 / AL-300**

Ha realizado los trabajos de adecuación en la máquina y su expediente, indicados en el proyecto Adeq. 23008, con la finalidad de adaptarla a la Ley 2006/42/CE y las disposiciones relativas a su utilización. Esta declaración de conformidad no exime la empresa de velar por la protección de los compradores de su máquina y por el cumplimiento de la ley de Prevención de Riesgos Laborales por lo que respete al uso y mantenimiento de esta máquina.

En Celrà, 26 de septiembre de 2023



Alex Barceló Llauger
40.338.360-V
Ingeniero Industrial
nº colegiado: 11.928



Alexandre Barceló Llauger / num:11928
Firmado digitalmente por Alexandre Barceló Llauger / num:11928
Fecha: 2023.09.26 11:07:00 +02'00'