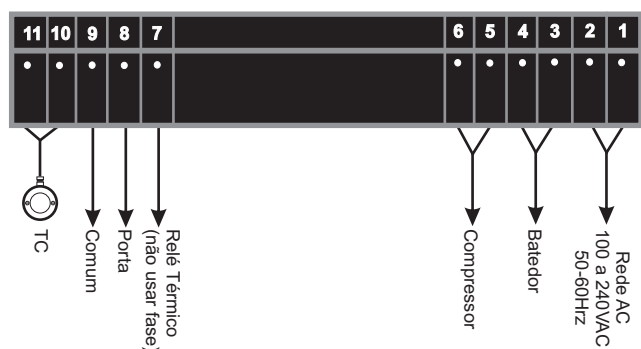
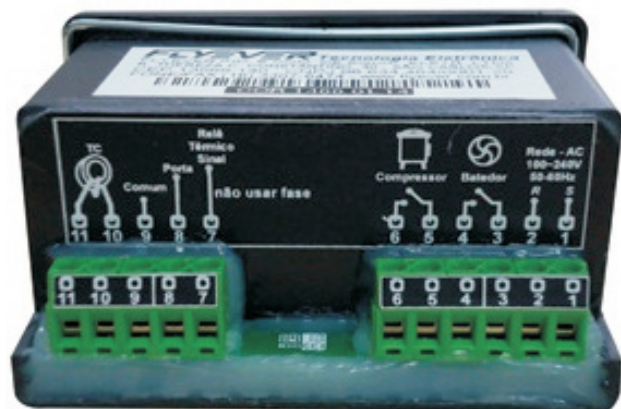


3.0 - Ligação de entradas e saídas:



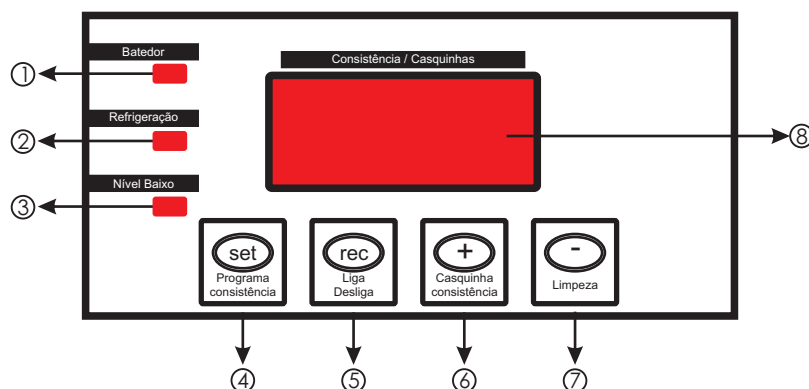
Controlador de Corrente MOD. FE-MCOR



Manual de Operação V1.0

1.0 - Descrição:

O FE-MCOR é um controlador de corrente utilizado em máquina de sorvete soft.



- 1 - Indica batedor / ligado em produção
- 2 - Indica compressor / ligado em controle
- 3 - Indica nível de calda baixo / produção bloqueada
- 4 - Tecla para entrada na programação dos parâmetros
- 5 - Tecla para gravação dos parâmetros e desativação do controle
- 6 - Tecla para alterar parâmetros e alternar entre amostragem de corrente e contagem de casquinhas
- 7 - Tecla para alterar parâmetros e limpeza
- 8 - Visualização da consistência ou contagem de casquinhas

“t2” = programação do tempo de verificação de consistência: corresponde ao intervalo que verifica a consistência da massa que varia de 0 a 20 min.

“t3” = programação do tempo de contagem de cascas: é o tempo que leva para que uma casca seja produzida, sendo que após este intervalo é incrementado automaticamente a contagem de cascas produzidas.

“t4” = programação do tempo de espera para o funcionamento do batedor após a abertura da porta de produção: programação de 0 a 5 seg.

“t5” = programação do tempo de atraso para a ligação do compressor entre partidas: programação de 0 a 5 seg.

“cas” = utilizado para zerar a contagem de cascas quando necessário.

Para gravar os parâmetros alterados, basta pressionar a tecla “rec” como indicado no frontal. O painel irá apagar e gravar os valores conforme a programação feita.

Para utilizar o FE-MCOR apenas como controlador de corrente basta alimentá-lo normalmente como segue o esquema elétrico apresentado neste manual e utilizar o contato do compressor que é sinalizado no painel como refrigeração.

2.0 - Programação dos parâmetros:

Pressione a tela “set” por 05 segundos para acessar os parâmetros de controle, o display apresentará a mensagem de “set = setup”. A seguir são explicados todos os parâmetros:

“cor” = programação da consistência: Corrente lida pelo TC ligado ao batedor o qual fornece a consistência da massa. A programação vai de 0 a 20 ampères que deve ser ajustado conforme a calda usada e a consistência desejada.

“his” = programação da histerese: intervalo entre a corrente programada para o desligamento do compressor e o rearme do mesmo.

“t1” = programação do tempo do batedor: corresponde ao tempo necessário para o batedor parar depois que a porta (saída do sorvete) é fechada mantendo o mesmo ligado pelo intervalo desejado que será de 0 a 30 seg.