

Серийный номер			
Дата продажи			
	Число	Месяц	Год

Гарантия 12 месяцев

Арт. 18871

Миксер вакуумный Teknik Dokum VACUMIX-6B

Руководство по эксплуатации



ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ	3
2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
6. ПОРЯДОК РАБОТЫ.	8
7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	9
8. ТРАНСПОРТИРОВКА	10
9. ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ	10
10. ГАРАНТИЯ	10



Руководство по эксплуатации к изделию не отражает незначительных конструктивных изменений в изделии, внесенных изготовителем после подписания к изданию данного руководства, а также изменений по комплектующим изделиям и документации, поступающей с ними.

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.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Миксер вакуумный Teknik Dokum VACUMIX-6B - промышленная вакуумная формовочная установка для работы на среднесерийном производствах.

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.

Заполнение опок 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.

2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загрузка формомассы в сухом виде	16 кг
Количество опок	6
Максимальная высота опоки	300 мм
Диаметр опоки без фланца	125 мм
Диаметр опоки с фланцем	110 мм
Размеры миксера	510x1110x1650 мм
Вес нетто	175 кг
Мощность	1,6 кВт
Электропитание	400 В
Сито	-

3. КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект миксера вакуумного входит:

- Миксер
- Крышка с манометром
- Шнур питания с коннектором в блок управления для вакуумного насоса
- Армированный шланг подачи воды 2 метра
- Ершик металлический для прочистки заливных кранов
- Ключ съемный для вакуумного фильтра

- Таймер
- Руководство по эксплуатации
- Упаковка.

** вакуумный насос, указанный на фотографии и, упоминаемый в инструкции, не входит в комплектацию. За консультацией обратитесь, пожалуйста, в отдел продаж.*

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Миксер вакуумный Teknik Dokum VACUMIX-6B был разработан с учетом последних концепций и стандартов безопасности, однако такие вращающиеся части, как миксеры, работающие от электричества, могут представлять опасность в случае ненадлежащего, неправильного и небрежного использования.

Необходимо принять следующие меры предосторожности, чтобы свести этот риск к минимуму.

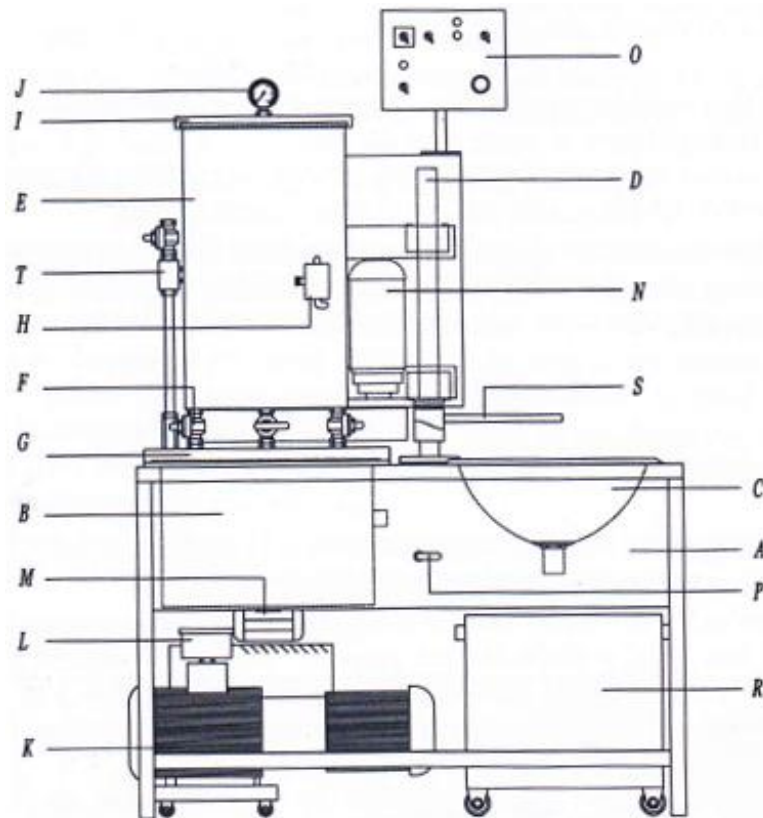
Во время работы вакуумного насоса опасности просто нет, поскольку крышка из оргстекла смесительной камеры, не может быть открыта, тем не менее, НИКОГДА:

- не снимайте крышку из оргстекла смесительной камеры, пока смесительные устройства ещё работают, несмотря на то, что вакуумный насос выключен;
- не опускайте руки в смесительную камеру во время работы машины.

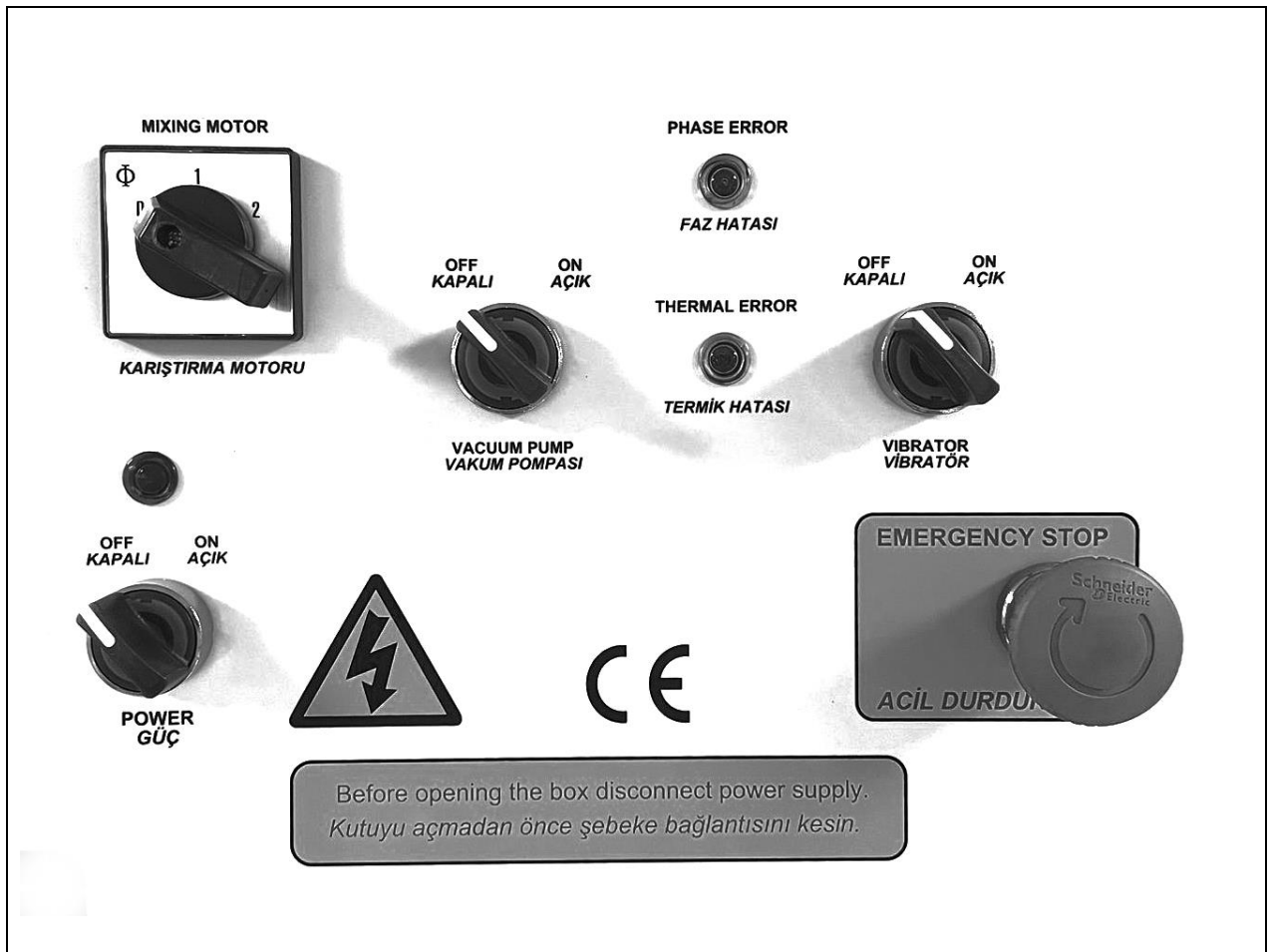
При работе с VACUMIX, который был разработан для питания от промышленной электросети, необходимо соблюдать следующие меры предосторожности для предотвращения поражения электрическим током:

- машина должна быть надлежащим образом заземлена во избежание опасности любой утечки тока, которая может возникнуть по шасси. Для этой цели в силовом кабеле уже размещена линия заземления. Никогда не отключайте её.
- перед началом любого электрического обслуживания или ремонта, отсоедините машину от электросети, просто вытащив вилку сетевого кабеля.

5. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



A	Основная лицевая панель	K	Вакуумный насос (в комплект не входит)
B	Камера для опок	L	Воздушный фильтр
C	Раковина	M	Вибрационный мотор
D	Поворотный шток	N	Двигатель миксера
E	Смесительная камера	O	Панель управления
F	Выпускной кран для формомассы	P	Вакуумный клапан
G	Крышка камеры для опок	R	Бак для сбора отходов
H	Водяной клапан	S	Поднимающий механизм
I	Крышка смесительной камеры	T	Вакуумный выпускной клапан
J	Манометр		



Emergency stop – экстренное выключение.

Power – включение работы вакуумного миксера.

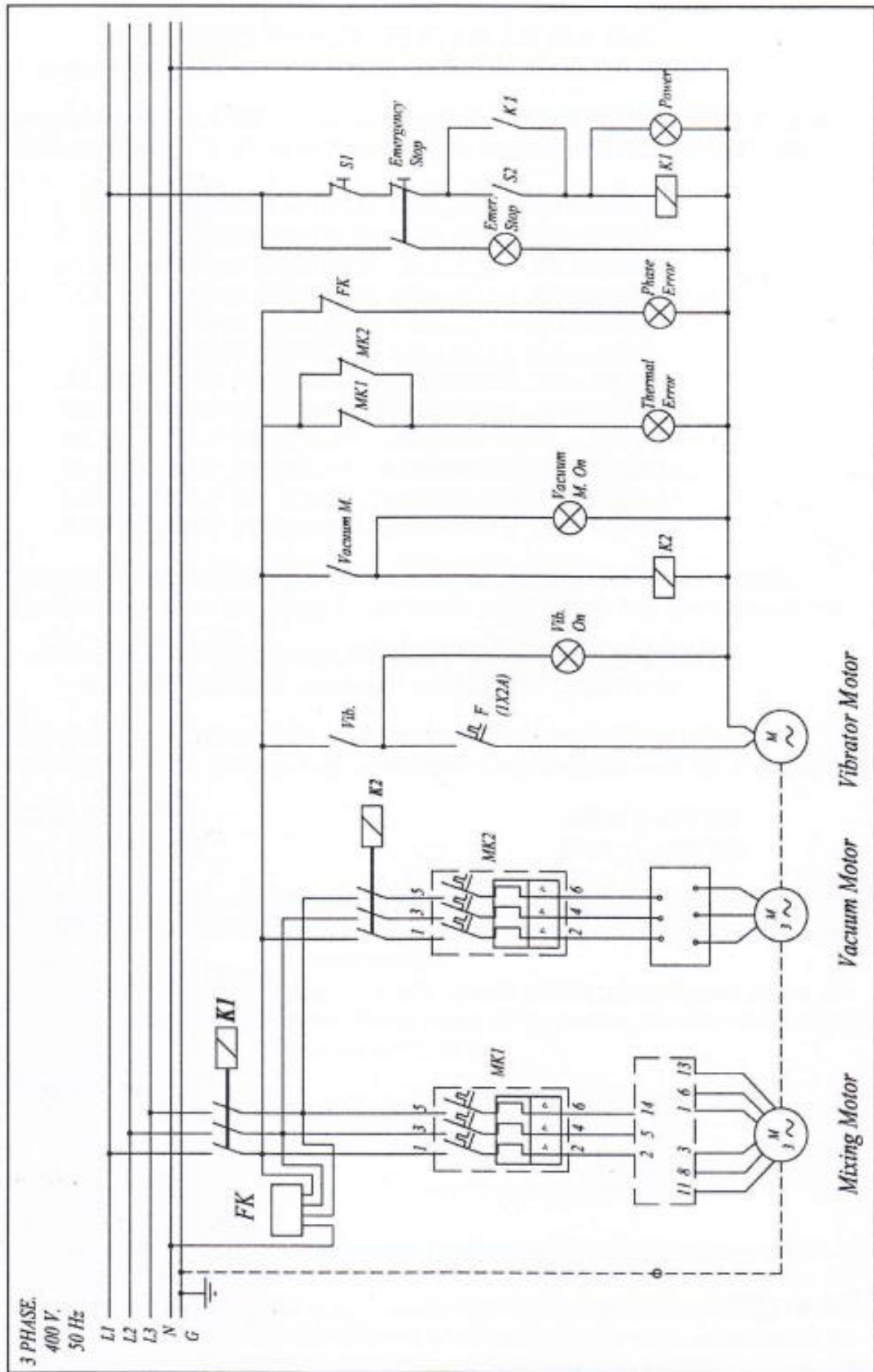
Mixing motor – управление работой смешивания.

Vacuum pump – управление вакуумным насосом.

Vibrator – управление вибрационным мотором.

Phase error – ошибка работы от сети (световой сигнал).

Thermal error – перегрев (световой сигнал).



6. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

Подготовка к работе.

Установите вакуумный миксер на ровную рабочую поверхность, удостоверившись в доступности ко всем необходимым инструментам.

Прежде чем подключать машину к сети, необходимо убедиться в работоспособности электрической сети.

Внимательно изучите описание устройства и все необходимые составляющие вакуумного миксера, это важно для дальнейшей работы.

Проверьте работоспособность вакуумного насоса.

Кроме того, перед началом основной работы необходимо убедиться в корректной работе смесительных элементов в смесительной камере (E) – они должны вращаться по часовой стрелке.

Перед началом эксплуатации VACUMIX необходимо установить необходимые дренажные соединения между выпускным отверстием раковины (C) и баком для сбора отходов (R), а также между выпускным отверстием бака и канализационной сетью.

Подсоедините входное отверстие водяного клапана (H) к водопроводной сети, чтобы после завершения работы можно было почистить машину. Давление подачи воды в VACUMIX должно составлять не более 6 бар (600 кПа).

Постоянно следите за тем, чтобы круглая резиновая прокладка на дне камеры для опок (B) была надежно закреплена.

Важно расположить опоки в соответствии с гнездами на резиновой прокладке. Это важно для того, чтобы формомасса наливалась прямо в опоки и не разливалась по камере при последовательном открытии выпускных кранов (F).

Примерно за 15 минут до начала работы включите вакуумный насос и закройте вакуумный клапан (P), тем самым оставив насос работать в режиме холостого хода. Никогда не выключайте вакуумный насос в течение всего процесса смешивания и заливки смеси. Останавливайте вакуумизацию, только при необходимости, открывая вакуумный клапан (P).

После завершения процесса дайте вакуумному насосу поработать еще около часа при закрытом вакуумном клапане (P). Таким образом, влага, попадающая в насос, будет удаляться через газовый балластный клапан насоса. Это важно для увеличения срока службы. Следите за тем, чтобы вакуумная трубка всегда была чистой.

Пожалуйста, надевайте защитные перчатки, маски и спецодежду при работе с вакуумным миксером. Не приступайте к работе, не изучив процесс.

Работа

1. Поднимите смесительную камеру (E), нажав на рычаг поднимающего механизма (S), затем быстро поверните смесительную камеру вправо вокруг штока (D) к верхней части раковины (C), чтобы получить ручной доступ к камере для опок (B).
2. Поместите опоки на дно камеры для опок (B) в соответствии с разметкой.
3. Верните смесительную камеру (E) на прежнее место и, потянув за поднимающего механизма (S), опустите на камеру для опок (B).

4. Налейте предварительно отмеренное количество воды в смесительную камеру (E). Перед началом первой процедуры смешивания промойте смесительную камеру водой.
5. Затем насыпьте предварительно отмеренный или взвешенный материал для засыпки.
6. Установите крышку из оргстекла (I) на смесительную камеру (E) и не открывайте её, если не выключены все три приводных двигателя.
7. Откройте вакуумный клапан (P), чтобы начать вакуумирование, и следите за манометром (J). Когда разрежение достигнет 600 мм рт.ст., запустите двигатель миксера (N) повернув ручку в положение "1" при медленном перемешивании и, примерно через 15 секунд, повернув в положение "2" при быстром перемешивании.
8. Примерно через три минуты переведите смесительный двигатель в положение "1" и откройте выпускные краны (F), чтобы наполнить емкости, пока продолжается перемешивание.
9. Закройте выпускные краны (F), когда опоки будут полностью заполнены формомассой. Затем включите вибрационный мотор (M) где-то на минуту для удаления лишнего воздуха из формомассы и лучшего распределения в опоках. Одновременно включите водяной клапан (H), чтобы залить немного воды в камеру и избежать затвердевания формомассы на дне и стенках камеры.
10. Откройте вакуумный выпускной клапан (T), чтобы наполнить обе камеры воздухом. Снимите крышку из оргстекла. Отодвиньте смесительную камеру (E).
11. Очистите смесительную камеру (E) с помощью водяного пистолета над раковиной (C). Теперь VACUMIX в вашем распоряжении для выполнения новой последовательности работ.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любые действия по техническому обслуживанию или уходу производятся при отключенном от сети шнуре сетевого питания!

Особенно тщательно следите за тем, чтобы смесительная камера (E) и миксеры постоянно содержались в чистоте. Если между двумя последовательными рабочими циклами не была проведена надлежащая очистка, это может привести к повреждению машины.

Тщательно проводите очистку, по крайней мере, раз в неделю.

Смазывайте смазкой главный смесительный вал.

Для чистки выпускных кранов, поднимите нижнюю крышку из оргстекла (G) в том месте, где расположены сливные отверстия выпускных кранов (F).

Примерно раз в месяц просто откручивайте гайки, расположенные под выпускными кранами (F), и промывайте узел крана под струей воды. Соберите краны и закройте крышку после того, как узел будет смазан силиконовой смазкой. Следите за тем, чтобы все прокладки были надлежащим образом возвращены на их первоначальные места.

Смазывайте как нижний, так и верхний подшипники поворотного вала не реже одного раза в месяц через нижние и верхние отверстия для возвратно-поступательного перемещения смазки расположенные на корпусе двигателя.

Не забывайте следить за состоянием смазки вакуумного насоса.

В качестве общей меры предосторожности против серьезных неисправностей каждый из трех двигателей, которые являются наиболее важными частями автоматической машины для заделки, был защищен термовыключателями, расположенными на панели управления (О) машины.

В случае какой-либо неисправности, связанной с двигателями, сработает автоматическое отключение; отключите электропитание, просто отключив аппарат от сети, и сообщите об этом продавцу.

Все неисправности, на которые распространяется действие гарантии, будут устранены.

8. ТРАНСПОРТИРОВКА

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

9. ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ

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

10. ГАРАНТИЯ

1. Изготовитель гарантирует соответствие весов техническим характеристикам при соблюдении условий транспортирования и хранения, а также эксплуатации в соответствии с требованиями эксплуатационных документов, поставляемых с изделием.

2. Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи.

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

- неосторожного обращения с оборудованием;
- неправильного хранения и транспортировки 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.
4. Гарантийный срок на запасные части, узлы, детали и агрегаты, замененные в рамках осуществления гарантийных обязательств, истекает вместе с гарантийным сроком на оборудование.
 5. Запасные детали, замена которых производится в период гарантии на оборудование на возмездной основе, исключаются из гарантии на оборудование.
 6. 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 не читаемости.
 7. Гарантийный ремонт выполняется производителем\поставщиком, в соответствии с действующим законодательством.