

Вакуумные миксеры St. Louis ("Сент Луис") производитель компания CIMO, Италия

Миксеры St. Louis ("Сент Луис") предназначены для подготовки и разлива формомассы по опокам

- Полная дегазация компонентов перед смешиванием
- Смешивание и заливка под вакуумом
- Вибрация после заливки
- Высокая однородность готовой смеси, отсутствие пузырьков и комочков



Модель 92-4
Арт. 4039



Модель 82-6
Арт. 4914



Модель 92-2 PT
Арт. 9203



Наименование моделей миксеров St. Louis ("Сент Луис")	миксеры для литья золота, серебра и медных сплавов:		для литья платины:
	92-4	82-6	92-2 PT
Артикул в каталоге "Сапфир"	4039	4914	9203
Емкость загрузочной камеры (*)	4 кг	6 кг	2 кг
Количество размещаемых опок	1	до 3	1
Максимальная высота опоки (**)	200 мм	200 мм	160 мм
Максимальный диаметр опоки (**)	170 мм	280 мм	120 мм
Вакуумный насос (***)	—	—	—
Габаритные размеры	Длина x Ширина	280 x 350	420 x 420
	Высота	950 мм	1050 мм
Вес миксера без упаковки	21 кг	44 кг	19 кг
Потребляемая мощность (220 В)	0,3 кВт	0,7 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"

(***) Вакуумные насосы не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно

Как работают вакуумные миксеры St. Louis. 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:

- 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 двигателя (у модели 82-6)
- Таймер
- Регулируемая интенсивность вибрации заливочной камеры
- 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, см. раздел "Миксеры вакуумные"