

# GRUPO COTESA 2020



## TEXTURIZADOR AL140

Instrucciones.....	3
Instalación.....	3
Estructura.....	3
Despiece.....	4
Cuadro eléctrico.....	5
Condiciones de utilización.....	7
Limpieza... ..	7
Mantenimiento... ..	8
Parámetros... ..	8
Esquema eléctrico.....	9
Declaración de conformidad... ..	11

## **INSTRUCCIONES**

Es necesario antes de arrancar la máquina leer atentamente todo el manual de instrucciones y observar y seguir las indicaciones.

La mala manipulación o cualquier modificación en la máquina en relación a las medidas de seguridad pueden provocar accidentes. Y en estas circunstancias GRUPO COTESA 2020, SL no se hace responsable de los daños causados.

## **INSTALACIÓN**

Después de abrir la caja, revisar si hay algún daño que se haya producido durante el transporte.

Revisar la información que hay escrita en la placa.

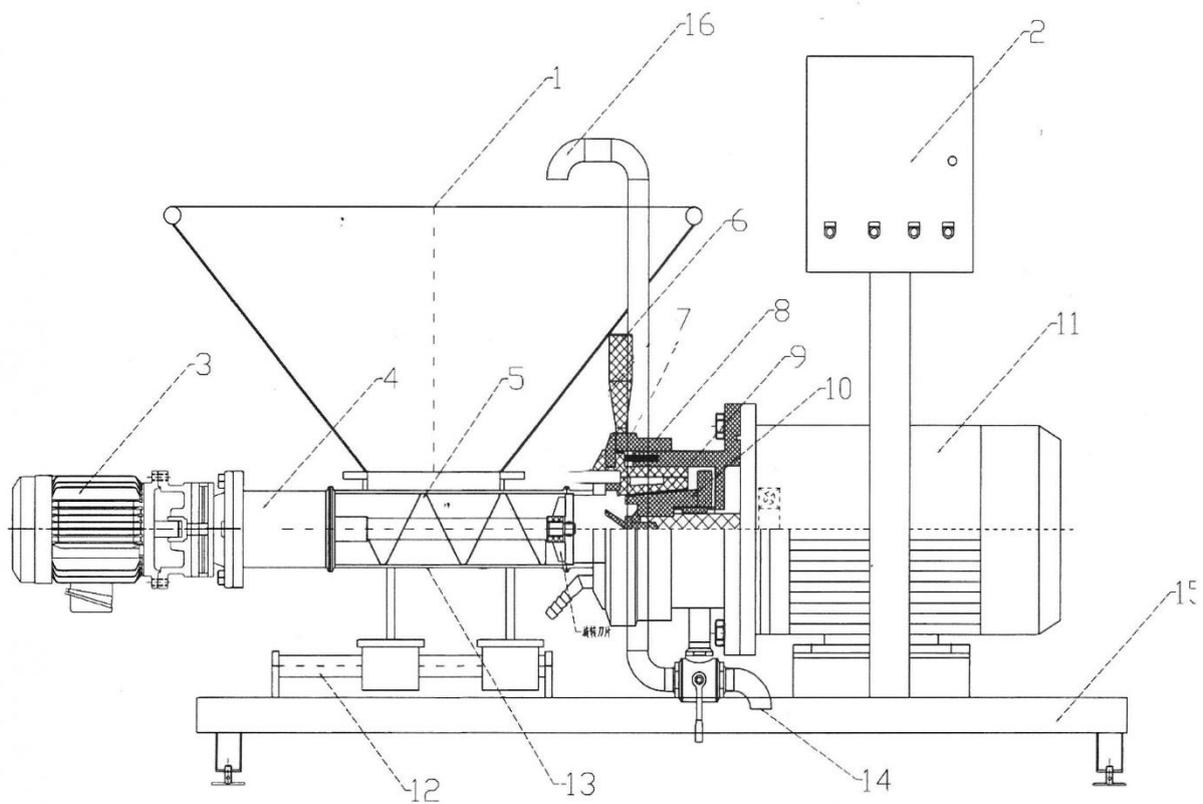
Revisar que todas las partes estén bien juntas y que los tornillos estén debidamente apretados.

Antes de poner en marcha la máquina comprobar que la tensión de la red sea la correcta con los indicadores de la placa.

Conectar la máquina a la red eléctrica y ponerla en marcha para ver el sentido de giro que debe ser en sentido contrario a las agujas del reloj. En caso de girar al revés se tiene que invertir una fase de la clavija. Si la máquina ha girado al revés hay que abrir el rotor, ya que se puede aflojar la cuchilla

## **ESTRUCTURA**

La estructura de la máquina está fabricada con material inoxidable, así como todas las partes que están en contacto con los alimentos. El rotor lleva un tratamiento anti corrosión y anti abrasivo habilitado para todo el procesamiento de alimentos.



## DESPIECE

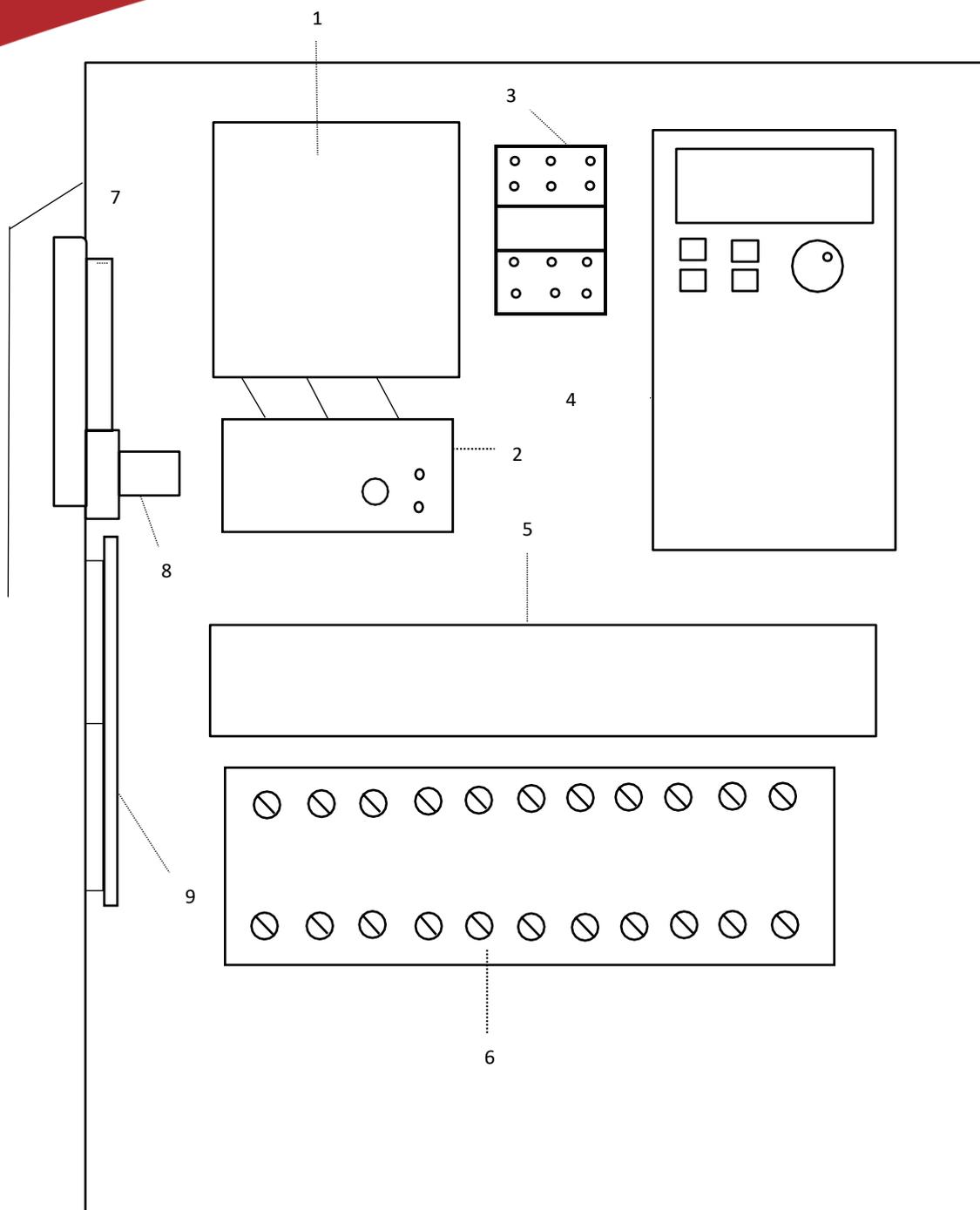
- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. Tolva                           | 9. Estator                              |
| 2. Cuadro eléctrico                | 10. Rotor                               |
| 3. Motor del sinfín                | 11. Motor                               |
| 4. Cojinete del sinfín             | 12. Guía de la tolva                    |
| 5. Sinfín                          | 13. Base del sinfín                     |
| 6. Palanca de ajuste               | 14. Grifo de salida                     |
| 7. Cuchilla rotativa               | 15. Bancada                             |
| 8. Ajustador de la tuerca numerada | 16. Tubo de recirculación y<br>descarga |

## CUADRO ELÉCTRICO



1. Luz indicador
2. Pulsador marcha motor
3. Pulsador marcha sinfin
4. Pulsador paro emergencia
5. Pulsador paro motor

6. Pulsador paro sinfin
7. Manita abrir/cerrar cuadro
8. Rejilla ventilador
9. Protección rejilla ventilación



- 1. Contactor
- 2. Guarda motor
- 3. Relé 220v
- 4. Variador velocidad motor sinfín
- 5. Canaleta

- 6. Regleta conexión
- 7. Ventilador
- 8. Relé 24v
- 9. Placa control

## **CONDICIONES DE UTILIZACIÓN**

La máquina está preparada para el proceso de verduras, frutas frescas, salsas, purés, arroces, patatas, legumbres, pastas, carnes, pescado, gazpacho, etc.

Su función básica es triturar y emulsionar los alimentos para dejarlos a una textura y granulometría uniforme. Dependiendo de la presión que le apliquemos al rotor tendremos diferentes texturas. Podemos apretar al máximo el rotor hasta que empiece hacer un poco de ruido ya que las cuchillas estarían rozando y no es conveniente.

A partir del llenado de la tolva, con la palanca nº6 ajustaremos la granulometría que queremos dejar en el producto final. En caso de querer un producto con la mínima granulometría, con la llave del lado del grifo de salida (nº14) en posición vertical podremos recircular la masa hasta conseguir el producto deseado. Y con esta misma llave en posición horizontal procederemos a la descarga del producto.

El molino tiene estabilidad ya que no produce vibraciones.

## **LIMPIEZA**

Antes de parar la máquina se debe pasar agua con detergente con la máxima temperatura. Con la llave de al lado del grifo de la salida (nº14) en posición vertical haremos recircular unos minutos para que arrastre todos los alimentos que quedan en el rotor y en las tuberías.

Para proceder a la limpieza de la máquina se debe desconectar la clavija de la red.

Aflojar mangos regulación, seguidamente girar tuerca de regulación a la inversa de las agujas del reloj para separar el estator del rotor. Una vez aflojado, tirar de la tolva en el sentido opuesto al motor para abrir en su totalidad y girando la tolva nos queda el rotor de fácil limpieza. Con un extractor sacamos el rotor de la parte del motor que es necesario para hacer una limpieza perfecta.

En los tubos de salida de producto y de recirculación es necesario pasarles un cepillo por su interior con agua y jabón para que queden perfectamente limpios.

Cuando todos los elementos estén secos podremos volver a montarlos para una nueva utilización.

## **MANTENIMIENTO**

Al desmontar, separar el estator del motor es muy importante que no tengan ni golpes ni roces con materiales duros ya que esto podría provocar roturas en los dientes. Y como consecuencia dejaría de producir un producto totalmente homogéneo.

### **MANTENIMIENTO PREVENTIVO ACONSEJADO:**

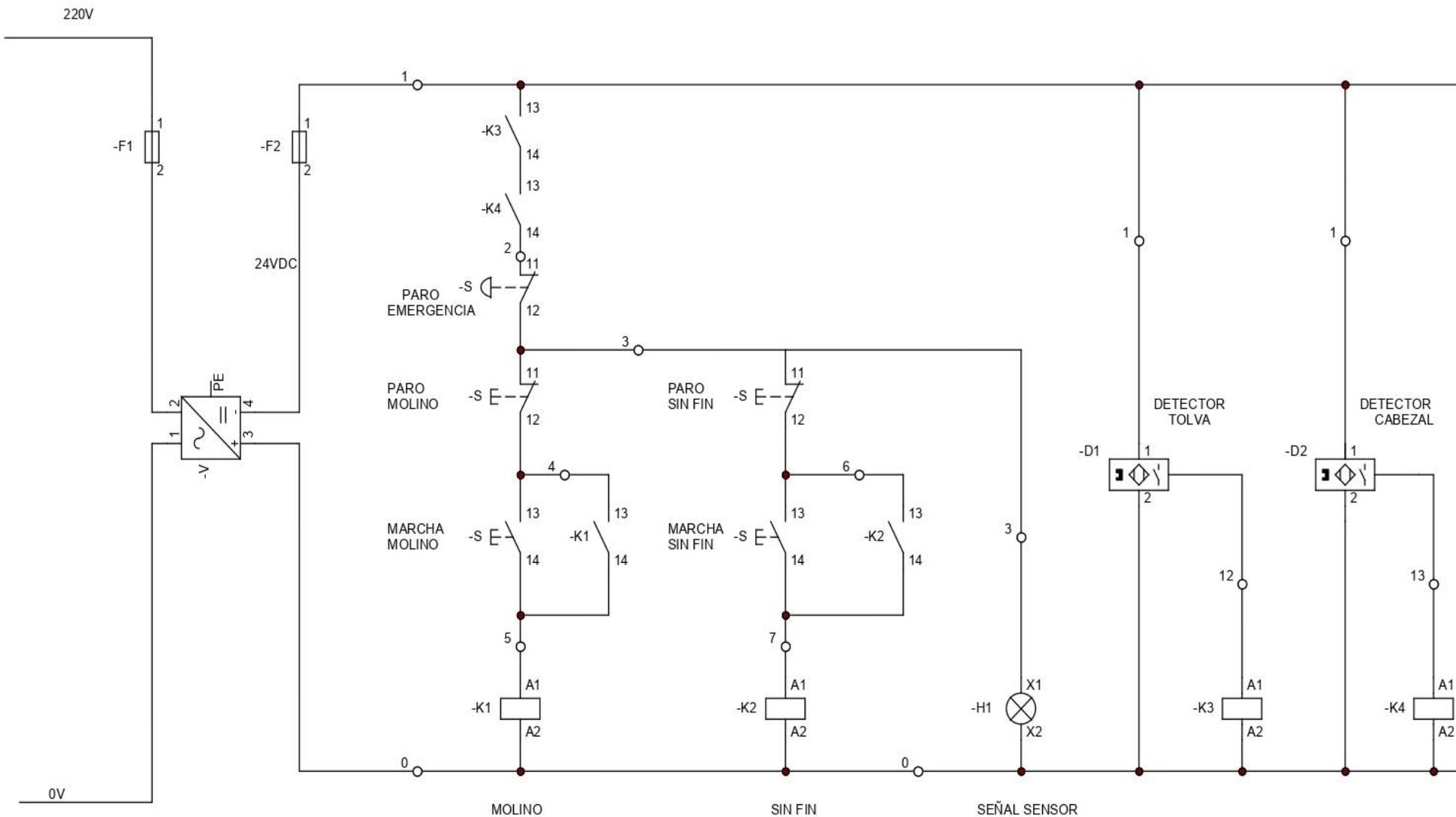
Según uso cada 6 o 12 meses revisión y si es necesario cambio de los retenes del motor.

## **PARÁMETROS**

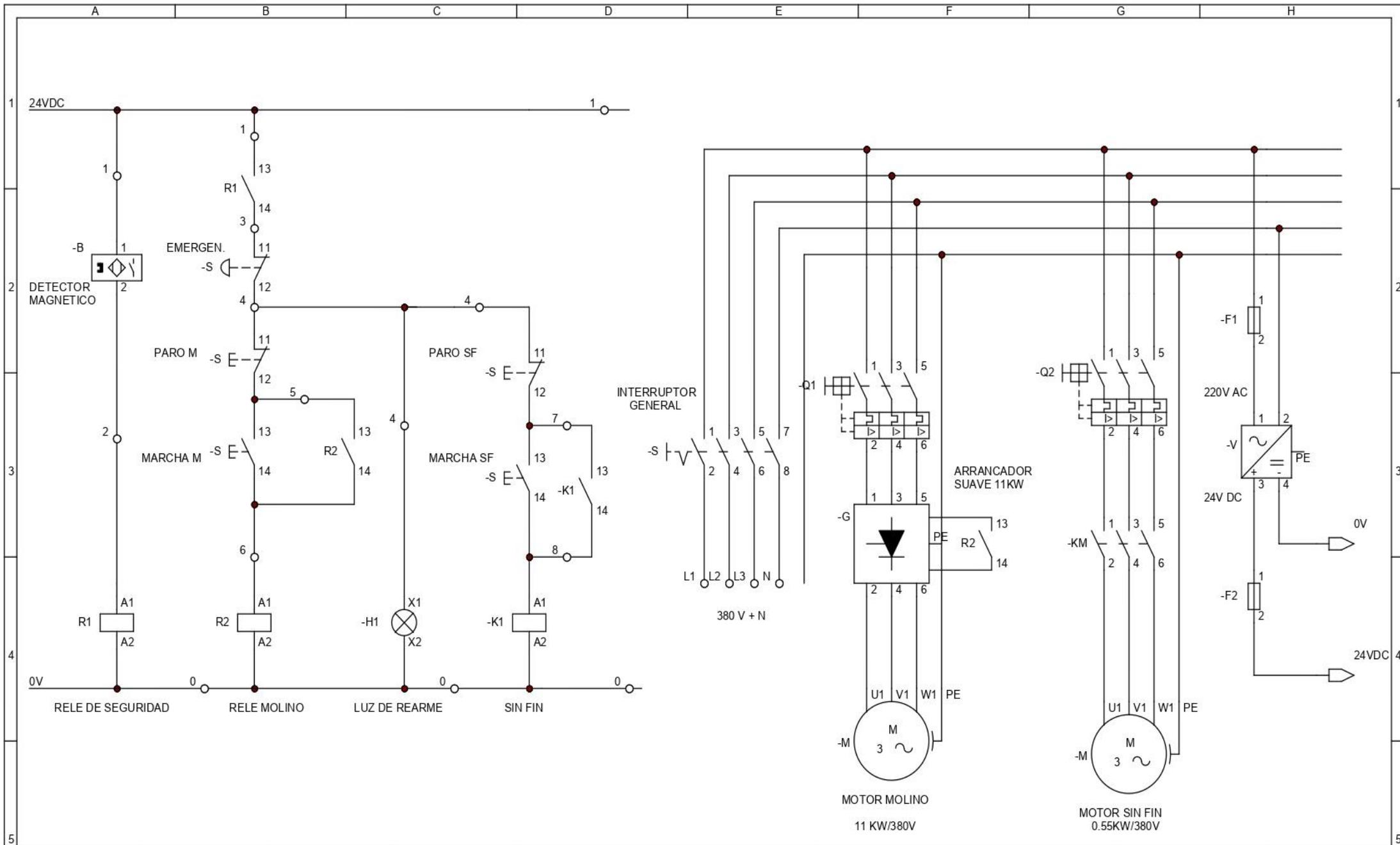
JML-140	III	380/50	11	0-2800	2-40	38	500-4000	1765x930x1430	400
---------	-----	--------	----	--------	------	----	----------	---------------	-----

## **GARANTIA**

Esta máquina tiene garantía de un año a partir de la fecha de factura



Fecha	Nombre	Firmas	Entidad	Título	Fecha:	Nún:
	C.ECHEVERRY		COTESA S.L.	MANIOBRA M-140	24-Mar-2023	1 de 1
					Archivo:	maniobra M-140



	Fecha	Nombre	Firmas	Entidad	Título	Fecha:	Núm:
Dibujado	27/11/2023	ECEHVERRY		COTESA SL.	ESQUEMA ELECTRICO M140	27-Nov-2023	1 de 1
Comprobado						Archivo:	ESQUEMAELECTRICOM140

## RECAMBIOS QUADRO ELECTRICO:



ARRANCADOR SUAVE 11KW



RTA5100006010 INTERRUPTOR GENERAL



FUENTE DE VOLTAJE 24DC



RTA5100006072 DISYUNTOR DE SOBRECARGA



RTA8500007020 PARO EMERGENCIA



RTA8500006090 LUZ PILOTO DE REARME



**RTA5100007000 ARMARI INOX**



**RTA5100005005 ADHESIU PER CUADRE MANDOS AL-140**

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

## DECLARATION OF CONFORMITY



*fabricante (Manufacturer):*

GRUPO COTESA 2020 SL  
CIF: B17093345  
C/ Pladevall 11 PLA DE BEGUDA- 17857 SANT JOAN LES FONTS  
Tel. 972 29 30 35 [calidad@cotesa2020.com](mailto:calidad@cotesa2020.com)

*Designación:*

**TEXTURIZADOR**

Modelos (Models): AL65/AL80/AL120/AL140

ES CONFORME A LA

Directiva 2006/42/CE relativa a las máquinas

Directiva 2014/30/UE en materia de compatibilidad electromagnética

(Complies with the provisions for design and construction of the European General Safety Standards for Machine, Inspired by the directive **2006/42/EC**, and **2014/30/UE**, the **Electromagnetic compatibility (EMC)**)

Date: \_\_\_\_\_

SIGNATURE

JOSQUIN ESCOBAR PUIGROCH





## CERTIFICADO DE CONFORMIDAD AL MARCAJE CE

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

### **TEXTURIZADOR Modelo AL-140 series**

Ha realizado los trabajos de adecuación en la máquina y su expediente, indicados en el proyecto Adeq. 23005, 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, 30 de mayo de 2023



**Adequo**  
ENGINEERS

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

