

LIBRO DE INSTRUCCIONES



OSCAR ZARZOSA

 **ARMARIOS PARA MADURACIÓN DE QUESOS J-500-Q, J-700-Q y J-1000-Q**



OSCAR ZARZOSA

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Oscar Zarzosa S.A. domiciliada en el Polígono Industrial “Las Merindades” 09550 Villarcayo, Burgos, España, declara bajo su propia responsabilidad que la máquina frigorífica a la cual se refiere el presente manual cuyo modelo y serie están en la página cuatro satisface los requisitos indicados por las Directivas 2014/35/UE y la 2014/30/UE, así como por las Normas Armonizadas que reúnen tales directivas.

Directiva 2014/35/CE

EN 60335-1:2012+A11:2014+A12:2017+A13:2017
EN 60335-2-89:2010+A2:2017

Directiva 2014/30/CE

EN 55014-1:2017 — EN 55014-2:2015

Directiva 2011/65/CE

Villarcayo a 24 / 02 / 2022

Oscar Zarzosa S.A.
Oscar Zarzosa Gochi
P.P.



ÍNDICE

INFORMACIÓN DEL MODELO	3
RECOMENDACIÓN SOBRE EL MANUAL	4
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	5
ÍNDICE	6
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	7
INTRODUCCIÓN	9
Premisa	9
Información sobre la máquina	9
INFORMACIÓN GENERAL	10
Recepción del mueble.....	10
INSTALACIÓN	10
Transporte	10
Desembalado y revisión	10
Ubicación del mueble	11
Conexión eléctrica	11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	12
Limpieza de superficies interiores y exteriores	12
Bandeja de recogida del agua	12
Limpieza del grupo frigorífico	13
INDICACIONES PARA EL REGLAJE DEL MUEBLE	14
Nivelación del mueble	14
Regulación de altura de las guías para las barras	14
ALGUNAS NOTAS SOBRE QUESOS.....	16
OBSERVACIONES SOBRE EL CURADO DE QUESOS Y SIMILARES CON LAS MÁQUINAS OSCAR ZARZOSA J-700-Q, J-500-Q Y J-1000-Q	17
OBSERVACIONES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS DE CURADO DE QUESOS O. ZARZOSA J-700-Q, J-500-Q Y J-1000-Q.....	18
CONSEJOS DE UTILIZACIÓN.....	19
IRREGULARIDADES EN EL FUNCIONAMIENTO	20
Verificaciones antes de avisar al técnico	20
REPARACIONES DE LA MÁQUINA (SÓLO PROFESIONALES)	21
Sistema monoblock.....	21
FINAL DE LA VIDA ÚTIL	22
Puesta fuera de servicio	22
Eliminación del mueble	22
DIRECTIVA RoSH	23
GARANTÍA	23
UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA	24
Operaciones más usuales del controlador EVCO	24
* DESPIECE MUEBLES SECADERO	26
* DESPIECE DE COMPONENTES	32
* ESQUEMAS ELÉCTRICOS	34
Módulo de conexión WiFi EVlink	42

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



ESTE MUEBLE SECADERO CONTIENE
GAS REFRIGERANTE **R290** (A3 INFLAMABLE)



Este mueble debe ser instalado por un técnico frigorista con conocimientos sobre gases refrigerantes inflamables, correctamente certificado.



Antes de enchufar el mueble a la toma de corriente, compruebe que la tensión-frecuencia indicadas en la placa de características, coincide con la de su instalación eléctrica y que puede soportar la potencia asignada del aparato. Es indispensable que tenga toma de tierra operativa. NO esta permitido utilizar enchufes múltiples, ni alargadores ni adaptadores.



El cable de alimentación debe estar correctamente extendido, lejos de fuentes de calor y líquidos o zonas húmedas, así como de bordes cortantes. Tampoco debe estar atrapado. Si presenta cualquier tipo de deterioro debe ser sustituido por uno de la misma calidad, bien por el fabricante o por un servicio técnico cualificado y certificado.



Antes de realizar cualquier manipulación interna del mueble, debe desconectarse de la red eléctrica. Todos los componentes eléctricos del mueble deben sustituirse por componentes idénticos o suministrados por el fabricante.



Todas las partes referentes al circuito de refrigeración, solo podrán ser reparadas o manipuladas por personal frigorista con conocimientos sobre gases inflamables correctamente acreditado, habiendo desconectado previamente el mueble de la red eléctrica y asegurando que en la zona no haya posibles fuentes de ignición, para reducir el riesgo de incendio.



El mueble debe funcionar siempre con las rejillas de protección correctamente colocadas. Solo deben ser manipuladas por técnicos cualificados.



Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envolvente del aparato, en su ubicación de trabajo.



Para evitar riesgos de incendio o sacudidas eléctricas NO exponer el aparato a atmósferas explosivas ni al agua. No utilizar en exteriores.



Utilice, siempre que vaya a tocar el mueble, calzado con suela aislante, así evitará el riesgo de posibles sacudidas eléctricas y chispas.



No dañar ni manipular el circuito de refrigeración. NO utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de desescarche, distintos a los recomendados por el fabricante, se puede perforar un tubo, produciendo una fuga de gas inflamable.



NO almacenar en este aparato sustancias explosivas, como por ejemplo, latas de aerosol con un propelente inflamable.



NO utilizar, ni guardar aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo autorizado por el fabricante.



NO guardar en el interior de los muebles destinados al secado de alimentos botellas de cristal con líquidos o botellas con bebidas gaseosas o inflamables, pueden estallar.



Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento hay que colocar el controlador general en la posición "O" (OFF) y desenchufar el aparato de la toma de corriente. No utilizar productos abrasivos ni elementos que puedan dañar los componentes del mueble (especialmente eléctricos o de refrigeración).



Para asegurar la estabilidad del mueble frente al vuelco, no subirse dentro del mueble, ni apoyarse en las puertas o cajones.



Para mover el mueble NO lo arrastre, puede romper las patas, utilice transpaleta. Si necesita moverlo habitualmente pida la opción "ruedas".



El desembalado del mueble debe realizarse con precaución, observando que el mueble no esté dañado por el transporte. Una vez comprobado, se desechan los residuos del embalaje según la normativa vigente.



Este mueble contiene algunos materiales peligrosos para el medioambiente y con riesgo de incendio. Cuando llegue el momento de desechar el mueble consulte la normativa vigente respecto a este tema. Deberá realizarse una recogida selectiva por un gestor autorizado, nunca abandone el mueble en la naturaleza. No cortar, ni dañar los tubos de refrigeración. El equipo de refrigeración se puede separar del mueble sin romperlo. El aislamiento contiene como agente de expansión CO₂. La mayor parte del mueble es reciclable.



Antes de utilizar el secadero es imprescindible haber quitado por completo el PVC protector del acero inoxidable de todas las piezas del interior y también es recomendable del exterior. Puede haber riesgo de incendio.



Está prohibido usar la máquina en condiciones o para empleos diferentes de aquellos indicados en el libro de instrucciones, por peligrosos.

La inobservancia de este manual y de las prescripciones generales de seguridad contenidas en él, modificaciones técnicas, reparaciones por servicio sin cualificación demostrable y la utilización de piezas de repuesto no homologadas por el fabricante, anulan la garantía y eximen de toda responsabilidad al fabricante. Además

OSCAR ZARZOSA S.A. elude todo tipo de responsabilidad derivada de un uso indebido, inapropiado, incorrecto o no razonable.

INTRODUCCIÓN

PREMISA

El presente Manual de Instrucciones ha sido redactado con arreglo a las Directivas aplicadas y está destinado al usuario de la máquina secadero. Contiene información sobre el uso de la máquina previsto por el fabricante. Así mismo, contiene los datos técnicos necesarios para el empleo correcto del aparato además de las normas de seguridad que el usuario deberá seguir escrupulosamente .

El libro de instrucciones forma parte de la máquina secadero y deberá ser conservado para poder ser consultado en cualquier momento, por toda la duración de la máquina.

INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA FRIGORÍFICA

Con objeto de asegurar la máxima fiabilidad de la máquina, Oscar Zarzosa S.A. ha realizado una atenta elección de los materiales y componentes utilizados, cuya introducción en la empresa, almacenaje y empleo en el taller están continuamente sometidos a control para evitar averías o deterioros. Todos los muebles fabricados son sometidos a un control regular antes de la entrega. Los modelos Oscar Zarzosa pueden ser de clase climática 4 o 5.

Los límites de funcionamiento establecidos para un frigorífico normal clase climática 4 son:

Temperatura ambiente:	+30°C
Humedad relativa:	55 %
Punto de rocío:	20°C

Los límites de funcionamiento establecidos para un frigorífico normal clase climática 5 son:

Temperatura ambiente:	+40°C
Humedad relativa:	40 %
Punto de rocío:	23,9°C

La clase climática a la que pertenece cada modelo viene indicada en la placa de características.

Los muebles deben ser utilizados en ambientes similares a los de su clase climática, fuera de estos límites podrán variar considerablemente el rendimiento, las prestaciones y el consumo del aparato.



**El nivel de emisión de presión acústica ponderado A no supera los 70dB(A)*

Oscar Zarzosa S.A. Se reserva el derecho de realizar cualquier modificación en sus productos sin previo aviso.

INFORMACIÓN GENERAL



Los muebles fabricados por **OSCAR ZARZOSA S.A.** son exclusivamente para **USO PROFESIONAL**

RECEPCIÓN DEL MUEBLE

Cuando reciba el mueble, compruebe que no tiene daños grandes como agujeros o golpes fuertes y que no haya sido desembalado previamente. Ante cualquier desperfecto, efectúe una reclamación a la agencia de transporte, haciéndolo constar en el albarán de entrega y firmado por el transportista.

INSTALACIÓN



Es muy importante que la instalación y regulación del aparato la efectúe una persona cualificada, de acuerdo con las actuales normas en vigor.

TRANSPORTE

Debido al tamaño y peso del mueble debe ser transportado con transpaleta o carretilla elevadora o medios similares.

Está prohibido acarrear muebles apilados unos encima de otros con la carretilla, con la transpaleta o con cualquier otro medio

Es conveniente no despaletizar el mueble hasta que se encuentre en su posición final, teniendo cuidado porque el centro de gravedad del mueble puede no coincidir con su centro geométrico, sino que está desplazado hacia la posición del grupo motor, lo que puede dar lugar a desequilibrios.

No es recomendable el apilamiento de muebles.

No es recomendable arrastrar el mueble pues se puede doblar el bastidor o romper las patas.

DESEMBALADO Y REVISIÓN

Esta operación debe realizarse utilizando los equipos de protección individual adecuados como guantes, gafas y botas con protección de suela y puntera.



El desembalado debe realizarse con cuidado de no dañar el modelo.

Si el aparato estuviera dañado, le rogamos que informe a su distribuidor inmediatamente y que NO conecte el aparato.

Los restos del embalaje (bolsas de plástico, cartón poliestireno, etc.) deben ser desechados correctamente según las normas en vigor.



Para pelar el mueble del plástico que protege el acero inoxidable, este debe estar desconectado de la red eléctrica, se puede crear electricidad estática.

UBICACIÓN DEL MUEBLE



El mueble NO puede ser instalado en lugares donde pueda haber atmósferas (o sustancias gaseosas) explosivas.

El aparato debe ser instalado en un lugar ventilado, alejado de cualquier foco de calor y de zonas donde haya chispas o llama abierta. Debe ser lo suficientemente amplio para evitar concentraciones con peligro de incendio en caso de fuga del refrigerante. Debe ser colocado en el interior de los edificios. No colocar en sótanos o habitaciones por debajo del suelo.

El mueble frigorífico se colocará nivelado horizontalmente. Esto es importante para evitar el posible rozamiento de partes móviles con fijas y para permitir el correcto drenaje del agua de desescarche. La regulación de las patas graduables consigue la adaptación necesaria a las irregularidades del suelo.

No tapar las rejillas de ventilación del de compartimento motor.

Habrá que dejar suficiente espacio libre en la parte frontal como para poder abrir las puertas y acceder al modelo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Este mueble debe ser instalado por un técnico frigorista con conocimientos sobre gases refrigerantes inflamables, correctamente cualificado.

La conexión debe realizarse respetando las normas vigentes.

Antes de proceder a la instalación asegurarse que:

- Los fusibles y la instalación eléctrica del local pueden soportar el consumo máximo del aparato, la tensión y la frecuencia son las adecuadas (ver placa de características).
- La instalación dispone de una toma de tierra eficaz, debiéndose realizar una **correcta puesta a tierra**. Igualmente debe disponer de protección contra sobretensiones, cortocircuitos o contactos indirectos conforme a las normas y disposiciones legales vigentes.
- El cable de alimentación debe estar correctamente extendido, sin dobleces, lejos de bordes cortantes o lugares donde pueda ser atrapado, alejado de fuentes de calor, agua o líquidos y cualquier producto corrosivo y en perfectas condiciones.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Está prohibida la utilización de enchufes múltiples.
- Está prohibida la utilización de alargadores y de adaptadores.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Antes de realizar cualquier operación de este tipo, apagar el equipo ("OFF") y **desconectar** el aparato de la toma de corriente.



LIMPIEZA DE SUPERFICIES INTERIORES Y EXTERIORES

Para realizar esta tarea NO quitar las tapas o carcasas que protegen los equipos eléctricos o tubos de refrigeración.

La limpieza de las superficies interiores y exteriores se realizará con agua templada jabonosa y una esponja suave, se secará con una bayeta húmeda siguiendo la dirección del esmerilado del acero inoxidable. No usar productos abrasivos, disolventes etc. No usar trapos secos, crean electricidad estática.

Mantener libres de grasa, aceites y otros productos las juntas de las puertas (burletes), limpiar con agua y jabón neutro. Sino perderán su elasticidad y se acabarán rompiendo.

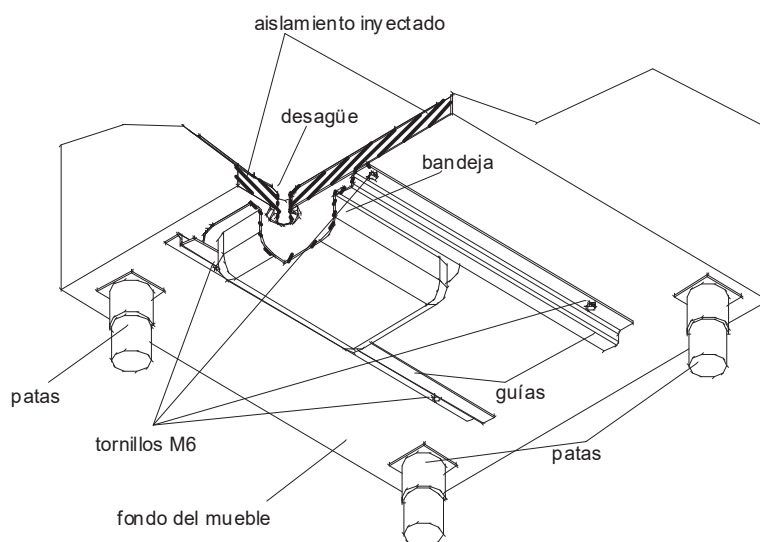
No verter ni salpicar con agua ni otros líquidos el interior de la zona del motor, ni las partes eléctricas ni los tubos de refrigeración, puede haber riesgo de explosión.

Cuando se realice la limpieza del interior tener mucho cuidado de que **NO entre agua** en la sonda de humedad ya que las salpicaduras de agua pueden falsear sus mediciones o estropearla.

Antes de conectar de nuevo el aparato cerciorarse de que las superficies están perfectamente secas.

BANDEJA DE RECOGIDA DEL AGUA (DESESCARCHE E INTERIOR)

El agua que se produce en el desescarche de evaporador o en el interior del modelo sale al exterior por un desagüe en el fondo del mueble. Esta agua queda recogida en una bandeja de plástico ubicada en el fondo del modelo sobre unas guías, que hay que sacar, vaciar manualmente, limpiar y volver a colocar. En los primeros días del secado, se genera mucho agua debido a la humedad extraída del producto, por lo que se recomienda vigilar varias veces al día.



La bandeja de recogida de agua va colocada en la parte inferior del mueble sobre unas guías que permiten su extracción para limpieza con mucha facilidad.

Sin embargo para evitar este trámite, todos los aparatos pueden ser conectados a la red general de desagüe, el mueble cuenta con una salida de 3/4" (rosca gas macho) y es necesario utilizar sifón.

LIMPIEZA DEL GRUPO FRIGORÍFICO

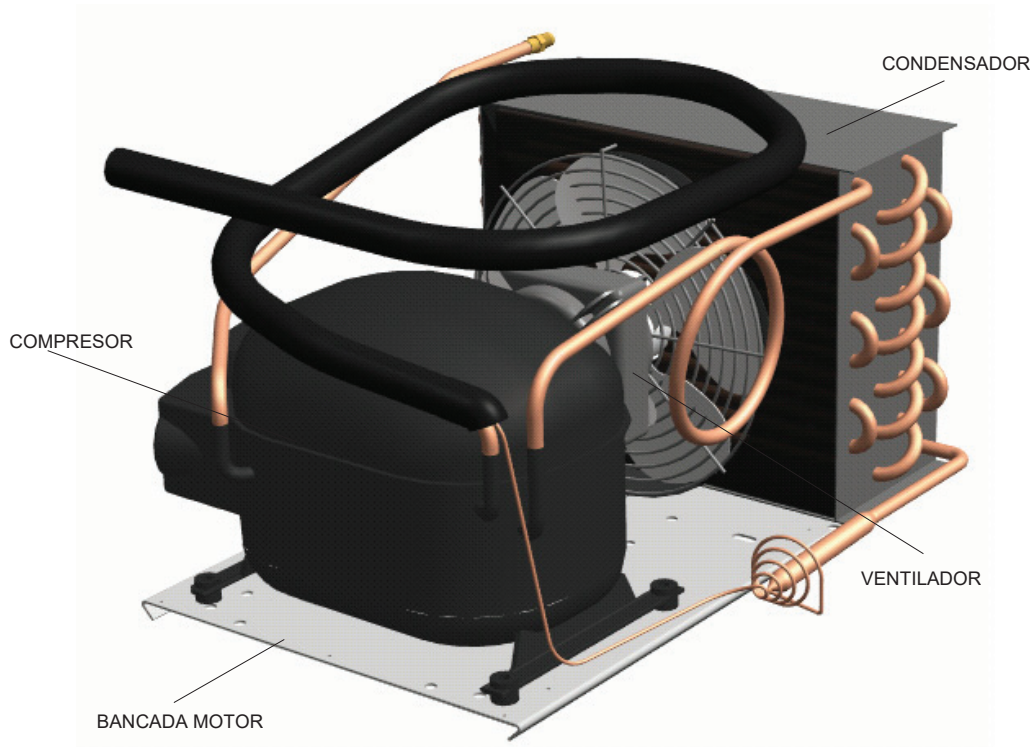


Esta operación debe ser realizada por un técnico frigorista con conocimientos sobre gases refrigerantes inflamables, correctamente cualificado y certificado.

La limpieza del grupo frigorífico en especial del condensador de la acumulación de polvo o grasa, se hará tres o más veces al año con soplado de aire o con un aspirador (si se usa un cepillo debe tener cerdas de plástico).

Esta operación es fundamental para un correcto funcionamiento de la máquina, si no se realiza o se demora en exceso la periodicidad, se elevará mucho el consumo energético debido al exceso de tiempo que tendría que trabajar el motor, e incluso podría llegar a no enfriar correctamente por falta de rendimiento. Además acaba produciendo la rotura del compresor.

Para realizar esta operación el aparato debe estar desconectado de la red al menos 2 horas antes de manipular el grupo motor, el técnico deberá realizar la operación con cuidado y utilizando los EPI's adecuados como guantes, gafas, mascarilla y calzado de protección.

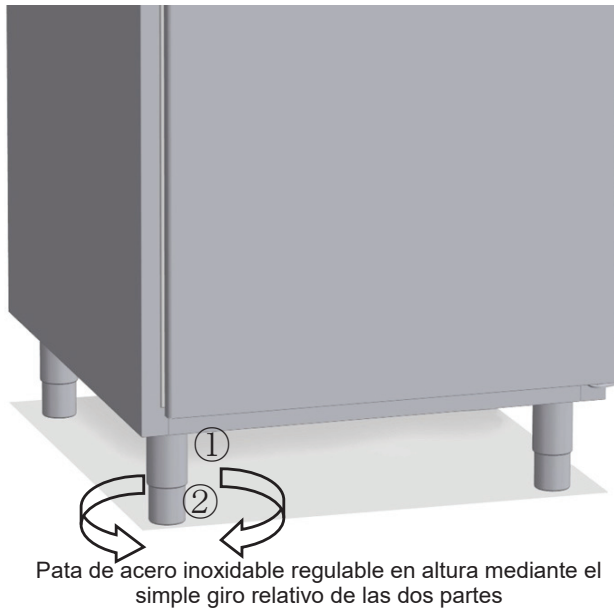


En los armarios con el grupo arriba el condensador está sobre una bancada fija detrás del cuadro de mandos.

INDICACIONES PARA EL REGLAJE DEL MUEBLE

NIVELACIÓN DEL MUEBLE

Todos los muebles Oscar Zarzosa tienen las patas de acero inoxidable AISI 304 18/10 y son regulables en altura.

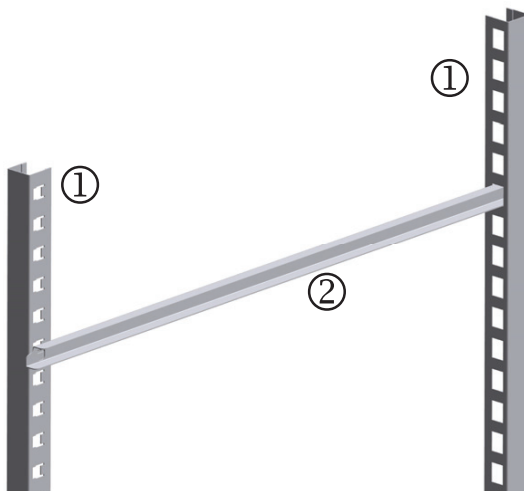


MÉTODO:

cada pata está dividida en dos partes. Haciendo girar la parte inferior (2) sobre la superior (1) en sentido antihorario la altura de la pata se reduce. Si se hace girar en sentido horario, la altura aumenta.

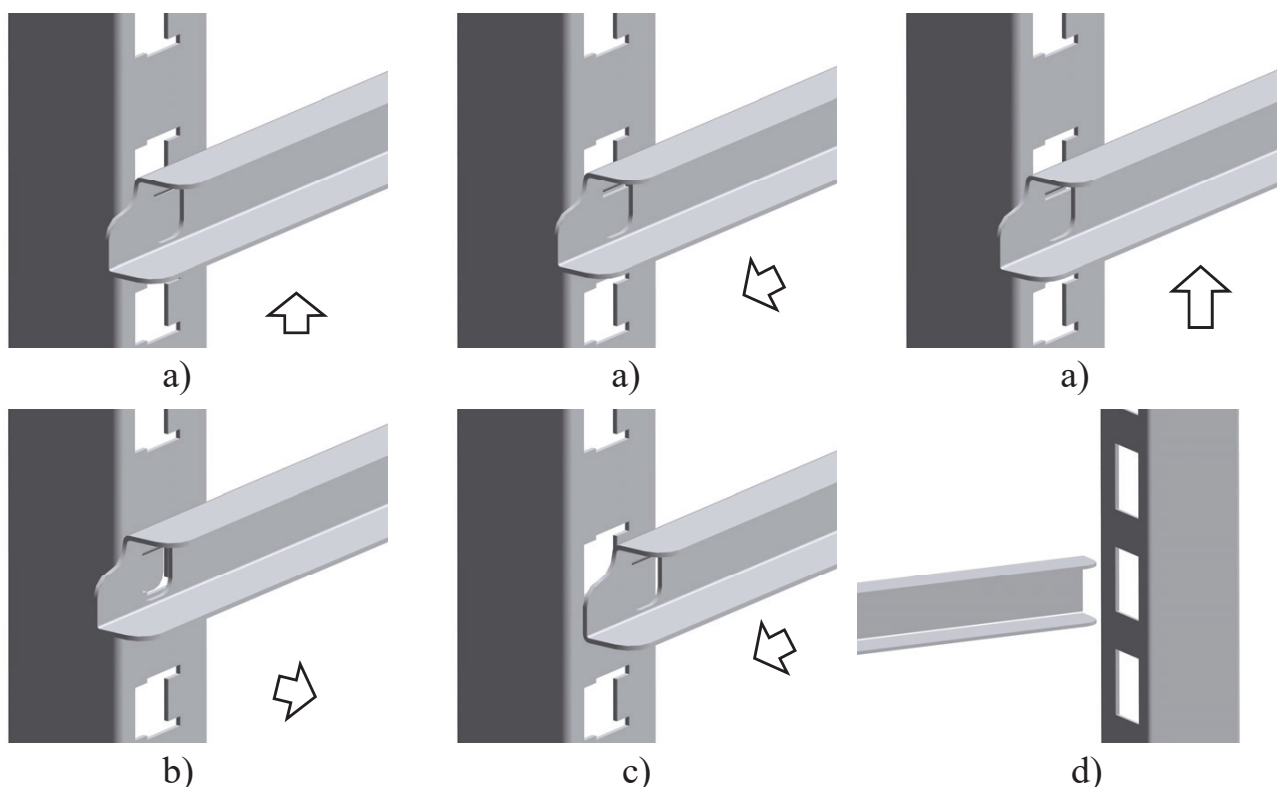
REGULACIÓN DE ALTURA DE LAS GUÍAS PARA LAS BARRAS

Todos los muebles permiten regular la altura de las guías para colocar las barras porta embutidos, dejando a gusto de cada cliente la separación entre ellas.



Las barras porta embutidos van colocadas sobre dos guías horizontales (2) una a la izquierda y otra a la derecha, las cuales van montadas sobre unos pilares de regulación (1).

Para variar la altura de las barras porta embutidos seguir el siguiente esquema:



Vista esquemática de una guía y un pilar de regulación. a) levantar la guía un poco tirar levemente hacia el exterior del mueble y levantar de nuevo hasta que haga tope. b) Sacar patilla. c) Tirar hacia el exterior del mueble para sacarla de su alojamiento en el pilar del fondo. d) guía libre para poder ponerla a cualquier altura.

** Para colocarla de nuevo seguir los pasos en orden inverso.*

Pasos:

- 1º.- Sacar las barras porta embutidos tirando de ellas hacia el exterior.
- 2º.- El perfil guía se levanta un poco, se tira suavemente hacia el exterior y finalmente se levanta hasta que haga tope en la parte superior del hueco del pilar de regulación.
- 3º.- Se saca la patilla de la guía del hueco del pilar.
- 4º.- A continuación se tira de la guía hacia fuera y se extrae del hueco del pilar del fondo.
- 5º.- Se elige la altura más adecuada para la bandeja, con cuidado de que quede horizontal. Y se repiten los pasos en sentido inverso.
- 6º.- Se introduce la guía en el agujero deseado del pilar del fondo después se mete la patilla por el hueco correspondiente del pilar delantero (que quede horizontal), a continuación se baja la guía se empuja suavemente hacia atrás y se vuelve a bajar un poquito hasta que haga tope. Sólo queda volver a introducir las barras porta embutidos por las guías.

ALGUNAS NOTAS SOBRE QUESOS

Partiendo de un producto elaborado correctamente, con adecuada materia prima como la leche cruda y aditivos como el cuajo líquido o cultivos lácteos, que durante el procesado haya mantenido unas condiciones adecuadas de higiene, la maduración y almacenamiento son fundamentales para la obtención de un producto satisfactorio. En base a esto realizamos las siguientes observaciones:

MADURACIÓN-CURADO

La maduración del queso es la última fase de la fabricación, ésta puede durar desde unas horas, hasta varios meses. Implica cambios en las propiedades de la cuajada, acompañados por el desarrollo de sus características típicas. La glicólisis, lipólisis y proteólisis son reacciones primarias de hidrólisis de los principales componentes de la leche: lactosa, triglicéridos y proteínas, y son en gran parte responsables de los cambios de textura y el sabor clásico del queso.

Posteriormente ocurren numerosas transformaciones de los productos finales de estas reacciones primarias hasta compuestos directamente implicados en el desarrollo del aroma y sabor típico del mismo. En la maduración se desarrollan una gran cantidad de aromas y sabores. La curación se lleva a cabo en zonas especialmente acondicionadas para ello, donde la temperatura y la humedad son las adecuadas para cada tipo de quesos. Estas bodegas de maduración puede ser naturales o cámaras especialmente preparadas para ello.

A lo largo de la maduración, el queso va perdiendo progresivamente humedad mediante la evaporación. Esto provoca una disminución en su peso y un incremento también progresivo del extracto seco porcentual en peso total del queso. En función del tiempo que esté un queso madurando en las cámaras se habla de queso fresco, tierno, oreado, curado, viejo y añejo.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del queso una vez obtenido el producto final se puede realizar en cámaras frigoríficas manteniendo temperaturas entre 4°C y 8°C.

**El armario secadero al que se refiere el presente libro, permite obtener las condiciones de temperatura y humedad idóneas para el correcto curado y almacenamiento de quesos y además cuenta con un generador de ozono integrado para mejorar aún más sus prestaciones (se puede desconectar si se desea).*

OBSERVACIONES SOBRE EL CURADO DE QUESOS CON LAS MÁQUINAS O. ZARZOSA J-700-Q, J-500-Q y J-1000-Q

Nota aclaratoria:

Cada partida de quesos preparada es única y diferente de las demás, es decir, cada maestro quesero tiene una peculiaridad diferente al resto, depende de la cantidad y de la calidad de la mezcla de componentes, de los componentes en si mismos, depende del método de prensado utilizado, etc. Muy influyente es también el tipo de aditivos que se les añada, etc.

Una vez aclarado este punto, OSCAR ZARZOSA SA ofrece unas pautas generales a seguir que deberán ser reajustadas por cada usuario en particular durante las primeras ocasiones que utilice la máquina, quedando después ajustada para los productos probados.

Así nuestra experiencia nos ha dado buenos resultados con las siguientes condiciones:

Resumado

Temperatura: de 16 a 18 °C (a veces en la sala de fabricación)

Higrometría: de 70 a 80 % según floras analizadas

Duración: de 12 a 24 horas

Secado

Temperatura: de 12 a 16 °C

Higrometría: de 70 a 85 % según floras analizadas

Pérdida de peso: de 10 a 25 % según el tipo de queso

Duración: suficiente para pérdida de peso analizada: de 1 a 3 días (media 24 horas)

Maduración

A veces siembra en flora superficial (Penicillum, Geotricum, levaduras, etc.)

Temperatura: de 8 a 12 °C

Higrometría: de 80 a 95 % según las floras (media 90 %)

Aireación suficiente

Tratamiento de la corteza: si fuera necesario

Voltear: 3 veces por semana

Duración: de 1 semana a 1 mes, a veces más

**** NUNCA METER GÉNERO FRESCO SI EN EL INTERIOR DE LA MÁQUINA HAY GÉNERO QUE YA HA EMPEZADO EL CICLO DE CURADO ****

OBSERVACIONES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS DE SECADO DE QUESOS J-700-Q, J-500-Q y J-1000-Q

Las máquinas para el curado de quesos solo pueden funcionar de forma correcta cuando tienen género en su interior, pues su funcionamiento se basa en el control de la humedad relativa y de la temperatura que aporta el producto en el interior de la cabina. El controlador EVCO EVJ536N permite controlar de forma combinada la temperatura y la humedad relativa y permite realizar perfiles térmicos. Hay dos formas de trabajo:

1.- SIGUIENDO UN PERFIL TÉRMICO PROGRAMADO

Una forma de trabajo es a través de las fases diferenciadas o perfiles térmicos, poniendo en cada uno de ellos la temperatura, la humedad relativa y la duración más adecuada. El desarrollo del ciclo seguirá lo programado en las fases, sin embargo podremos variar las condiciones de humedad relativa, temperatura o tiempo en cualquier momento. Se recomienda una vez controlado el proceso de curado.

2.- CONTROLANDO EL PROCESO DE FORMA MANUAL

También se puede trabajar de forma manual, esto es, se indica una temperatura y una humedad relativa y la máquina trabaja según lo indicado, siendo el operador el que visualmente determina la duración del periodo según ese perfil de Tª y Hr elegido. Cuando el operador de la máquina decide cambiar las condiciones lo hace de nuevo y la máquina seguirá el nuevo perfil.

MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

Por otro lado, cuando se decida poner el mueble en modo mantenimiento o refrigeración y se elijan Tª bajas como 3°C ó 4°C, bastará con poner dicha temperatura en el SET POINT del controlador.

RENOVACIÓN DE AIRE EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA

La cámara cuenta con un sistema para la renovación del aire de su interior. Éste puede ser programado, de serie se realiza cada seis horas con una duración de hasta quince minutos cada ocasión. Siempre se puede realizar un recambio de aire manualmente.

SE RECOMIENDA NO MODIFICAR LOS PARÁMETROS INTERNOS DEL CONTROLADOR. SI SE QUIEREN MODIFICAR, LO DEBE HACER UN TÉCNICO ESPECIALISTA EN ESTA MÁQUINA. REALIZANDO MODIFICACIONES DE ESTE TIPO ES PROBABLE UN MAL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- En ningún caso debe sobrecargar el frigorífico, cada estante puede soportar 10 kg y en conjunto el J-500/J-1000 no se debe pasar de 60 kg por cada puerta grande y en el J-700 de 80 kg.
- Es necesario dejar espacio entre los alimentos para permitir una buena circulación del aire.
- Una vez cargado el mueble con el producto y después de que haya comenzado el ciclo de maduración-secado no es conveniente introducir género fresco, pues se alteran las condiciones del proceso y se puede deteriorar dicho producto.
- No es conveniente mezclar alimentos de diferentes tipos pues llevan procesos de secado diferentes.
- Es recomendable que los productos que se metan sean del mismo tipo y tamaño pues productos muy finos o de pequeño diámetro se secan mucho antes que los de gran diámetro o muy gruesos.
- Cada producto incluso dentro del mismo tipo es diferente (según la procedencia de la materia prima, la forma de elaboración, cantidades de las mezclas, etc.) por tanto recomendamos a cada operador que al principio afine los parámetros de humedad y temperatura a su producto particular para obtener los mejores resultados.
- No intentar acelerar o retardar los procesos de maduración - secado y cumplir siempre la normativa técnico - sanitaria vigente. Es muy **IMPORTANTE** mantener el interior de la máquina limpio y en perfectas condiciones higiénicas.
- Durante el proceso de secado, se absorbe mucha agua que sale del producto y va a la bandeja de desagüe, se recomienda controlar y vaciar dicha bandeja una o dos veces al día (especialmente los primeros días del ciclo de curado).
- Procure no dejar las puertas abiertas, así evitará cambios bruscos en las condiciones de temperatura y humedad en la cámara, un trabajo excesivo del motor y conseguirá una mejor elaboración de sus productos.
- Es un mueble para alimentos, no meter otro tipo de productos, no introducir aparatos eléctricos, ni microondas, ni de otro tipo que puedan causar riesgos de tipo eléctrico y/o malfuncionamiento del aparato por interferencias.
- Colocando el mueble en un lugar con buena ventilación para el motor (manteniendo limpio el condensador), abriendo las puertas sólo cuando sea necesario y durante el menor tiempo posible, el trabajo del motor se reduce produciendo un importante ahorro energético.
- No modificar los parámetros internos del controlador, así evitará un mal funcionamiento del aparato.

IRREGULARIDADES EN EL FUNCIONAMIENTO

VERIFICACIONES ANTES DE AVISAR AL TÉCNICO

En ocasiones surgen fallos en el funcionamiento cuya causa es muy simple y que puede resolverla el propio usuario antes de llamar al técnico especialista.

A continuación se explican algunos:

Si el secadero no funciona (no arranca o esta parado):

- Comprobar que está enchufado a la red eléctrica.
- Comprobar que por la red eléctrica llega corriente.
- Comprobar que el controlador de temperatura está activado, es decir en posición "ON".

Si no trabaja adecuadamente:

- Comprobar que el termostato tiene programada la temperatura correcta.
- Comprobar que el mueble no está cerca de algún foco de calor.
- Comprobar que las rejillas de ventilación del aparato no están obstruidas.
- Comprobar que el condensador está limpio y que el aire pasa correctamente a través de su rejilla
- Comprobar que todas las puertas están bien cerradas.
- Comprobar que no se han introducido demasiados productos y que están demasiado juntos. El aire no puede recircular y no se obtienen los resultados deseados.
- Comprobar que la temperatura ambiente no supera la de la clase climática del aparato.

Si produce excesivo ruido:

- Comprobar que el mueble está perfectamente nivelado a las irregularidades del suelo.
- Comprobar que las carcasas de protección del modelo estén perfectamente colocadas
- Comprobar que no hay objetos tocando las partes móviles del mueble.

Si el mal funcionamiento del aparato no corresponde a alguna de las causas aquí expuestas póngase en contacto con el servicio técnico de un distribuidor autorizado y almacene temporalmente los productos en otra máquina de características frigoríficas similares.



Si sospecha que los alimentos han sufrido una rotura en la cadena de frío no dude en desecharlos siguiendo la normativa de seguridad alimentaria.

REPARACIONES DE LA MÁQUINA (solo profesionales)



Este mueble debe ser reparado por un técnico frigorista con conocimientos sobre gases refrigerantes inflamables, correctamente cualificado y certificado.



*Este mueble contiene una pequeña cantidad de gas refrigerante **R290** que es inocuo para el medio ambiente pero es **inflamable**.*



-Todas las reparaciones deben realizarse con el aparato apagado y desconectado de la red eléctrica.



Debido a la inflamabilidad del gas refrigerante y al potencial riesgo de incendio, todos los recambios que se utilicen en las reparaciones, deben ser suministrados por el fabricante o ser exactamente iguales a las piezas que sustituyen incluido cableado y partes menores. En caso contrario el fabricante queda exento de toda responsabilidad y se puede crear riesgo de incendio.

- Si por cualquier circunstancia se necesita cortar algún tubo del circuito de refrigeración, se debe realizar en un entorno adecuado, libre de focos de calor y de cualquier posibilidad de chispa, arco eléctrico o llama, etc. y con la herramienta adecuada para extraer el gas inflamable del interior, que no produzca ni chispa, ni calor, de lo contrario se producirá una explosión.
- En un circuito que haya contenido previamente gas R290 (aunque ya no tenga) no podrán realizarse soldaduras de ningún tipo que produzcan calor o cualquier tipo de chispa o arco eléctrico. Sólo se podrán realizar sellados de tipo mecánico
- Todas las piezas que se sustituyan y también gases o fluidos son residuos y deberán ser tratados como tales y ser retirados de acuerdo a la normativa vigente en el momento de la retirada. NO tratar como residuo doméstico.

SISTEMA MONOBLOCK

Los armarios J-700 y los J-500/1000 cuentan con un sistema de refrigeración tipo monoblock. Es decir todo el equipo frigorífico puede ser retirado del mueble sin necesidad de cortar ningún tubo ni cable.

Esto facilita enormemente las reparaciones pues el servicio técnico puede retirar el equipo del mueble y llevarlo a un local adecuado para la reparación, reduciendo enormemente el riesgo de incendio. Además todas las partes quedan accesibles desde todos los ángulos, haciendo las reparaciones más cómodas.

También permite al servicio técnico colocar un equipo monoblock de sustitución mientras dura la reparación, mejorando el servicio al cliente.

FINAL DE LA VIDA ÚTIL

PUESTA FUERA DE SERVICIO

El mueble frigorífico al que se refiere este manual está marcado con el símbolo de un contenedor tachado como el que se indica a continuación. Es porque es un AEE (Aparato Eléctrico o Electrónico) y cuando se desecha se convierte en un RAEE (Residuo de Aparato Eléctrico o Electrónico) y es obligatorio que reciba un tratamiento especial.



El aparato utiliza componentes eléctricos y electrónicos, aceite, acero, cobre, espuma de poliuretano, plástico y también puede llevar vidrio. El circuito de refrigeración no debe cortarse pues contiene gas inflamable. El reciclado debe realizarse en una planta especializada.

Cuando finalice la vida útil del modelo, será necesario retirar el mueble para su destrucción o recuperación parcial y esto se debe hacer siguiendo unas pautas determinadas que indica la normativa vigente. Siendo el último dueño/usuario el responsable de entregar el aparato en el centro de recogida especificado por las Autoridades locales para recuperación y reciclaje de RAEE profesionales.

El fabricante es responsable de poner los medios para la recuperación y reciclado del producto al final de su vida útil, bien de forma directa o bien a través de un sistema colectivo.

La infracción de la normativa acarrea sanciones específicas, dependientes de la legislación de cada estado de la Unión Europea.

ELIMINACIÓN DEL MUEBLE

Una vez que llegue el momento de dismantelar el modelo habrá que seguir las normas vigentes sobre la eliminación de desechos del país en que se encuentre. No se puede eliminar junto a los residuos domésticos.

En los modelos J-700 y J-500/1000 la parte correspondiente al circuito de refrigeración se puede separar del cuerpo del mueble fácilmente, sin cortar tubos ni cables, lo que facilita enormemente las tareas de reciclaje, además el poliuretano es en base agua quedando como agente expansivo CO₂.



Los tubos del circuito de refrigeración NO deben ser cortados ni separados hasta la extracción correcta del gas R290 que es inflamable. Esta operación la deben realizar técnicos especialistas acreditados correctamente en manipulación de gases inflamables y debe ser realizada de forma controlada en instalaciones adecuadas para dicho proceso.

Los componentes y materias que hay que tener especial atención a la hora de reciclar son los siguientes:

- Gas refrigerante R290 (pertenece al grupo A3 gas inflamable).
- Aceite del circuito de refrigeración POE.
- Aislamiento de poliuretano en base agua (agente expansivo CO₂).
- Equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

DIRECTIVA RoHS

Oscar Zarzosa declara bajo su propia responsabilidad que los muebles frigoríficos que fabrica cumplen con la Directiva 2011/65/UE (RoSH) es decir que los componentes y materias utilizadas tienen una concentración menor de:

- 0,1% para plomo, mercurio, cromo VI, PBB y PBDE del peso en materiales homogéneos.
- 0,01% para cadmio del peso en material homogéneo.

Basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores de materias y componentes.

GARANTIA

Los muebles OSCAR ZARZOSA quedan garantizados por un periodo de doce meses a partir de la entrega, siempre que sea utilizado en condiciones normales e instalados por personal cualificado según las normas en vigor.

Quedan excluidos de la garantía los componentes de vidrio, plástico, lámparas, gases, aceites, limpieza de condensadores, mano de obra, el mal uso y la manipulación indebida.

Nuestra garantía cubre únicamente la reposición sin cargo de materiales defectuosos que hayan sido previamente devueltos, a portes pagados, a nuestros talleres.

En ningún caso nos hacemos responsables de los daños causados directa o indirectamente por su defecto.

Las reclamaciones se harán por escrito antes del término de la garantía.

Todos los recambios, incluso en garantía serán enviados a portes debidos.

La inobservancia de este manual y de las prescripciones generales de seguridad contenidas en él, modificaciones técnicas, reparaciones por servicio sin cualificación demostrable, la utilización de piezas de repuesto no homologadas por el fabricante y un uso indebido, inapropiado, incorrecto o no razonable anulan la garantía. Además generan un alto riesgo de incendio.



UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

A continuación se adjunta una lista con los modelos, sus controles, esquemas eléctricos y despieces correspondientes, con las páginas en que se desarrollan.

MODELO MUEBLE O. ZARZOSA	CONTROL TEMPERATURA	ESQUEMA ELÉCTRICO	REF	DESPIECE
J-500-Q	EVCO EVJ536N PÁG 24	PÁGINA 34 ESQUEMA ⇒	J-Q	PÁGINA 28
J-500-QV	EVCO EVJ536N PÁG 24	PÁGINA 38 ESQUEMA ⇒	J-QV	PÁGINA 28
J-1000-Q	EVCO EVJ536N PÁG 24	PÁGINA 36 ESQUEMA ⇒	J-Q	PÁGINA 30
J-1000-QV	EVCO EVJ536N PÁG 24	PÁGINA 40 ESQUEMA ⇒	J-QV	PÁGINA 30
J-700-Q	EVCO EVJ536N PÁG 24	PÁGINA 34 ESQUEMA ⇒	J-Q	PÁGINA 26
J-700-QV	EVCO EVJ536N PÁG 24	PÁGINA 38 ESQUEMA ⇒	J-QV	PÁGINA 26

OPERACIONES MÁS USUALES DEL CONTROLADOR EVCO EVJ536N2

A continuación se exponen las operaciones más usuales. Para operaciones complejas se añade manual completo aparte

En el display del controlador se observa habitualmente la T^a (temperatura) y el %HR (porcentaje de humedad relativa) en tiempo real del interior del mueble.

Este controlador viene preparado para trabajar siguiendo un programa (ciclo automático).

TRABAJAR EN CICLO AUTOMÁTICO (SIGUE PERFIL TÉRMICO—HAY DIFERENTES FASES)

El instrumento dispone de 6 programas configurables, cada uno compuesto por 3 procesos realizados en orden:

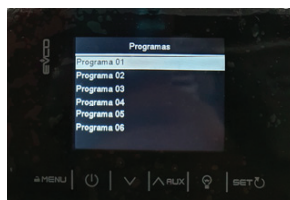
- 1) Estufado
- 2) Secado en 6 fases
- 3) Estacionamiento

Para cada proceso y fase se pueden controlar la duración (tiempo), la temperatura (T), la humedad relativa (%HR) creando diferentes perfiles térmicos según el producto a tratar. Terminados los tres procesos la regulación procederá hasta parada manual.

El perfil térmico debe ser estudiado por cada usuario adecuándolo a las necesidades de sus productos. Se recomienda que se utilice un perfil específico para cada tipo diferenciado de producto.

Cuando se opera en modo automático se puede ver en el display LCD el proceso en el que se está.

**En caso de apagado de la máquina, bien sea voluntariamente o bien por falta de tensión en la red de alimentación, se reinicia la fase en la que se encuentre en el momento del apagado.*



✿ El controlador EVCO EVJ536 dispone de la posibilidad de montar un módulo WiFi EVlink para poder monitorear y manejar el control de forma remota con un ordenador, tablet o smartphone.

El controlador viene preparado para trabajar en modo automático siguiendo un programa, pero podemos trabajar en modo manual si realizamos los siguientes pasos:

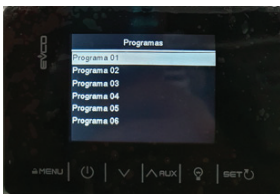
TRABAJAR EN MODO MANUAL (NO HAY DIFERENTES FASES)



Se comienza a trabajar en un programa cualquiera por ejemplo el programa 1, a continuación reducimos la duración de dicho programa a lo mínimo en este caso 1 minuto. Una vez terminado ese minuto finaliza automáticamente el programa y en ese momento (pone Fin en el display) se puede empezar a trabajar en modo manual, por tanto se elige la temperatura y humedad que necesita en el interior de la cámara. Pulsando [SET] y con las flechas (▲▼) se modifica la T°, pulsando de nuevo [SET] y de nuevo con las flechas (▲▼) se modifica la %Hr

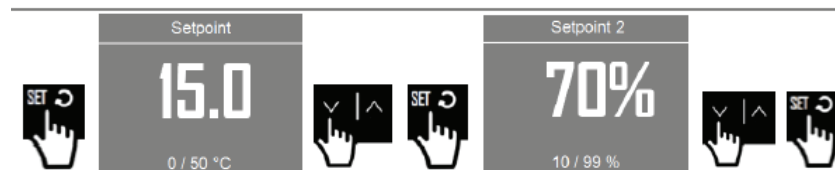
Trabajando en "manual" el operario debe estar pendiente del proceso porque debe ser él, el que se encargue de modificar la temperatura y la humedad a lo largo del proceso de curado. En este modo se controla la Tª y el %HR pero no el tiempo.

INICIAR Y TERMINAR UN PROGRAMA. MODIFICACIÓN DEL PUNTO DE TRABAJO (SET POINT) DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA (Tª) Y HUMEDAD RELATIVA (%HR) Y DEL TIEMPO



Seleccionar UN PROGRAMA

1. Tocar [MENU] para acceder a la lista de los programas, seleccionar el programa con las teclas flecha (▲▼) y apretar [SET]:



2. Una vez dentro del programa elegido se puede modificar la Tª la Hr y la duración. Para ello: Pulsamos [SET] y sale el Set Point de la Tª con las flechas (▲▼) elegimos la deseada, y pulsamos de nuevo [SET], sale entonces el %Hr, que de nuevo con las flechas (▲▼) se puede cambiar, una vez elegido el nuevo Set Point se pulsa otra vez [SET], apareciendo entonces la duración del programa.



Otra vez con las flechas se puede modificar las horas, con el [SET] se confirma y ahora del mismo modo se eligen los minutos y confirmamos de nuevo con [SET]. Para salir se esperan 5 segundos o se pulsa [OFF].

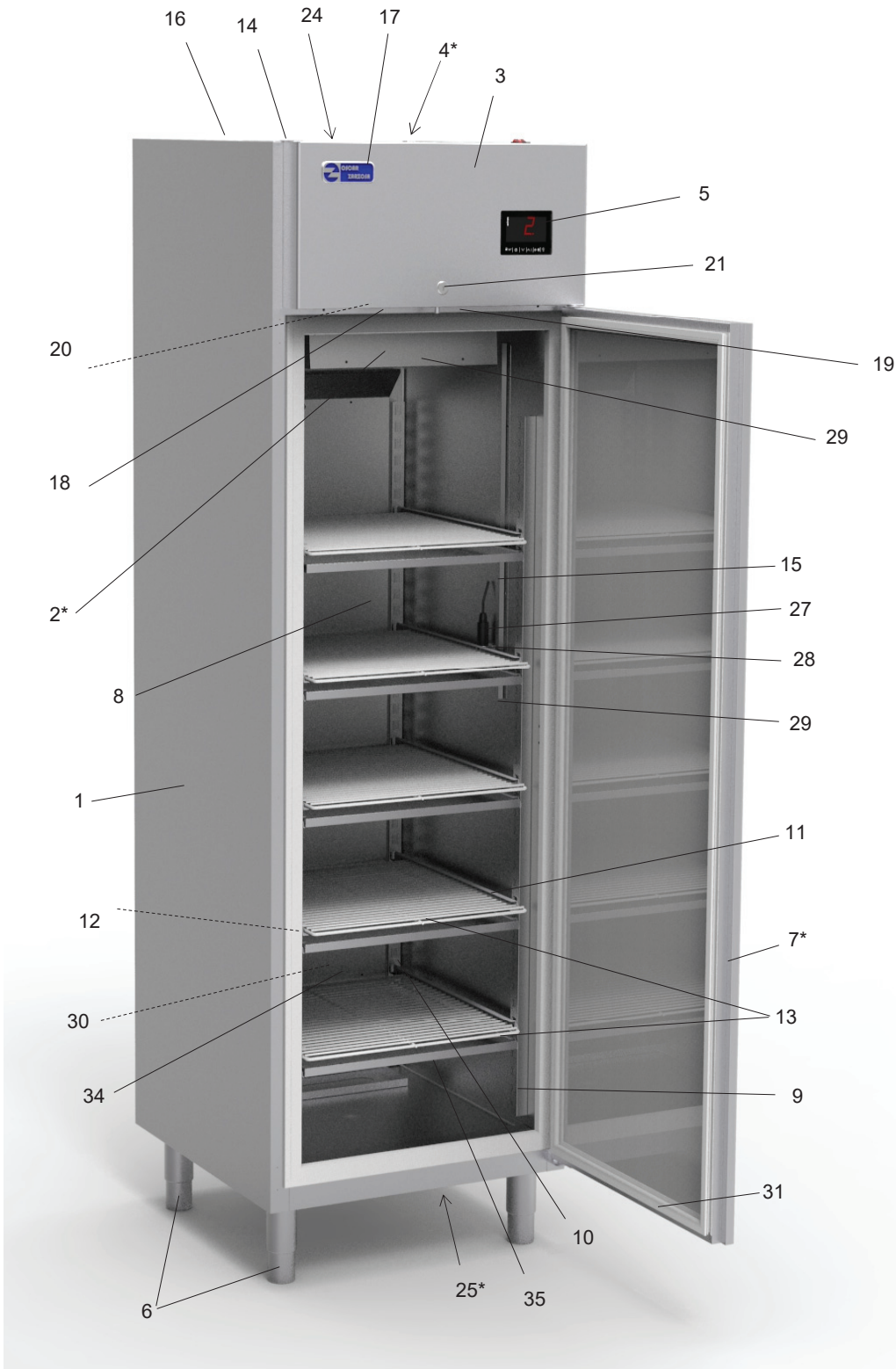
J-700-Q COMPONENTES



J-Q	ARMARIO SECADERO PARA QUESOS	OBSERVACIONES
1	CUERPO ESTÁNDAR J-700	
2*	CONJUNTO EVAPORACIÓN	
3	REJILLA CUADRO FRONTAL J-700 (EVCO EVJ536)	
4*	CONJUNTO MOTOR	
5	CONTROL ADOR ELECTRÓNICO EVCO EVJ536	
5a	MÓDULO WIFI PARA CONTROLADOR EVCO	
6	PATA ACERO (140-200)	
7*	PUERTA GRANDE J-700 (BISAGRA DCH)	
8	TAPA CANAL INTERIOR TRASERO J-700	
9	GUÍA LATERAL VERTICAL J-700	
10	GUÍA TRASERA VERTICAL J-700	
11	GUÍA HORIZONTAL DERECHA J-700	
12	GUÍA HORIZONTAL IZQUIERDA J-700	
13	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE J-700-Q (GN2/1)	
14	ANGULO SUJETA CUADRO	
15	TAPA SONDA	
16	REJILLA TRASERA SUPERIOR J-700	
17	LOGOTIPO OSCAR ZARZOSA	
18	MICRO INTERRUPTOR MAGNÉTICO PUERTAS	
19	LÁMPARA LED 12V	
20	TRANSFORMADOR LÁMPARA LED	
21	CERRADURA	
22	LLAVE CERRADURA	
23	TAPA TUBOS TRASERA J-700	
24	TAPA CUADRO J-700	
25*	CONJUNTO DESAGÜE	
27	SONDA HUMEDAD	
28	GRAPA FIJACIÓN SONDA DE HUMEDAD	
29	SONDA TEMPERATURA	
30	RESISTENCIA ELÉCTRICA ALETEADA	
31	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA J-700	
34	TAPA RESISTENCIA CANAL	
35	BANDEJA RECOGE SUERO EN ACERO INOX	
36	TORNILLOS INOX M4 PHILIPS	
37	TORNILLOS INOX M6 PHILIPS	
38	TORNILLOS ACERO M6 HEX	
39	TUERCA M6	
40	ARANDELA PLANA P/M6	ES UNA OPCIÓN
41	RUEDA INOX SIN FRENO	ES UNA OPCIÓN
42	RUEDA INOX CON FRENO	ES UNA OPCIÓN
43	RUEDA GALV SIN FRENO	ES UNA OPCIÓN
44*	RUEDA GALV CON FRENO	ES UNA OPCIÓN
45*	CONJUNTO ILUMINACIÓN LED	ES UNA OPCIÓN
46*	PUERTA GRANDE BISAGRAS DERECHA CRISTAL J-700	
47	VENTILADOR RENOVACIÓN DE AIRE INTERIOR	
48	TAPA VENTILADOR RENOVACIÓN DE AIRE	
49		
50		

Los números con asterisco(*) indican un conjunto que se desglosa más adelante.
Para referenciar una pieza se indica el nombre de dicha pieza y el modelo concreto de mueble al que se refiere.

J-500-Q COMPONENTES



J-Q	ARMARIO SECADERO PARA QUESOS	OBSERVACIONES
1	CUERPO ESTÁNDAR J-500-Q	
2*	CONJUNTO EVAPORACIÓN	
3	REJILLA CUADRO FRONTAL J-500 (EVCO EVJ536)	
4*	CONJUNTO MOTOR	
5	CONTROL ADOR ELECTRÓNICO EVCO EVJ536	
5a	MÓDULO WIFI PARA CONTROLADOR EVCO	
6	PATA ACERO (140-200)	
7*	PUERTA GRANDE J-500 (BISAGRA DCH)	
8	TAPA CANAL INTERIOR TRASERO J-500	
9	GUÍA LATERAL VERTICAL J-500	
10	GUÍA TRASERA VERTICAL J-500	
11	GUÍA HORIZONTAL DERECHA J-500	
12	GUÍA HORIZONTAL IZQUIERDA J-500	
13	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE J-500 ()	
14	ANGULO SUJETA CUADRO	
15	TAPA Sonda	
16	REJILLA TRASERA SUPERIOR J-500	
17	LOGOTIPO OSCAR ZARZOSA	
18	MICRO INTERRUPTOR 4 PUNTOS N.O. N.C. PUERTAS	
19	LÁMPARA LED 12V	
20	TRANSFORMADOR LÁMPARA LED	
21	CERRADURA	
22	LLAVE CERRADURA	
23	TAPA TUBOS TRASERA J-500	
24	TAPA CUADRO J-500	
25*	CONJUNTO DESAGÜE	
27	SONDA HUMEDAD	
28	GRAPA FIJACIÓN Sonda DE HUMEDAD	
29	SONDAS TEMPERATURA	
30	RESISTENCIA ELÉCTRICA ALETEADA	
31	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA J-500	
34	TAPA RESISTENCIA CANAL	
35	BANDEJA RECOGE SUERO EN ACERO INOX	
36	TORNILLOS INOX M4 PHILIPS	
37	TORNILLOS INOX M6 PHILIPS	
38	TORNILLOS ACERO M6 HEX	
39	TUERCA M6	
40	ARANDELA PLANA P/M6	ES UNA OPCIÓN
41	RUEDA INOX SIN FRENO	ES UNA OPCIÓN
42	RUEDA INOX CON FRENO	ES UNA OPCIÓN
43	RUEDA GALV SIN FRENO	ES UNA OPCIÓN
44*	RUEDA GALV CON FRENO	ES UNA OPCIÓN
45*	CONJUNTO ILUMINACIÓN LED	ES UNA OPCIÓN
46*	PUERTA GRANDE BISAGRAS DERECHA CRISTAL J-500	
47	VENTILADOR RENOVACIÓN DE AIRE INTERIOR	
48	TAPA VENTILADOR RENOVACIÓN DE AIRE	
49		

Los números con asterisco(*) indican un conjunto que se desglosa más adelante.
Para referenciar una pieza se indica el nombre de dicha pieza y el modelo concreto de mueble al que se refiere.

J-1000-Q COMPONENTES

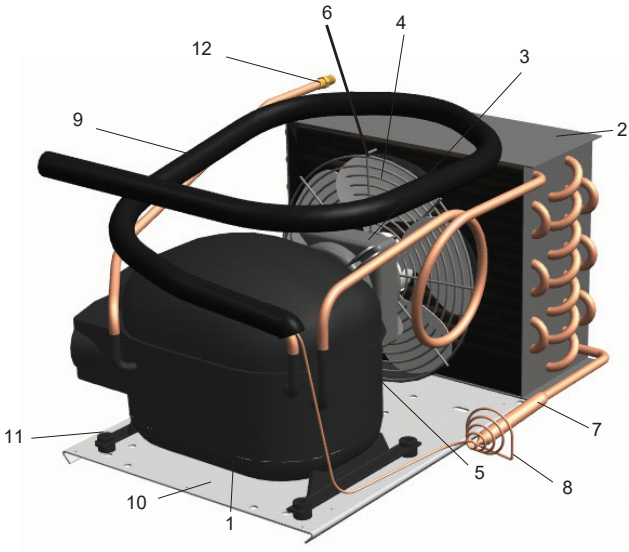


J-Q	ARMARIO SECADERO PARA QUESOS	OBSERVACIONES
1	CUERPO ESTÁNDAR J-1000	
2*	CONJUNTO EVAPORACIÓN	
3	REJILLA CUADRO FRONTAL J-1000 (EVCO EVJ536)	
4*	CONJUNTO MOTOR	
5	CONTROL ADOR ELECTRÓNICO EVCO EVJ536	
5a	MÓDULO WIFI PARA CONTROLADOR EVCO	
6	PATA ACERO REGULABLE EN ALTURA (140-200)	
7*	PUERTA GRANDE BISAGRAS DERECHA J-1000	
8*	PUERTA GRANDE BISAGRAS IZQUIERDA J-1000	
9	TAPA CANAL INTERIOR TRASERO J-1000	
10	ACOPLE CANAL TRASERO Y EVAPORADOR	
11	TAPA RESISTENCIA CANAL	
12	GUÍA LATERAL VERTICAL J-1000	
13	GUÍA TRASERA VERTICAL J-1000	
14	GUÍA CENTRAL VERTICAL J-1000	
15	GUÍA HORIZONTAL DERECHA J-1000	
16	GUÍA HORIZONTAL IZQUIERDA J-500	
17	GUÍA HORIZONTAL CENTRAL DERECHA J-1000	
18	GUÍA HORIZONTAL CENTRAL IZQUIERDA J-1000	
19	ESTANTE EN ACERO J-1000	
20	ANGULO SUJETA CUADRO	
21	TAPA SONDA	
22	REJILLA TRASERA SUPERIOR	
23	LOGOTIPO OSCAR ZARZOSA	
24	MICRO INTERRUPTOR MAGNÉTICO PUERTAS	
25	LÁMPARA LED 12V	
26	TRANSFORMADOR LÁMPARA LED	
27	CERRADURA	
28	LLAVE CERRADURA	
29	TAPA TUBOS TRASERA J-1000	
30	TAPA CUADRO J-1000	
31*	CONJUNTO DESAGÜE	
33	SONDA HUMEDAD	
34	SONDA TEMPERATURA	
35	GRAPA FIJACIÓN Sonda HUMEDAD	
36	RESISTENCIA ELÉCTRICA ALETEADA	
37	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA J-1000	
39	BANDEJA RECOGE SUERO EN ACERO INOX	
40	VENTILADOR RENOVACIÓN DE AIRE INTERIOR	
41	TAPA VENTILADOR RENOVACIÓN DE AIRE	
42	TORNILLOS INOX M4 PHILIPS	
43	TORNILLOS INOX M6 PHILIPS	
44	TORNILLOS ACERO M6 HEX	
45	TUERCA M6	
46	ARANDELA PLANA P/M6	
47	RUEDA INOX SIN FRENO	ES UNA OPCIÓN
48	RUEDA INOX CON FRENO	ES UNA OPCIÓN
49	RUEDA GALV SIN FRENO	ES UNA OPCIÓN
50	RUEDA GALV CON FRENO	ES UNA OPCIÓN
51*	CONJUNTO ILUMINACIÓN LED	ES UNA OPCIÓN
52*	PUERTA GRANDE BISAGRAS DERECHA CRISTAL	ES UNA OPCIÓN
53*	PUERTA GRANDE BISAGRAS IZQUIERDA CRISTAL	ES UNA OPCIÓN

Los números con asterisco(*) indican un conjunto que se desglosa más adelante.
Para referenciar una pieza se indica el nombre de dicha pieza y el modelo concreto de mueble al que se refiere.

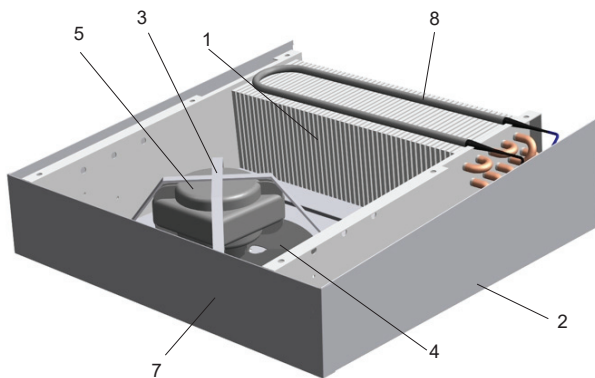
COMPONENTES

GRUPO MOTOR



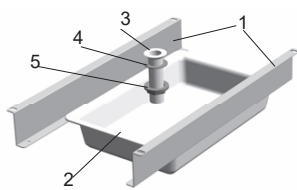
	GRUPO MOTOR	observaciones
1	MOTOR COMPRESOR	
2	CONDENSADOR	Según modelo
3	MOTOR VENTILADOR	
4	HÉLICE VENTILADOR	
5	FIJACIÓN VENTILADOR	
6	PROTECCIÓN VENTILADOR	
7	DESHIDRATADOR	
8	CAPILAR	
9	AI SLAMI ENTO TUBO	
10	BANCADA MOTOR	
11	SILENT BLOCKS MOTOR	
12	SELLO MECÁNICO	
13	TORNILLO FIJACIÓN	
14	TORNILLOS HEX M6	
15	TUERCAS M6	
16	ARANDELA PLANA Ø6	

GRUPO EVAPORADOR



	GRUPO EVAPORADOR
1	EVAPORADOR
2	CARCASA EVAPORADOR
3	SOPORTE VENTILADOR
4	VENTILADOR AXIAL/TANGENCIAL
5	MOTOR VENTILADOR
6	PROTECCIÓN VENTILADOR
7	TAPA CARCASA EVAPORADOR
8	RESISTENCIA DESESCARCHE
9	TUBO DESAGÜE EVAPORADOR
10	TUERCA DESAGÜE
11	ACOPLE TUBO (CODO)
12	JUNTA TUBO ACOPLE
13	TUERCA ACOPLE
14	TUBO DE GOMA MANGUERA DESAGÜE
15	TORNILLOS ESPECIALES TAPA CARCASA
16	TORNILLOS HEX M4
17	TUERCAS HEX M4
18	ARANDELA PLANA PLÁSTICO Ø4

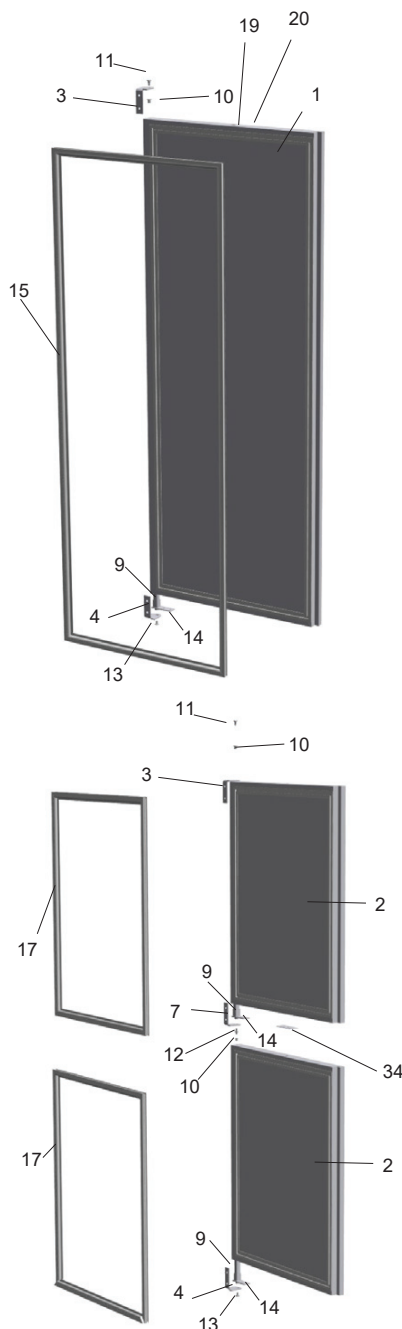
CONJUNTO DESAGÜE



TODOS LOS MODELOS		OBSERVACIONES
	CONJUNTO DESAGÜE	
1	GUÍA BANDEJA DESAGÜE	SEGÚN MODELO
2	BANDEJA DESAGÜE	SEGÚN MODELO
3	TUBO DESAGÜE (3/4") MACHO	SEGÚN MODELO
4	JUNTA TUBO DESAGÜE	
5	TUERCA TUBO DESAGÜE	
6	TAPÓN DESAGÜE	

COMPONENTES

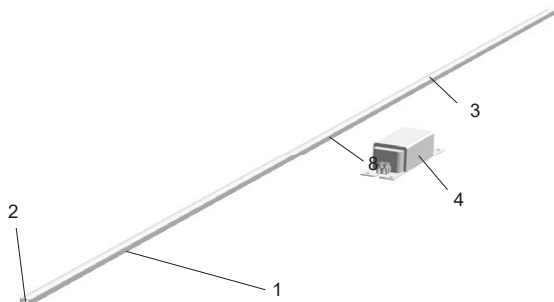
CONJUNTO PUERTAS



ARMARIOS: J-700 J-500 J-1000

PUERTAS	
1	CUERPO PUERTA CIEGA GRANDE DCH ARMARIOS J-700
1	CUERPO PUERTA CIEGA GRANDE DCH ARMARIOS J-500/1000
2	CUERPO PUERTA CIEGA PEQUEÑA DCH ARMARIOS J-700
2	CUERPO PUERTA CIEGA PEQUEÑA DCH ARMARIOS J-500/1000
3	BISAGRA SUPERIOR PUERTA DERECHA ARMARIOS
4	BISAGRA INFERIOR PUERTA DERECHA ARMARIOS
5	BISAGRA SUPERIOR PUERTA IZQUIERDA ARMARIOS
6	BISAGRA INFERIOR PUERTA IZQUIERDA ARMARIOS
7	BISAGRA CENTRAL PUERTA PEQUEÑA DERECHA ARMARIOS
8	BISAGRA CENTRAL PUERTA PEQUEÑA IZQUIERDA ARMARIOS
9	MUELLE BISAGRAS PUERTAS ARMARIOS
10	CASQUILLO INOX BISAGRAS
11	TORNILLO PASADOR BISAGRA ARMARIO
12	TORNILLO PASADOR DOBLE BISAGRA CENTRAL ARMARIO
13	TORNILLO FIJACIÓN BISAGRA MUELLE
14	TORNILLOS FIJACIÓN MUELLES PUERTA
15	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA GRANDE ARMARIOS J-700 (615x1600mm)
16	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA GRANDE ARM. J-500/1000 (545x1487mm)
17	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA PEQUEÑA ARMARIOS J-700 (615x765mm)
18	BURLETE MAGNÉTICO PUERTA PEQUEÑA ARM J-500/1000 (545x703mm)
19	TAPA AGUJERO CERRADURA PUERTA
20	TORNILLO FIJACIÓN TAPA CERRADURA
PUERTAS CRISTAL	
21	CUERPO PUERTA CRISTAL GRANDE DCH ARMARIOS J-700
22	CUERPO PUERTA CRISTAL GRANDE DCH ARMARIOS J-500/1000
23	CUERPO PUERTA CRISTAL PEQUEÑA DCH ARMARIOS J-700
24	CUERPO PUERTA CRISTAL PEQUEÑA DCH ARMARIOS J-500/1000

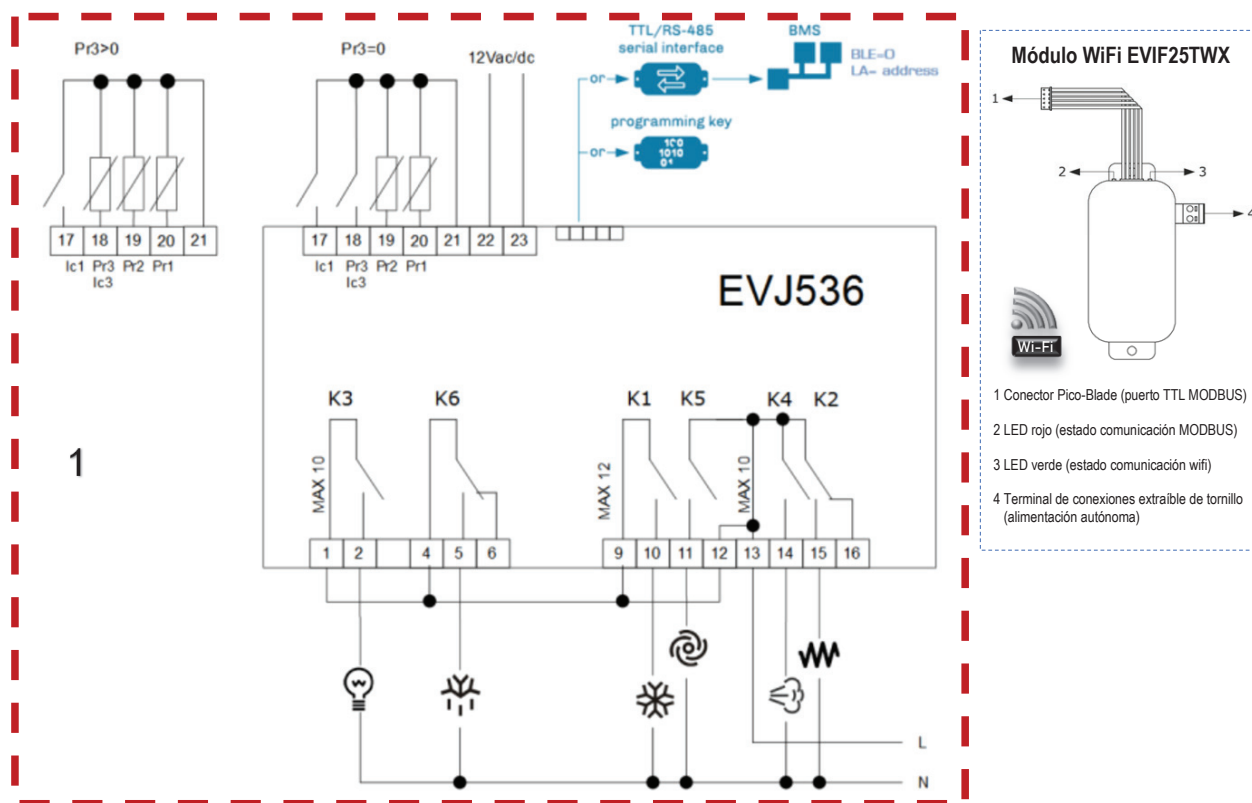
ILUMINACIÓN INTERIOR POR LED (CON PUERTA CRISTAL)



ILUMINACIÓN INTERIOR LED (OPCIÓN PUERTAS CRISTAL)		OBSERVACIONES
TODOS LOS MODELOS		
1	SOPORTE PARA TIRA DE LED	
2	TIRA DE LED	
3	TAPA TRANSPARENTE/TRASLUCIDA LED (DIFUSOR)	
4	TRANSFORMADOR 230/24V PARA LED	
5	INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR "LUZ"	
6		

COMPONENTES ELÉCTRICOS

Esquema eléctrico unifilar controlador de temperatura EVCO EVJ536N

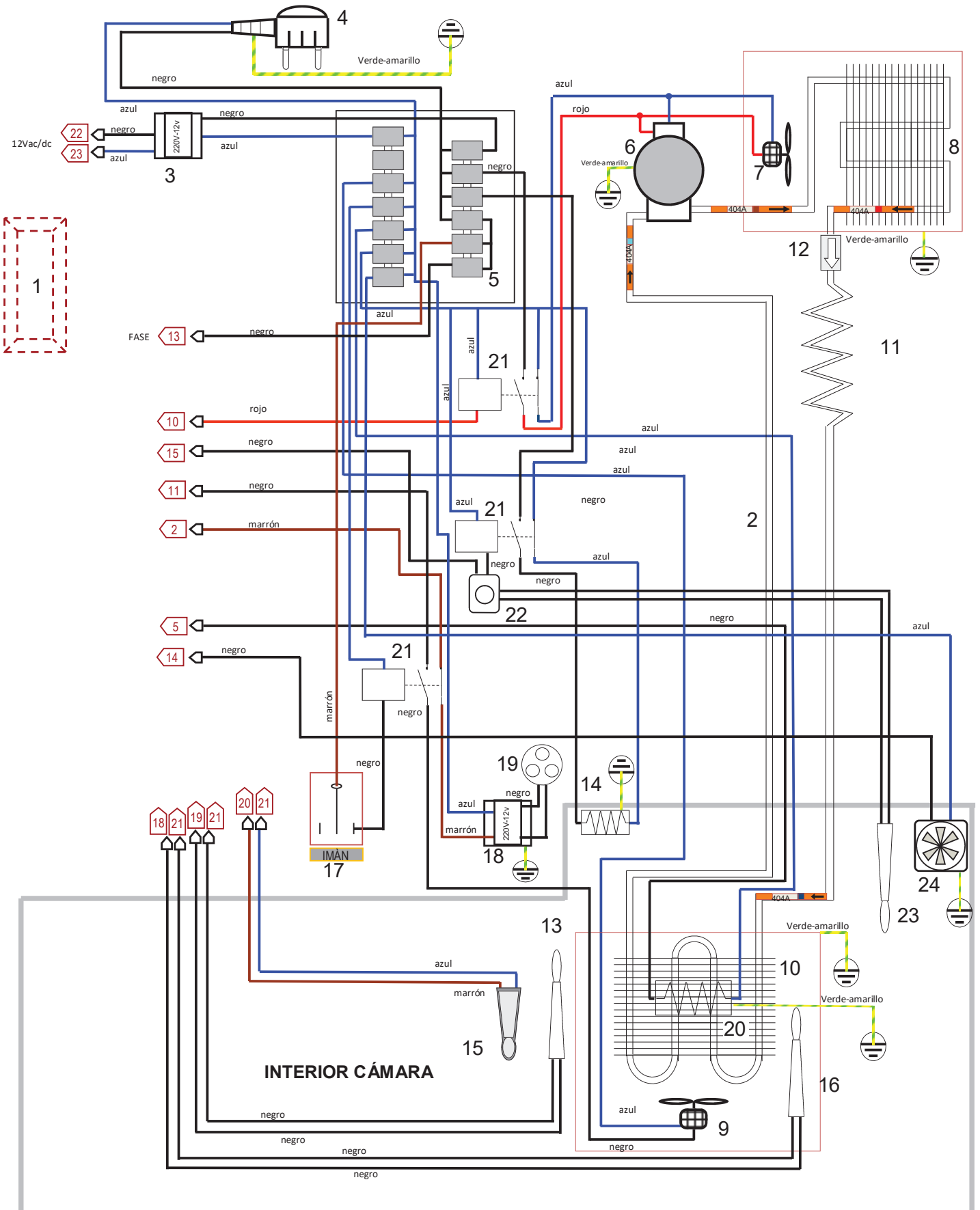


J-Q	ESQUEMA ELÉCTRICO	OBSERVACIONES
J-500-Q / J-700-Q		
1	CONTROLADOR ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA (ESP R-290)	
3	TRANSFORMADOR CONTROLADOR 220V-12V	
4	CLAVIJA BIPOLAR	
5	REGLETA	
6	MOTOR COMPRESOR (ESP R-290)	
7	VENTILADOR CONDENSADOR (ESP R-290)	
8	CONDENSADOR	
9	VENTILADOR EVAPORADOR (ESP R-290)	
10	EVAPORADOR	
11	CAPILAR	
12	FILTRO DESHIDRATADOR	
13	SONDA CÁMARA	
14	RESISTENCIA ELÉCTRICA (ESP R-290)	
15	SONDA HUMEDAD	
16	SONDA EVAPORADOR	
17	MICRO MAGNÉTICO PUERTA (ESP R-290)	
18	TRANSFORMADOR LÁMPARA 220V-12V (ESP R-290)	
19	LÁMPARA LED 12V (ESP R-290)	
20	RESISTENCIA DE DESESCARCHE EVAPORADOR (ESP R-290)	
21	CONTACTOR	
22	TERMOSTATO SEGURIDAD	
23	SONDA TEMPERATURA TERMOSTATO SEGURIDAD	
24	VENTILADOR RENOVACIÓN AIRE CÁMARA	
#	MÓDULO WiFi EVIF25TWX	

ESQUEMA ELÉCTRICO

J-1

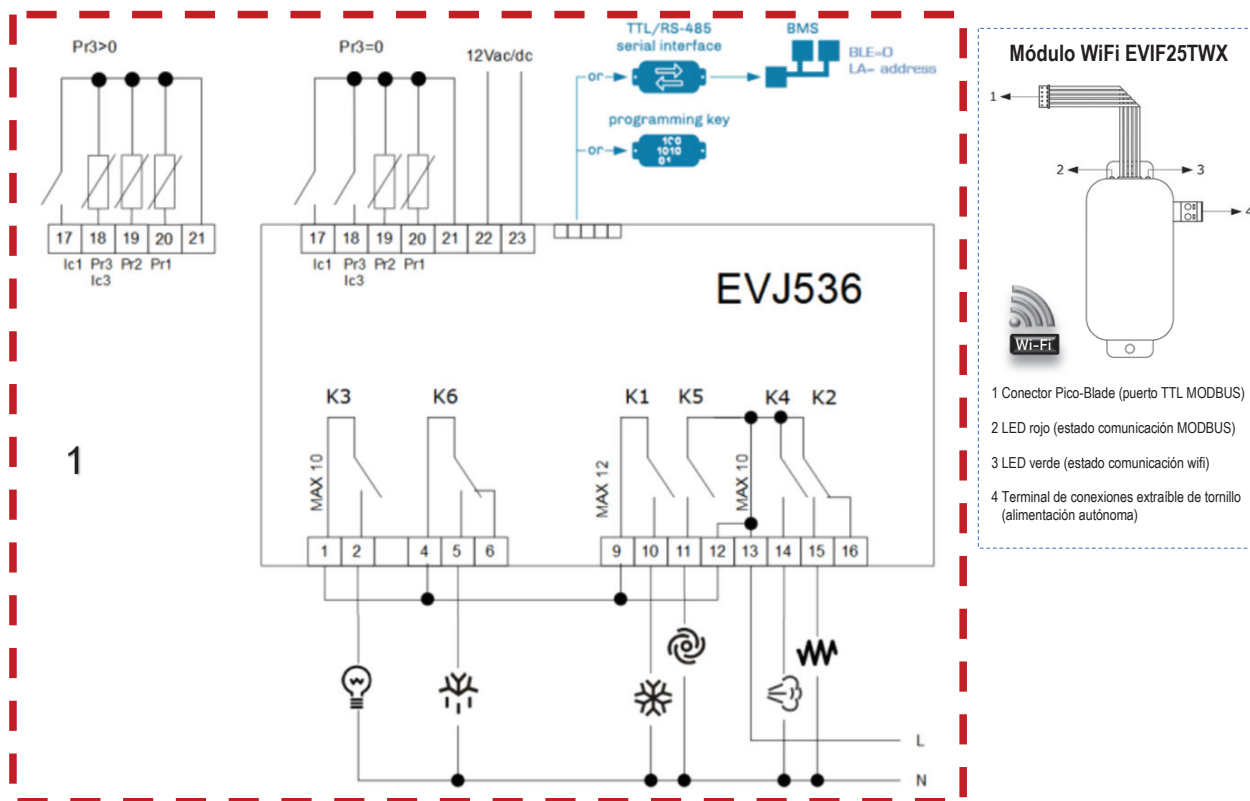
J-500-Q / J-700-Q



Los números en las flechas  indican el número de la conexión en el controlador de temperatura y humedad

COMPONENTES ELÉCTRICOS

Esquema eléctrico unifilar controlador de temperatura EVCO EVJ536N

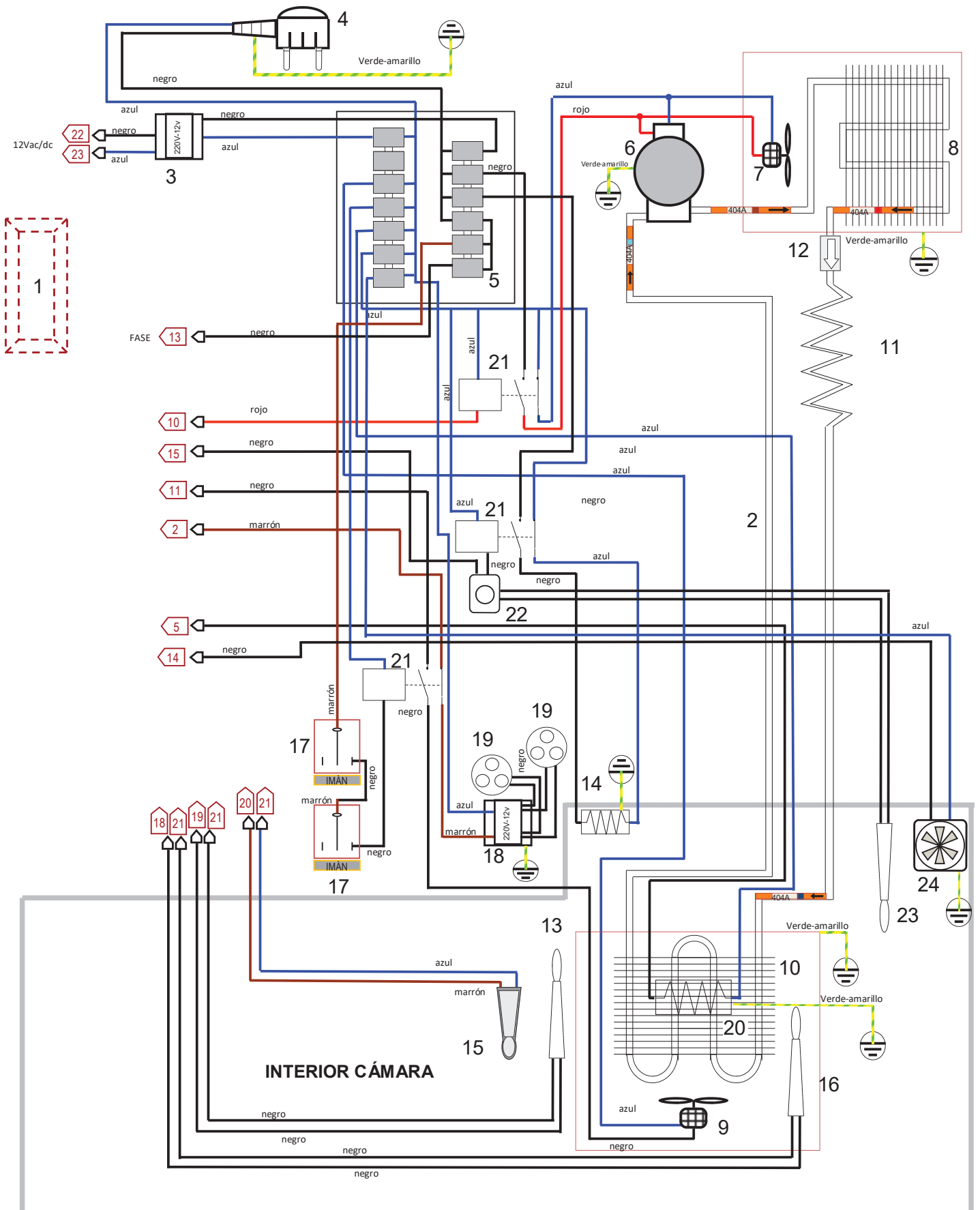


J-Q	ESQUEMA ELÉCTRICO	OBSERVACIONES
J-1000-Q		
1	CONTROLADOR ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA (ESP R-290)	
3	TRANSFORMADOR CONTROLADOR 220V-12V	
4	CLAVIJA BIPOLAR	
5	REGLETA	
6	MOTOR COMPRESOR (ESP R-290)	
7	VENTILADOR CONDENSADOR (ESP R-290)	
8	CONDENSADOR	
9	VENTILADOR EVAPORADOR (ESP R-290)	
10	EVAPORADOR	
11	CAPILAR	
12	FILTRO DESHIDRATADOR	
13	SONDA CÁMARA	
14	RESISTENCIA ELÉCTRICA (ESP R-290)	
15	SONDA HUMEDAD	
16	SONDA EVAPORADOR	
17	MICRO MAGNÉTICO PUERTA (ESP R-290)	
18	TRANSFORMADOR LÁMPARA 220V-12V (ESP R-290)	
19	LÁMPARA LED 12V (ESP R-290)	
20	RESISTENCIA DE DESESCARCHE EVAPORADOR (ESP R-290)	
21	CONTACTOR	
22	TERMOSTATO SEGURIDAD	
23	SONDA TEMPERATURA TERMOSTATO SEGURIDAD	
24	VENTILADOR RENOVACIÓN AIRE CÁMARA	
#	MÓDULO WiFi EVIF25TWX	

ESQUEMA ELÉCTRICO

J-1

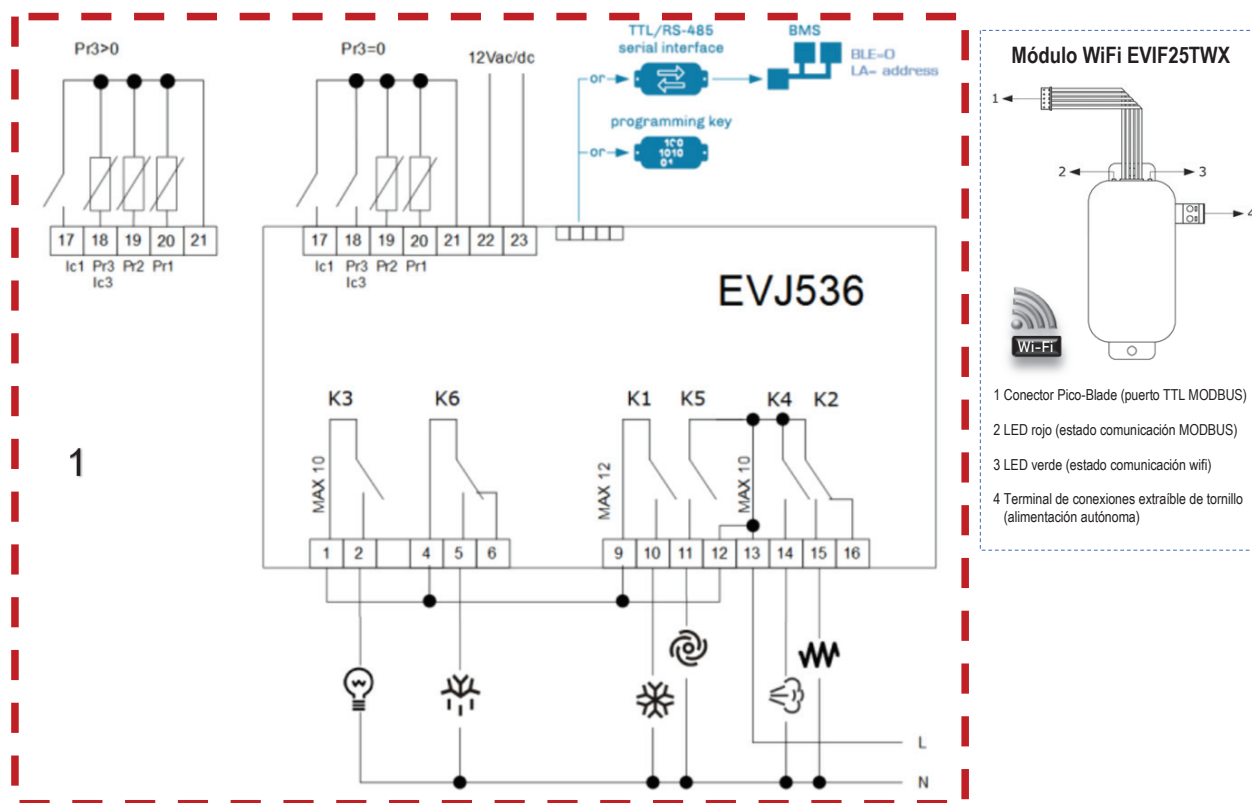
J-1000-Q



Los números en las flechas indican el número de la conexión en el controlador de temperatura y humedad

COMPONENTES ELÉCTRICOS

Esquema eléctrico unifilar controlador de temperatura EVCO EVJ536N

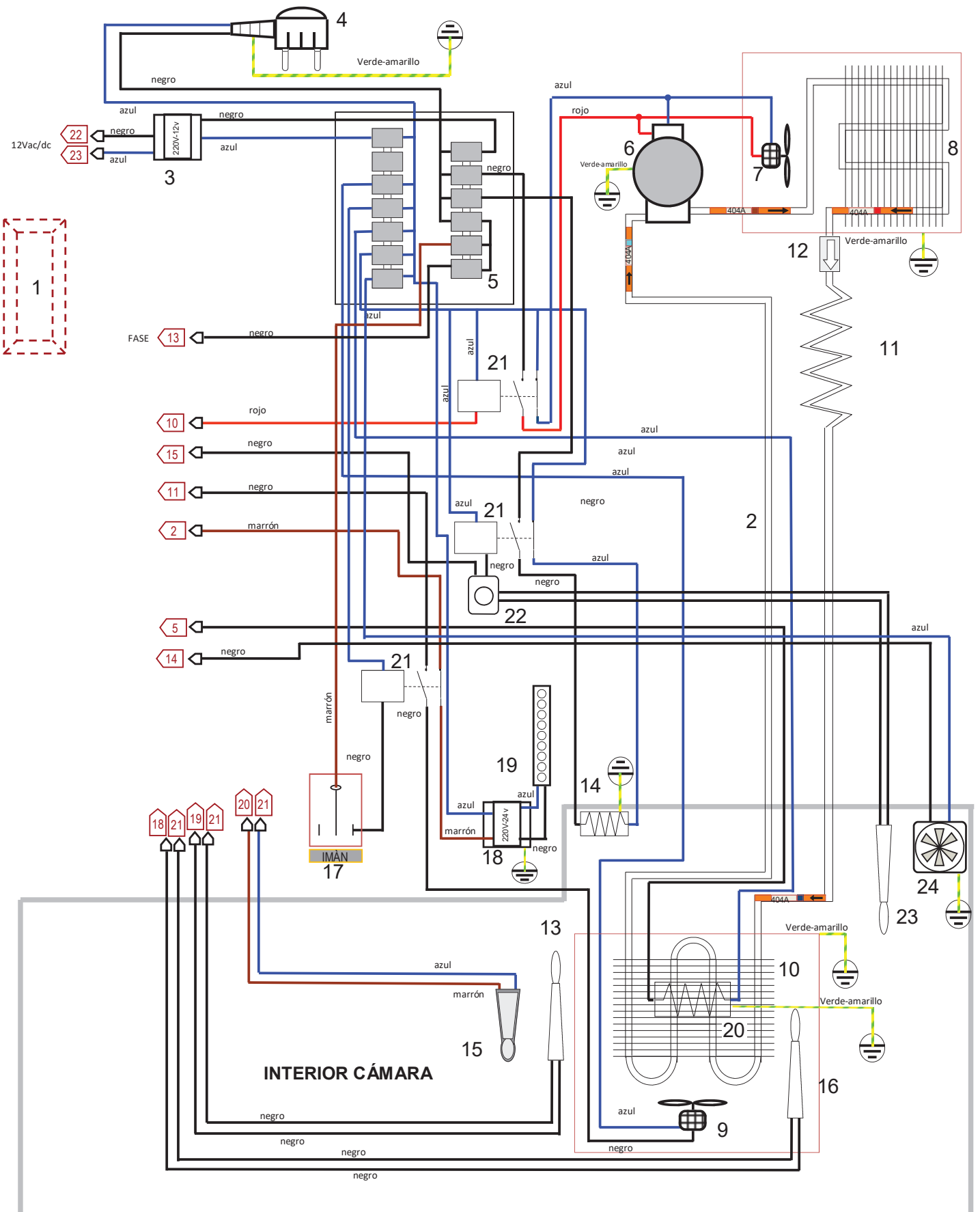


J-QV	ESQUEMA ELÉCTRICO	OBSERVACIONES
J-500-QV / J-700-QV		
1	CONTROLADOR ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA (ESP R-290)	
3	TRANSFORMADOR CONTROLADOR 220V-12V	
4	CLAVIJA BIPOLAR	
5	REGLETA	
6	MOTOR COMPRESOR (ESP R-290)	
7	VENTILADOR CONDENSADOR (ESP R-290)	
8	CONDENSADOR	
9	VENTILADOR EVAPORADOR (ESP R-290)	
10	EVAPORADOR	
11	CAPILAR	
12	FILTRO DESHIDRATADOR	
13	SONDA CÁMARA	
14	RESISTENCIA ELÉCTRICA (ESP R-290)	
15	SONDA HUMEDAD	
16	SONDA EVAPORADOR	
17	MICRO MAGNÉTICO PUERTA (ESP R-290)	
18	TRANSFORMADOR LÁMPARA 220V-24V (ESP R-290)	
19	LÁMPARA LED 24V (ESP R-290)	
20	RESISTENCIA DE DESESCARCHE EVAPORADOR (ESP R-290)	
21	CONTACTOR	
22	TERMOSTATO SEGURIDAD	
23	SONDA TEMPERATURA TERMOSTATO SEGURIDAD	
24	VENTILADOR RENOVACIÓN AIRE CÁMARA	
#	MÓDULO WiFi EVIF25TWX	

ESQUEMA ELÉCTRICO

J-V

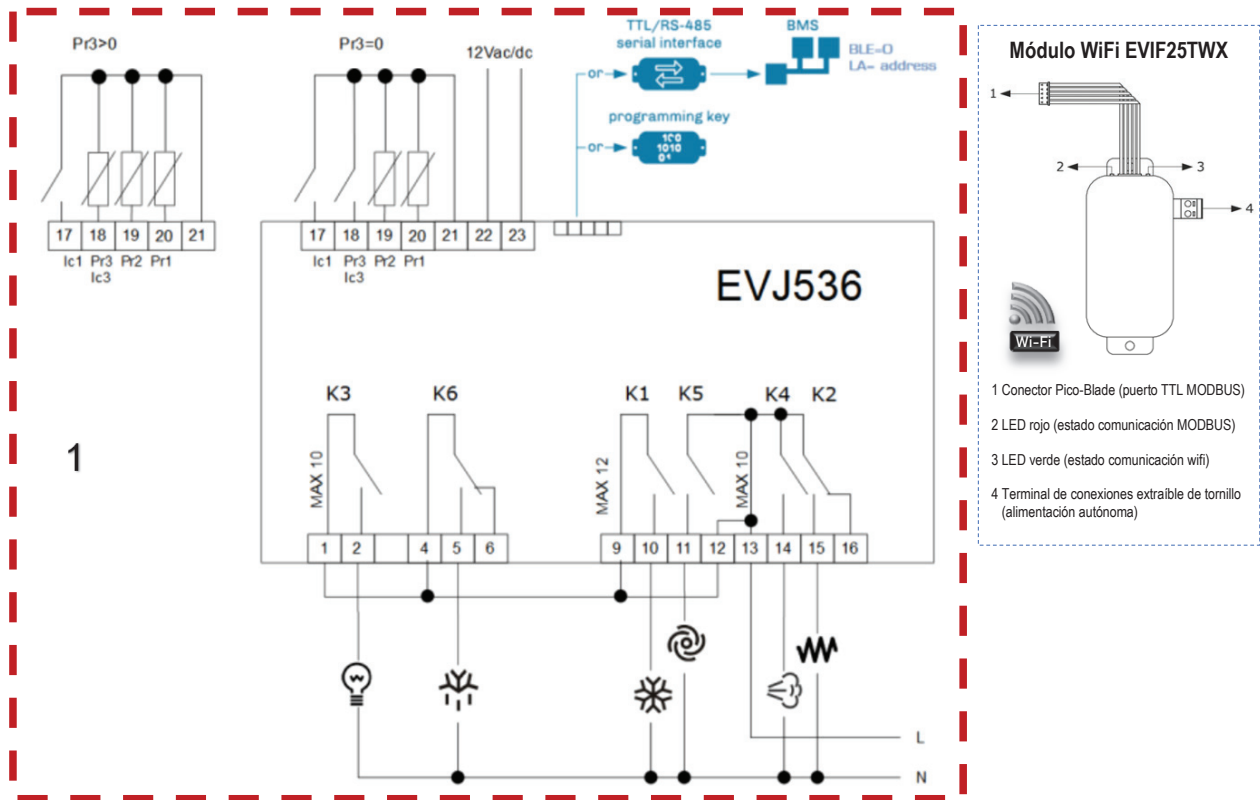
J-500-QV / J-700-QV (PUERTA CRISTAL)



Los números en las flechas indican el número de la conexión en el controlador de temperatura y humedad

COMPONENTES ELÉCTRICOS

Esquema eléctrico unifilar controlador de temperatura EVCO EVJ536N

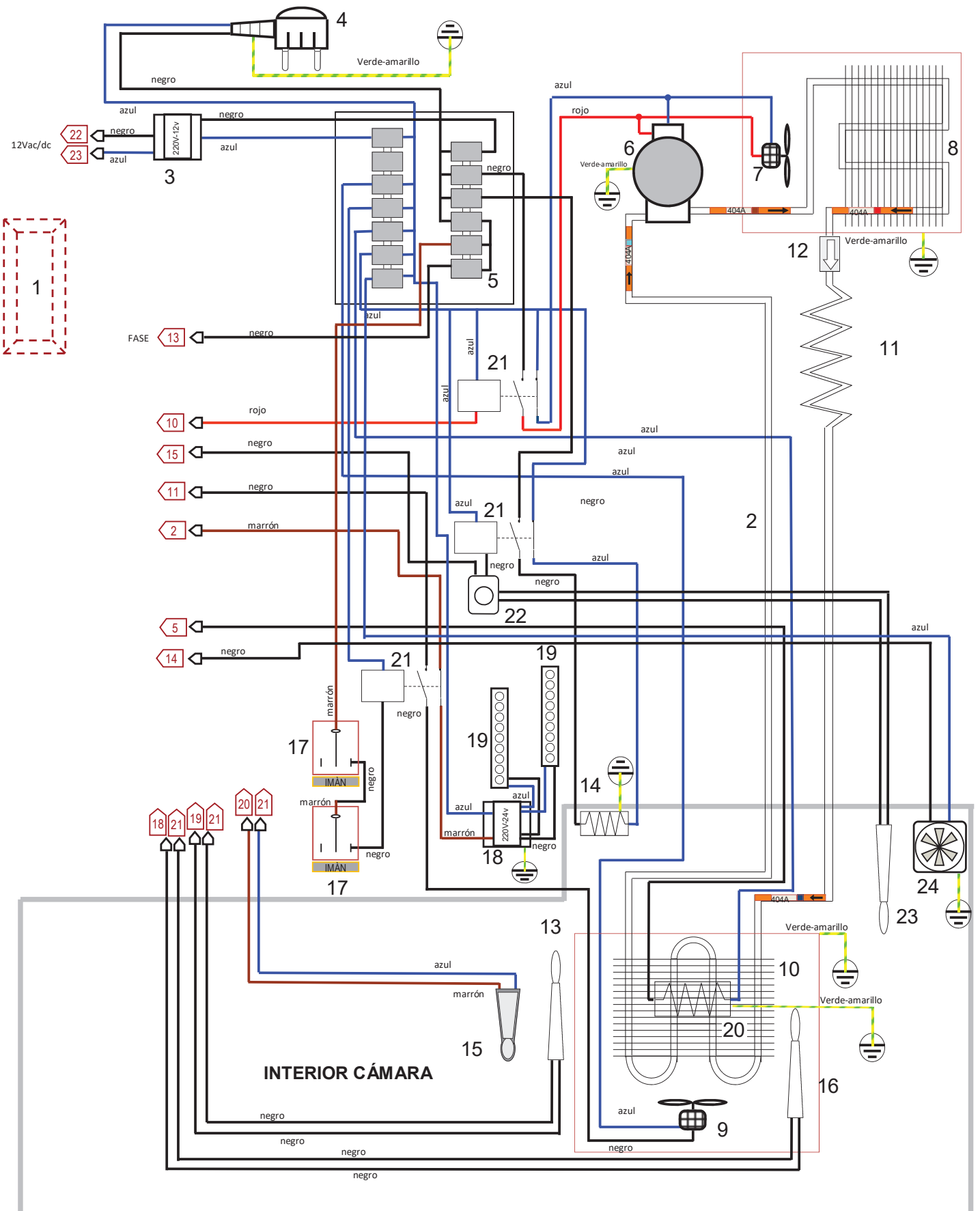


J-QV	ESQUEMA ELÉCTRICO	OBSERVACIONES
J-1000-QV		
1	CONTROLADOR ELECTRÓNICO DE LA TEMPERATURA (ESP R-290)	
3	TRANSFORMADOR CONTROLADOR 220V-12V	
4	CLAVIJA BIPOLAR	
5	REGLETA	
6	MOTOR COMPRESOR (ESP R-290)	
7	VENTILADOR CONDENSADOR (ESP R-290)	
8	CONDENSADOR	
9	VENTILADOR EVAPORADOR (ESP R-290)	
10	EVAPORADOR	
11	CAPILAR	
12	FILTRO DESHIDRATADOR	
13	SONDA CÁMARA	
14	RESISTENCIA ELÉCTRICA (ESP R-290)	
15	SONDA HUMEDAD	
16	SONDA EVAPORADOR	
17	MICRO MAGNÉTICO PUERTA (ESP R-290)	
18	TRANSFORMADOR LÁMPARA 220V-24V (ESP R-290)	
19	LÁMPARA LED 24V (ESP R-290)	
20	RESISTENCIA DE DESESCARCHE EVAPORADOR (ESP R-290)	
21	CONTACTOR	
22	TERMOSTATO SEGURIDAD	
23	SONDA TEMPERATURA TERMOSTATO SEGURIDAD	
24	VENTILADOR RENOVACIÓN AIRE CÁMARA	
#	MÓDULO WiFi EVIF25TWX	

ESQUEMA ELÉCTRICO

J-V

J-1000-QV (PUERTAS CRISTAL)



Los números en las flechas indican el número de la conexión en el controlador de temperatura y humedad

MÓDULO DE CONEXIÓN WIFI EVlink EVIF25TWX

Los muebles secadero con controlador EVCO EVJ536 pueden disponer de un módulo de conexión EVlinkWiFi que permite acceso remoto a las funciones del controlador.

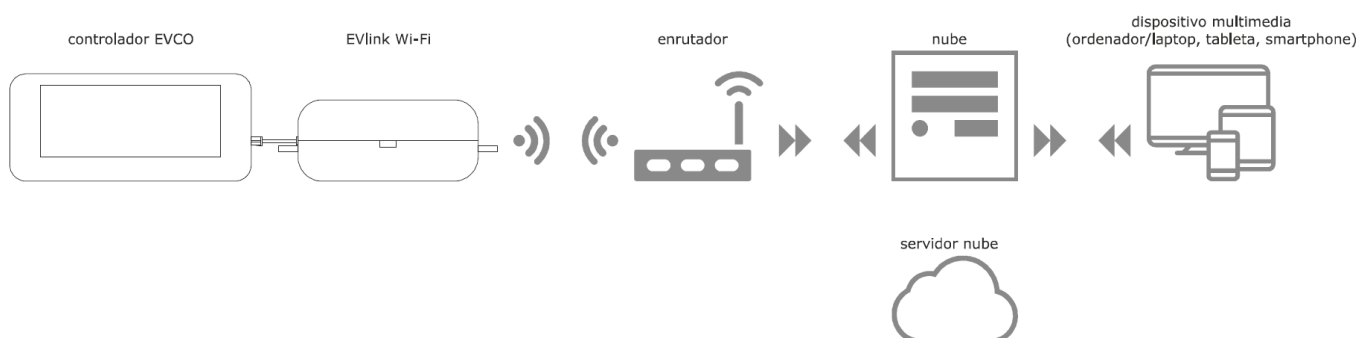
Descripción

El EVlink Wi-Fi es un módulo hardware con conectividad wifi integrada para conectar con los controladores EVCO y acceder a las funcionalidades del sistema en la nube EPoCA.

Se encuentra disponible con puerto de comunicación TTL o RS-485 y se puede alimentar desde el controlador o desde la red, en función de la potencia del controlador. En los armarios Oscar Zarzosa para secado, curado y maduración viene instalado de serie.



Esquema de funcionamiento



Todo lo que se necesita es una conexión a Internet Wi-Fi en el lugar dónde se encuentre el mueble para permitir que el controlador EVCO, utilizando un módulo EVlink Wi-Fi, se conecte al sistema en la nube, haciendo posible la gestión remota del equipo desde un ordenador, una tablet o un teléfono inteligente.

Gracias a la plataforma EPoCA, en la nube, que cuenta con un diseño receptivo y una interfaz gráfica agradable, se dispone de una solución que permite realizar operaciones de monitoreo fácilmente accesibles para usuarios de cualquier nivel, al tiempo que ofrece todas las funciones típicas de las plataformas profesionales.

Con las medidas de protección adecuadas para el acceso y los datos (encriptados), el sistema hace posible que uno o más usuarios habilitados, operen de forma remota en la unidad para configurar sus parámetros, ver los datos HACCP (también en forma gráfica) y descargar registros en los formatos más populares, como XLSX, CSV y PDF. Las funciones que juegan un papel clave incluyen advertencias de alarma enviadas automáticamente por el sistema a direcciones de correo electrónico seleccionadas.

**Las instrucciones de conexión y manejo vienen en hoja aparte*

Este mueble cumple los requisitos de las siguientes normativas europeas:



2014/35/CE	“Directiva de baja tensión”
2014/30/CE	“Compatibilidad electromagnética”
2011/65/CE	“RoSH”

y las Normas Armonizadas que reúnen tales Directivas

Todos los detalles técnicos relacionados con este libro de instrucciones pueden estar sujetos a modificaciones sin previo aviso.

OSCAR ZARZOSA S.A.

Polígono industrial “Las Merindades” 09550 Villarcayo, (Burgos), España.

Oscar Zarzosa S.A. Se reserva el derecho de realizar cualquier modificación en sus productos sin previo aviso.



OSCAR ZARZOSA

INDUSTRIAS FRIGORIFICAS INOXIDABLES

Polígono Industrial "Las Merindades"
09550 Villarcayo — ESPAÑA



Queda prohibida la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) con los residuos urbanos no seleccionados, debe realizarse una recogida selectiva.

