

1 - Características Técnicas:

- Entradas Digitais PNP para sensores ou contato seco
- Saídas S1 e S2: Saída Tensão Coletor Aberto para Relé de estado sólido
- Saídas S3 e S4: Contato Seco / 5A com comuns interligados.
- Conexão por engate rápido.
- Tensão de alimentação: Fonte automática 110/220V

2 - Legenda das Telas

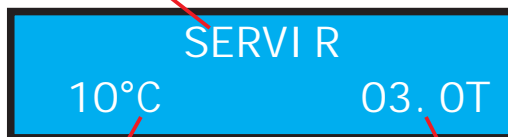


- Tecla ON - OFF
- Passa para modo SERVIR
- Passa para modo CONSERVAR
- Passa para modo LIMPAR
- Configuração de TEXTURA e setup avançado através de senha
- Altera o parâmetro no setup.
- Altera o parâmetro no setup.
- Confirma a alteração e salva valor no setup
- Passa para o próximo parâmetro SEM salvar a alteração.
- Exibe contador de sorvetes que foram servidos

3 - Tela de Trabalho:

Quando o CLP está ligado a seguinte tela de trabalho é apresentada:

Modo de funcionamento



Temperatura da CUBA

Textura do sorvete

4 - Modo de Funcionamento:

Existem 3 modos de operação do equipamento, que são: SERVIR, CONSERVAR e LIMPEZA, para selecionar um dos modos, basta pressionar a tecla com o ciclo desejado conforme item 2 deste manual.

Cada ciclo executa um processo distinto, são eles:

4.1-Servir

É utilizado para o preparo do sorvete, até atingir o ponto ideal de textura. Sempre que um sorvete é servido o controlador executa o processo para manter essa textura com adição de mais calda no cilindro.

4.2-Conservar

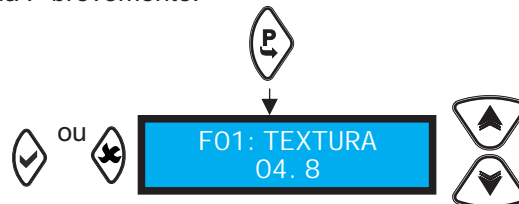
É utilizado para momentos em que não há demanda de sorvetes. Sua função é manter conservado o sorvete que ainda está na máquina.

4.3-Limpeza

É utilizado para limpar a máquina. Ao acionar este modo apenas o motor será ligado forçando a saída de líquido da cuba quando acionado a manopla.

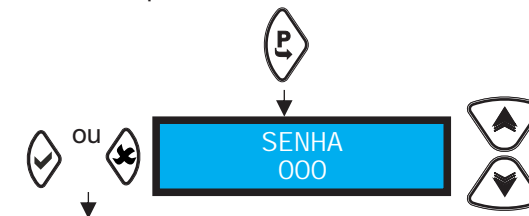
5 - Configuração da textura

Para acessar estes parâmetros deve-se pressionar a tecla P brevemente.



6 - Configurações Avançadas:

Para acessar os parâmetros avançados do clp deve-se pressionar a tecla P por 3s. Será necessário inserir a senha de acesso que são:



056: RECUPERA TODOS OS VALORES DE FÁBRICA.

162: ZERA OS CONTADORES DE SORVETE

156: ENTRA NOS AJUSTES DE TEMPO DA MAQUINA.

Segue abaixo a sequência dos parâmetros caso a senha selecionada seja 156:

F02: C.SERVIR (Ciclo Servir)

Tempo para reiniciar o processo de condicionamento do sorvete até a textura programada em modo servir.

F03: C.CONSERVAR (Ciclo Conservar)

Tempo para reiniciar o processo de condicionamento do sorvete até a textura programada em modo conservar.

F04: T.CONSERVAR (Tempo de conservarr)

Tempo que o compressor permanecerá ligado a cada ciclo do modo conservar

F05: T.C.CORRENTE (Tempo Ciclo Sobre-Corrente)

Tempo para rearme do equipamento caso o motor tenha ultrapassado o limite máxima estipulado em F06, durante o funcionamento.

F06: SP.CORRENTE (Set-Point Corrente)

Valor máximo de corrente permitido para o correto funcionamento da máquina. Caso este limite seja atingido o controlador aciona uma rotina de emergência, interrompendo o processo, evitando assim danos à máquina. Permanece em rotina de emergência durante o tempo configurado em F05.

F07: T.LIMPEZA (Tempo Limpeza)

Tempo que o controlador mantém o batedor ligado para execução da limpeza.

F08: T.ALÍVIO (Tempo Alívio)

Tempo que a saída de alívio permanece ligada antes do início do processo de refrigeração para equilibrar a pressão na tubulação de refrigeração do compressor.

F09: T.ARRANQUE (Tempo Arranque)

Tempo de retardo depois que o batedor foi acionado, para monitorar o F06. Permite o batedor arrancar sem que seja detectado um ciclo de emergência por sobre-corrente.

F10: T.AMACIAR (Tempo Amaciar)

Tempo que o batedor permanece ligado após o compressor ser desligado. Utilizado para evitar o congelamento na lateral do cilindro ou na pá do batedor após o compressor ser desligado.

F11: OFFSET TEMPE(Offset de Temperatura)

Utilizado para corrigir o valor medido no sensor de temperatura.

F12: T.MANOPLA(Tempo de Manopla)

Tempo mínimo com a manopla acionada para que seja contabilizado um sorvete no contador.

F13: T.MANOPLA2(Tempo de Manopla 2)

Tempo máximo com a manopla acionada para que o controlador contabilize um sorvete. Incrementa o contador de sorvete sempre que esse tempo seja ultrapassado com o a manopla acionada.

F14: TRAB.MINIMO(Trabalho Mínimo)

Tempo mínimo de funcionamento depois que o batedor e compressor forem acionados. Evitando arranques em curto espaço de tempo. Somente após este tempo será monitorado a textura do sorvete.

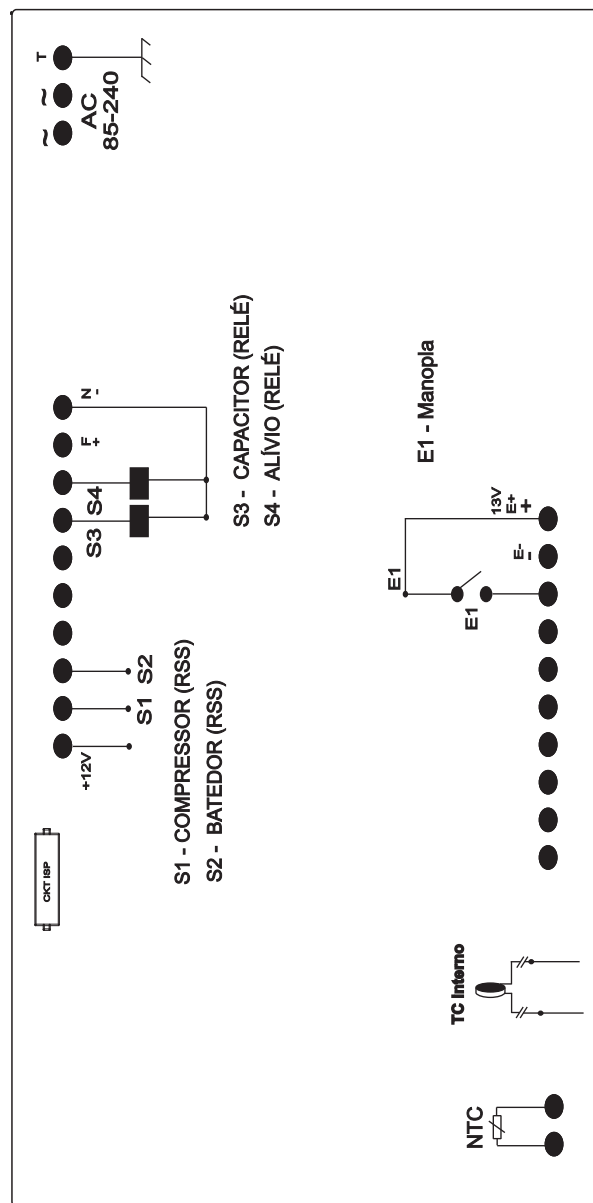
F15: T.CAPACITOR(Tempo Capacitor)

Tempo que a saída capacitor permanece acionada para partir o compressor.

F16: T.SERVIR(Tempo Servir)

Tempo máximo para o compressor permanecer ligado no modo servir caso a textura não seja atingida.

7 - Esquema de Ligação



Visus

SISTEMAS DE AUTOMAÇÃO

Fone: (51) 3524-2020

www.visus.ind.br

e-mail: visus@visus.ind.br

MANUAL MÁQUINA SORVETE