



TEXTURIZADOR AL80

Instrucciones.....	3
Instalación.....	3
Estructura.....	3
Medidas AL 80	4
Condiciones de utilización.....	5
Limpieza... ..	5
Despiece	6
Mantenimiento y Parámetros.....	7
Esquema eléctrico AL 80 monofásico	8
Esquema eléctrico AL80 trifásico	9
Declaración de conformidad.....	10

INSTRUCCIONES

Es necesario antes de arrancar la máquina observar todo el manual de instrucciones.

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

INSTALACIÓN

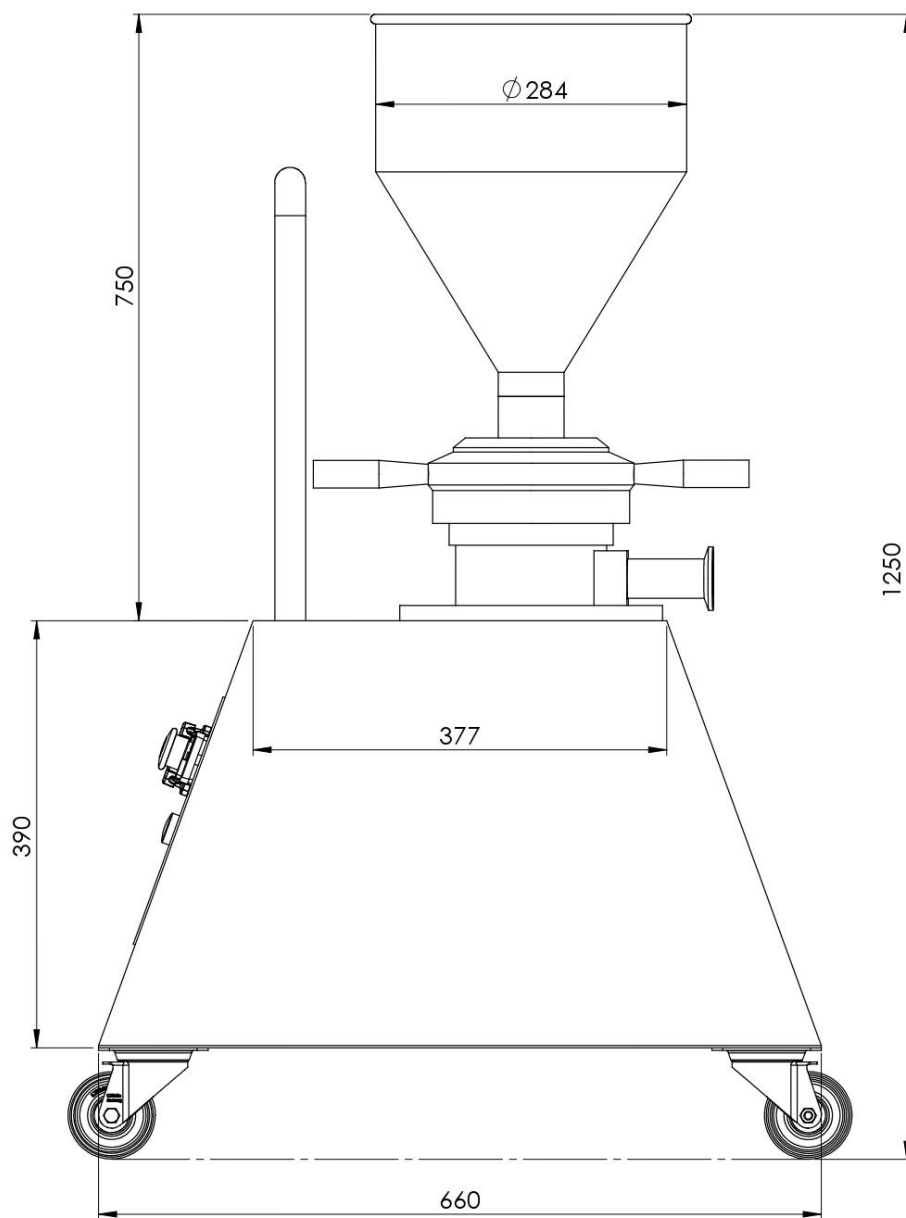
Antes de poner en marcha la máquina comprobar que la tensión de la red sea la correcta con los indicadores de la placa. Así como el tipo de alimentación (monofásica o trifásica).

Montar correctamente la tolva.

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.

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 anticorrosión y antiabrasión habilitado para todo el procesamiento de alimentos.



TEXTURIZADOR AL80 - COTESA 2020

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

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

Su función básica es triturar y emulsionar los alimentos para dejarlos a una textura y granulometría uniforme. Dependerá de la presión que le apliquemos al rotor tendremos diferentes texturas.

A partir del llenado de la tolva con la palanca nº5 ajustaremos la granulometría que queremos dejar el producto final. En caso de querer un producto con la mínima granulometría con la llave nº4 en posición vertical podremos recircular la masa hasta conseguir el producto deseado. Y con la llave nº4 en posición horizontal procederemos a la descarga del producto.

LIMPIEZA

Antes de parar la máquina pasaremos agua con detergente con la máxima temperatura. Y con la llave nº4 en posición vertical haremos recircular unos minutos para que arrastre todos los alimentos que quedan en el rotor y en las tuberías.

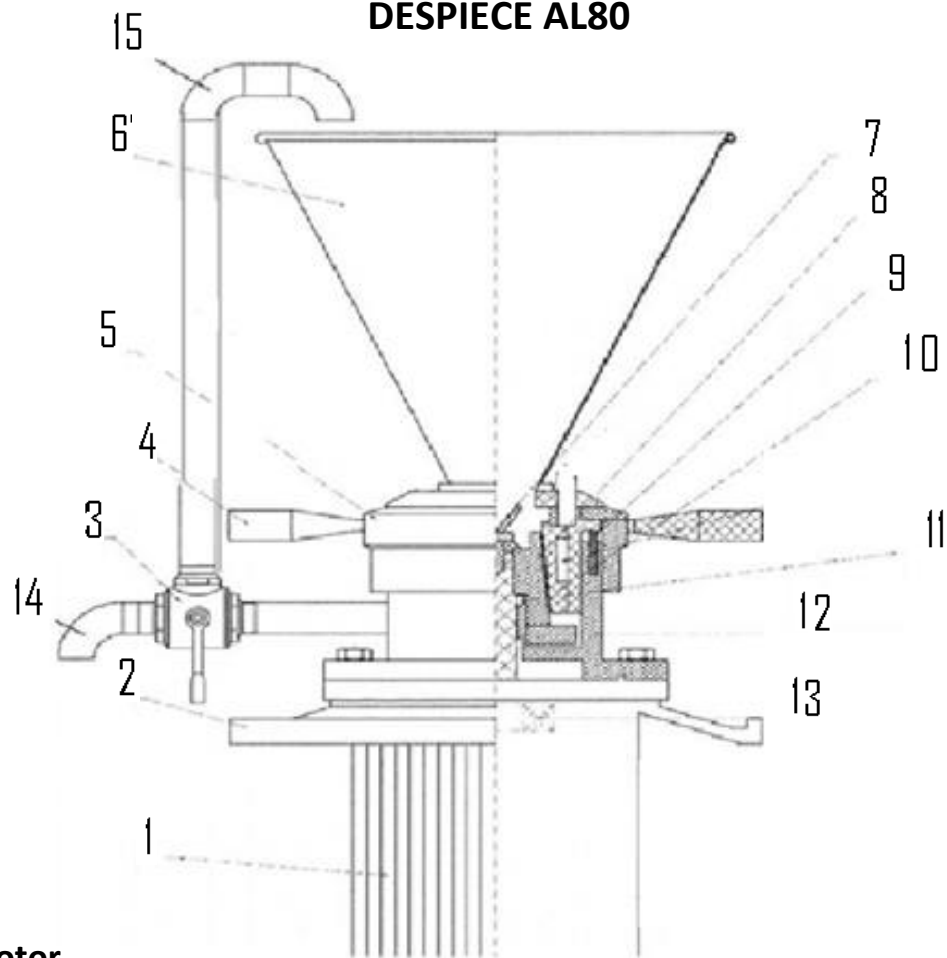
Para proceder a la limpieza de la máquina debe desenchufarla la clavija de la red.

Desmontar la tolva y aflojar la excéntrica superior hasta que se pueda extraer. Seguidamente sacaremos la excéntrica inferior con el extractor y se podrán lavar en un cubo con agua caliente y jabón neutro.

Los tubos de salida de producto y de recirculación es necesario pasar un cepillo por su interior con el agua y el jabón para que queden perfectamente limpios.

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

DESPIECE AL80



1. Motor
2. Soporte
3. Grifo 3 vías
4. Palanca ajuste granulometría
5. Soporte excéntrica superior
6. Tolva
7. Cuchilla rotativa
8. Excéntrica superior
9. Tornillo
10. Excéntrica inferior
11. Tórica
12. Soporte excéntrica inferior
13. Cojinete motor
14. Tubo salida producto
15. Tubo recirculación

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.

DESCRIPCIONES:

- Sistema de corte coloidal compuesto de excéntrica superior e inferior y estator.
- Capacidad de triturado de 2 a 40 mil.
- Montado sobre cajón de inoxidable con ruedas.
- Saliente protección en la parte eléctrica.
- Soporte en inoxidable para depositar contenedores.
- Sistema de recirculación.
- Grifo de 3 vías.
- Saliente del grifo 25cm.
- Cuchilla pre-corte forma V.
- Sistema de imán seguridad en tolva.
- Maneta de empuje soldada en la parte alta del cajón.

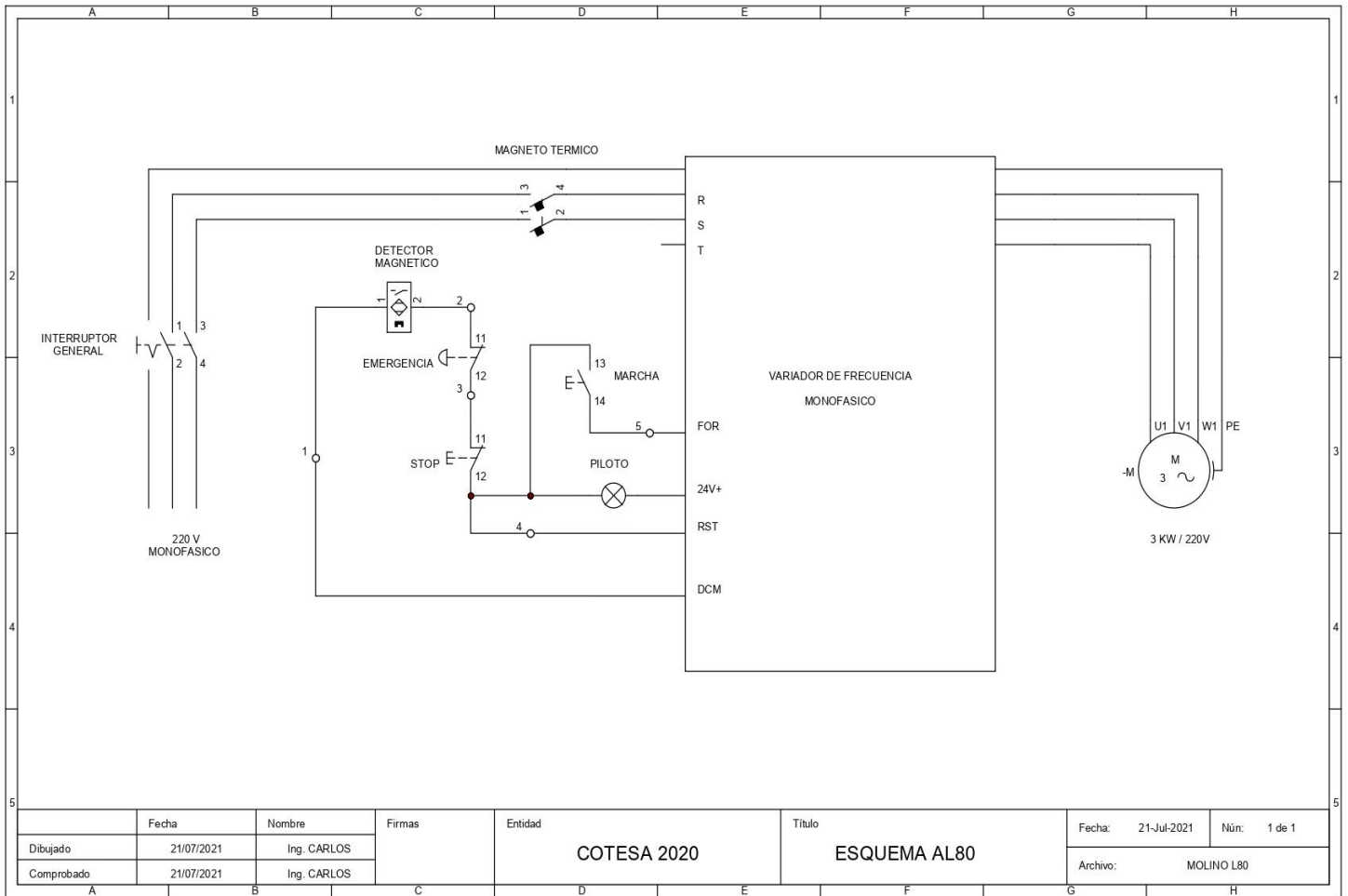
GARANTIA:

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

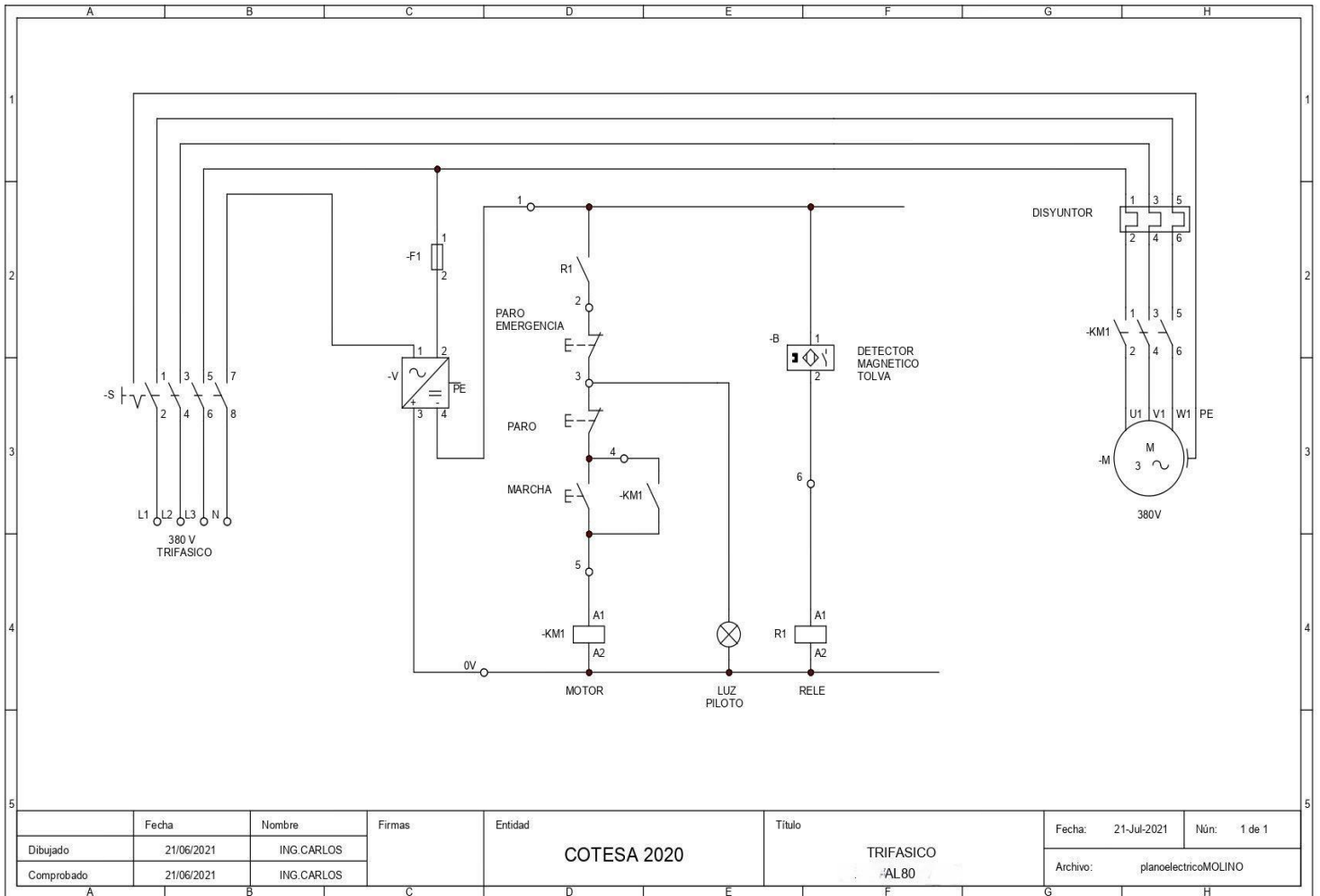
PARÁMETROS

Modelo	p ~	V/HZ	Potencia Kw	Velocidad (r/min)	Granulometría Mil.	Diámetro tubo salida (mm)	ProducciónKg	Medidas(mm)
AL-80	II	220/50	3	2800	2-40	25	400 - 1000	660X377X1250
AL-80	III	380/50	3	2800	2-40	25	400 - 1000	660X377X1250

ESQUEMA ELECTRICO MONOFÁSICO AL 80



ESQUEMA ELECTRICO TRIFÁSICO AL 80



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

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

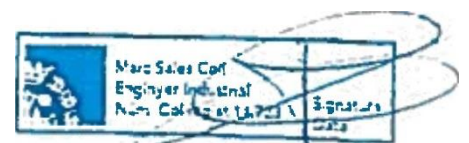
(Complies with the provisions for design and construction of the European General Safety Standards for Machine, Inspired by the directive **2006/42/EC**, and **2014/30/UE**, the **Electromagnetic compatibility (EMC)**)

Authorized by,

Date

SIGNATURE

JOAQUIN COLLEJA PASCUAL





CERTIFICADO DE CONFORMIDAD AL MARCAJE CE

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

TEXTURIZADOR **Modelos AL-65 / AL-80 / AL-120 series**

Ha realizado los trabajos de adecuación en las máquinas y su expediente, indicados en el proyecto Adeq. 23004, 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
ENGINYERS

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

