

Серийный номер			
Дата продажи			
	Число	Месяц	Год

Гарантия 12 месяцев

Арт. 4914

Миксер вакуумный ST.LOUIS 82-6

Руководство по эксплуатации



ВВЕДЕНИЕ

Перед началом эксплуатации оборудования внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его указаниям и рекомендациям.

Предприятие-изготовитель оставляет за собой право производить незначительные изменения в конструкции и внешнем виде оборудования без их отражения в руководстве по эксплуатации.

ОПИСАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Вакуумный миксер ST.LOUIS 82/6L - промышленная вакуумная формовочная установка для работы на мелкосерийном и среднесерийном производствах. Но, так же может применяться в небольших мастерских и при индивидуальном литье.

Установка предназначена для смешивания формовочной массы с водой и заливки полученной смеси в опоки под вакуумом.

Данная модель вакуумной формовочной установки выгодно отличается высокой производительностью, простотой управления, надежностью.

Вакуумный миксер оснащен вибрационным столом с плавной регулировкой уровня вибрации, который значительно упрощает работу.

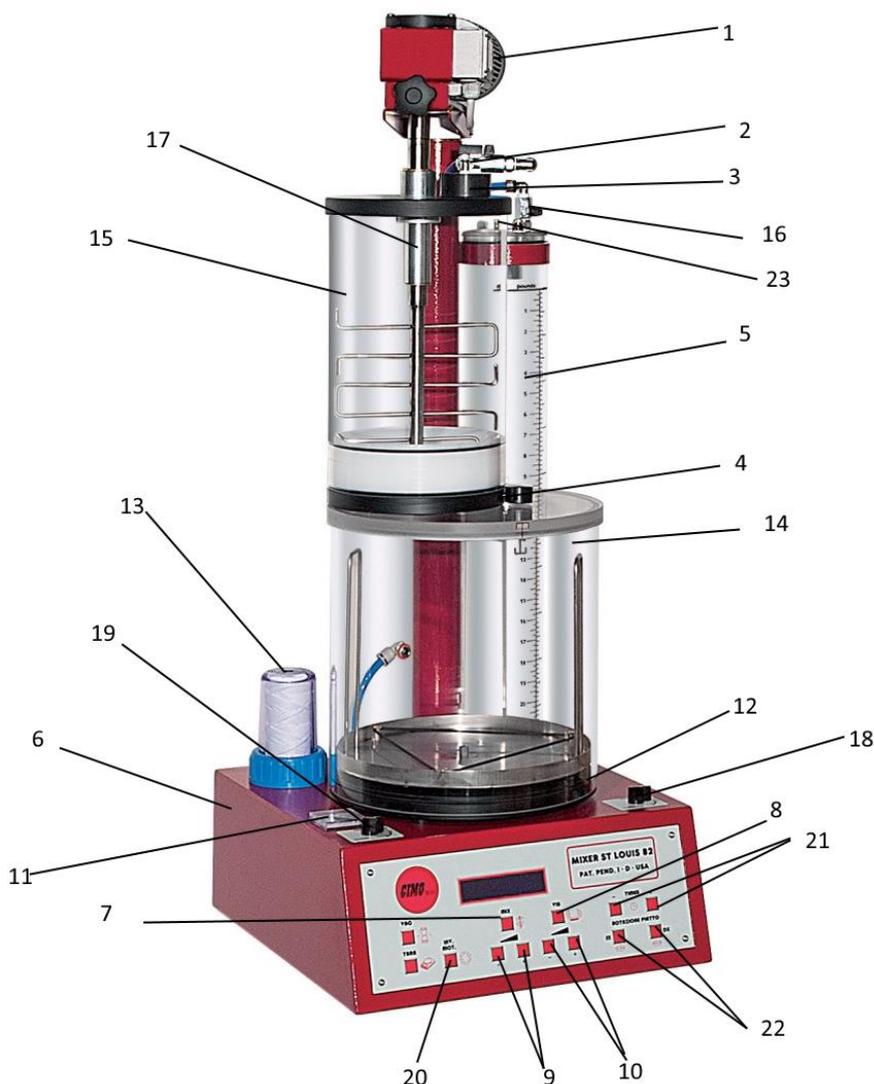
Установка позволяет производить дегазацию воды, гипса, а также их смеси.

Заполнение опоки формовочной смесью происходит под вакуумом.

Автоматизация всех этих важных элементов технологического процесса неуклонно ведет к повышению качества формовки опок, и как следствие – повышение качества отливаемых изделий.

В данной установке реализовано цифровое управление всеми процессами. Отличительной особенностью так же является наличие режима реверсивного перемешивания, которое повышает качество получаемой формовочной массы.

Данная установка рассчитана на работу с любыми типами формовочных гипсов, которые представлены на рынке ювелирного оборудования.



1. Приводной двигатель миксера
2. Кран подачи воды
3. Фитинг подвода вакуума и воды
4. Ручка клапана подачи гипса в опоку
5. Резервуар для воды со шкалой
6. Корпус установки
7. Кнопка включения миксера «MIX»
8. Кнопка включения вибростола «VIB»
9. Кнопки регулятора оборотов миксера
10. Кнопки регулятора мощности вибростола
11. Вакуумметр
12. Вибростол
13. Корпус фильтра со сменным элементом
14. Нижняя камера вакуумного колпака
15. Верхняя камера вакуумного колпака
16. Кран вакуумирования воды
17. Крышка миксера с

перемешивающими лопастями

18. Кран заполнения водяного резервуара
19. Кран подачи/сброса вакуума
20. Кнопка реверса двигателя
21. Таймер звуковой индикации
22. Кнопка управления поворотным столом
23. Кран сброса вакуума водяного резервуара

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- | | |
|--------------------------------|--------|
| - вакуумный миксер | -1 шт. |
| - шланг армированный вакуумный | -1 шт. |
| - инструкция по эксплуатации | -1 шт. |
| - упаковка | -1 шт. |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220В/6А, 50 Гц
Потребляемая мощность	700 Вт.
Мощность электродвигателя	280 Вт.
Габариты установки	420 х 420 х 1050 мм
Масса установки (нетто)	44 кг
Масса установки (брутто)	61 кг
Габариты опоки (max.) (ØхВ)	280 х 200 мм
Загрузка	3 опоки
Емкость рабочего контейнера	6 кг
Производительность насоса	18 м ³ /час (не в комплекте)

ПРИМЕНЕНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Подготовка к работе

1. Установите миксер на ровную поверхность так, чтобы оператор имел свободный доступ к миксеру со всех сторон.
2. Подсоедините миксер к вакуумному насосу с помощью армированного шланга. Одна сторона шланга подсоединяется к штуцеру «VACUUM» на задней панели миксера – другая к штуцеру на вакуумном насосе.
3. Подключите миксер и насос к электросети 220В/16А.
4. Отсоедините фитинг 3 от крышки и отведите его в правую сторону.
5. Отсоедините двигатель 1 от венчика. Для этого его необходимо поднять вверх и отвести влево.
6. Снимите крышку 17 верхней камеры вакуумного колпака.
7. Снимите верхнюю часть 15 вакуумного колпака и расположите ее рядом с миксером.
8. Проверьте кольцевые резиновые уплотнения в основании верхней части 15 колпака и в крышке миксера. Они должны быть сухими и чистыми
9. Установите таймер кнопками 21

Непосредственное использование миксера

1. Залейте воду в резервуар для воды 5 до верхней отметки шкалы.
2. Установите опоки с башмаками и восковыми елками на съемную стальную подставку вибростола 12 и зафиксируйте их резиновой стяжкой.
3. Установите верхнюю часть 15 вакуумного колпака, на нижнюю камеру 14.
4. Проверьте плавность работы клапана заливки гипса 4 и закройте его.
5. Засыпьте необходимое количество формовочного гипса в верхнюю камеру колпака 15 и установите крышку 17. Вес формовочного гипса рассчитайте в соответствии с объемом опок.
6. Подсоедините приводной двигатель миксера 1 к валу крышки 17.
7. Подсоедините фитинг подвода вакуума и воды 3 к отверстию в крышке 17. Кран подачи воды 2 и кран 23 должны быть закрыты, кран 16 – открыт.
8. Включите вакуумный насос.
9. Включите миксер кнопкой 7 и выставьте необходимое число оборотов кнопками регулятора 9 (примерно 30% от максимального значения).
10. В начале процесса вакуумирования придерживайте рукой фитинг 3 (до плотной фиксации его на крышке).

11. Плавно закройте клапан 16 (стрелка вакуумметра 11 должна достигнуть отметки «-76»).
12. Максимально откройте кран подачи воды 2. Кран 23 должен быть открыт, кран 16- закрыт. Одновременно увеличьте число оборотов двигателя 1 до максимума (для предотвращения не промешивания формовочного гипса). Используйте так же кнопку 20 реверса. Количество поданной воды в верхнюю камеру вакуумного колпака 15 должно соответствовать массе формовочного гипса (объем воды контролируется по шкале на резервуаре 5).
13. После подачи нужного количества воды закройте кран 2
14. Запустите таймер. Учет времени до полного схватывания формовочного гипса ведется с момента соприкосновения гипса с водой. Примерно 8-9 минут.
15. По истечении времени смешивания формомассы необходимо отключить миксер кнопкой 7 и открыть клапан заливки 4.
16. Включите вибрационный стол 12 кнопкой 8.
17. Кнопками регулятора мощности вибростола 10 установите мощность равную примерно 30 % от максимального значения.
18. После заполнения опоки гипсом закройте клапан 4. Поверните стол, используя кнопки 22. Повторите процесс заливки опок.
19. Увеличьте мощность вибрационного стола до 70-80% для обеспечения дегазации формовочной массы.

Завершение работы

1. Отключите вибростол 12 кнопкой 8.
2. Откройте клапан сброса вакуума 19.
3. Выключите вакуумный насос.
4. Извлеките опоки, предварительно отсоединив двигатель 1, фитинг 3 и сняв вакуумный колпак 15.
5. Тщательно промойте вакуумный колпак и лопасти миксера.
6. Тщательно очистите от формовочной массы кольцевые резиновые уплотнения в вакуумном колпаке и в крышке миксера.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Для обеспечения качественной работы вакуумного миксера после каждого цикла формовки удаляйте остатки формовочной массы с резиновых кольцевых уплотнений вибрационного стола и крышки миксера.
- Отслеживайте степень загрязнения фильтра и при необходимости произведите замену его картриджа.
- После каждого цикла формовки тщательно промывайте вакуумный стакан и клапан подачи гипса, а также перемешивающий венец миксера.

Требования безопасности при работе на установке

Пренебрежение данными рекомендациями может принести вред здоровью людей и нанести ущерб оборудованию!

- Перед выключением вакуумного насоса всегда открывайте клапан сброса вакуума.
- Не допускайте неплотного контакта фитинга с крышкой вакуумного стакана.
- Не касайтесь движущихся деталей руками.

- Не включайте установку при низком напряжении в сети. Выключите и не эксплуатируйте ее до тех пор, пока напряжение не будет восстановлено.
- Запрещается производить действия, не предусмотренные данной инструкцией

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При обнаружении каких-либо неисправностей следует незамедлительно обратиться в сервисный центр компании «Сапфир».

ТРАНСПОРТИРОВКА

Оборудование может транспортироваться всеми видами транспорта в упаковке, обеспечивающей его сохранность во время транспортировки соответствующим видом транспорта, с учетом требований маркировки упаковки производителя.

ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ

Хранить при температуре от +1°C до +30°C, в сухом месте, избегая попадания влаги и прямых солнечных лучей.

После пребывания оборудования при отрицательных температурах перед включением в сеть его необходимо выдержать в упаковке при комнатной температуре не менее 8 часов.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Утилизация оборудования и его составных частей осуществляется в соответствии с законодательством страны использования.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует соответствие прибора техническим требованиям, при условии соблюдения условий транспортирования, хранения и эксплуатации, изложенных в инструкции. В течение гарантийного срока изготовитель обязуется безвозмездно устранять неисправности, возникшие не по вине потребителя. После окончания гарантийного срока изготовитель может осуществлять техническое обслуживание и ремонт прибора.

Продавец не несет какой бы то ни было ответственности ни за прямой, ни за косвенный ущерб, так или иначе связанный с использованием данного прибора не по назначению.

Гарантийные обязательства не распространяются на:

- быстроизнашивающиеся детали (щетки, шлифовально-полировальные круги, ремни, разъемные соединения, фильтры, цепи, пружины, элементы крепления, тигли графитовые и керамические, а также изделия из этих материалов и стекла и др.);
- детали, срок службы которых зависит от регулярного технического обслуживания;
- расходные материалы, наконечники, педали, элементы питания, термодары, нагревательные

элементы, лампы, уплотнители, прокладки подшипники, аксессуары;
-упаковку.

Гарантийные обязательства не распространяются на дефекты и повреждения, возникшие вследствие:

- неосторожного обращения с оборудованием;
- неправильного хранения оборудования;
- использования оборудования неквалифицированным персоналом;
- несанкционированной разборки и ремонта деталей и агрегатов оборудования;
- изменения конструкции оборудования;
- использования несертифицированных расходных материалов;
- несоблюдения владельцем оборудования предписанных заводом-изготовителем периодичности и регламента технического обслуживания оборудования;
- использования оборудования не по прямому назначению;
- при выработке и износе отдельных узлов оборудования, возникших по причине чрезмерного использования оборудования;
- несанкционированного изменения программного обеспечения, заводских настроек, параметров электронных блоков управления и проч.;
- проведения сервисного или технического обслуживания или ремонта третьими лицами;
- при наличии повреждений, либо преждевременного выхода из строя деталей и узлов оборудования, вызванных попаданием грязи, абразивных частиц и посторонних предметов в подвижные узлы оборудования;
- перевозки оборудования Клиентом и/или транспортными компаниями;
- использования несоответствующих стандартным параметрам питающей сети, в том числе скачков напряжения;
- обстоятельств непреодолимой силы и/или стихийных бедствий.

Гарантийный срок на запасные части, узлы, детали и агрегаты, замененные в рамках осуществления гарантийных обязательств, истекает вместе с гарантийным сроком на оборудование.

Запасные детали, замена которых производится в период гарантии на оборудование на возмездной основе, исключаются из гарантии на оборудование.

Продавец оставляет за собой право отказать в гарантийном ремонте при отсутствии на оборудовании фирменной гарантийной наклейки компании «Сапфир» с отмеченным сроком гарантии, а также ее нечитаемости.

