



# Вакуумные миксеры St. Louis (производитель CIMO, Италия)

Линейка миксеров St. Louis предназначена для подготовки формомассы и её разлива по опокам. Полная дегазация компонентов перед смешиванием. Смешивание и заливка под вакуумом. Вибрация после заливки. Высокая однородность готовой смеси, отсутствие пузырьков и комочков.



92-2 PT

92-4

82-6

82-6 BP

2000-14

2000-22

Наименование моделей миксеров St. Louis ("Сент Луис")	миксеры используемые при литье золота, серебра и медных сплавов:					при литье платины:	
	92-4	82-6	82-6 BP	2000-14	2000-22	92-2 PT	
Емкость загрузочной камеры (*)	4 кг	6 кг	6 кг	14 кг	22 кг	2 кг	
Артикул в каталоге "Сапфир"	4039	4914	9140	14349	17341	9203	
Количество размещаемых опок	1	до 3	до 3	до 5	до 6	1	
Максимальная высота опоки (**)	200 мм	200 мм	200 мм	350 мм	400 мм	160 мм	
Максимальный диаметр опоки (**)	170 мм	280 мм	280 мм	330 мм	450 мм	120 мм	
Вакуумный насос (***)	—	—	+	+	+	—	
Габаритные размеры	Длина x Ширина	280 x 350	420 x 420	420 x 420	620 x 660	720 x 800	420 x 420
	Высота	950 мм	1050 мм	1750 мм	1700 мм	1750 мм	1750 мм
Вес миксера без упаковки	21 кг	44 кг	98 кг	210 кг	205 кг	19 кг	
Потребляемая мощность (220 В)	0,3 кВт	0,7 кВт	0,8 кВт	2,2 кВт	2,5 кВт	0,3 кВт	

(\*) Емкость загрузочной камеры означает максимальный вес засыпаемой сухой формовочной смеси (порошка)

(\*\*) Размеры опок (высота и диаметр) указываются с учетом установленного "башмака"

(\*\*\*) Для моделей 92-2PT, 92-4, 82-6 вакуумные насосы не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно

### Как работают вакуумные миксеры St. Louis ("Сент Луис"). Последовательность операций:

Установите опоки на платформу под смесительной камерой. Отмерьте необходимое количество формовочной смеси (порошка) и дистиллированной воды. Закройте смесительную камеру и запустите вакуумный насос. После достижения вакуума в системе установите таймер и включите двухскоростной электродвигатель. Когда двигатель остановится, вы получите тщательно промешанную смесь однородной консистенции, без комочков и воздушных пузырьков. Теперь можно заливать опоки. Подведите опоку под заливочный клапан (с помощью электропривода), создайте вакуум в нижней камере и откройте клапан. Когда жидкая формомасса поочередно заполнит все опоки, включите привод вибростолы под заливочной камерой и отрегулируйте интенсивность вибрации.

[Посмотрите краткое видео на YouTube](#) (2 мин 18 сек)

### Особенности и достоинства вакуумных миксеров St. Louis ("Сент Луис"):

- Точная дозировка воды. Возможно смешивание формомассы с водой в любом весовом отношении (40:100 и т.д.)
- Регулируемая скорость смешивания: высокая в основной фазе перемешивания и малая перед завершением процесса
- Реверс (не у всех моделей) • Регулируемая интенсивность вибрации заливочной камеры • Встроенный таймер
- Смесительная камера съемная. Это обеспечивает высокую производительность миксеров, так как позволяет работать одновременно работать с двумя камерами: в то время, как одна снимается для промывки, другая уже готова к работе
- Миксеры для платины отличаются повышенным крутящим моментом на валу двигателя (усиленный редуктор)



Официальный дилер в России компания "Сапфир"  
тел.: +7 495 739 4311  
[www.sapphire.ru](http://www.sapphire.ru), см. раздел "Миксеры вакуумные"