

SZAVITECH1 Gőzviaszolvastó bemutatása:

A SZAVITECH1 gőzviaszolvastó kis méhészetek részére ideális az elhasználdott keretek és a kisebb mennyiségű fedelezés kiolvasztására.

A viaszolvastó két részből áll, egy gőz előállítására képes készülékből és egy léptárolótartályból meg az ezeket összekötő tömlőből. A gőzfejlesztő 3 l-es kuktafazék rendelkezik, mintegy 50 – 60 percen át képes a szükséges gőzmennyiséget előállítani. A léptároló tartály egy speciális kialakítású tartály, melybe a lépeket vagy az összegyűjtött viaszt, fedelezést kell tenni. A tartály kifolyócsővébe egy réz könyök is illeszthető, illetve könnyedén megfogva kihúzható, amennyiben tartozékként azzal együtt lett szállítva. A kiolvasztás időtartama kb 50 perc, teljes idő max. 1 óra. 1 óra villamosáram igénye kb. 1,8 kW.. Ha csak lépeket olvasztunk ki, akkor NB lépből kb. 7-8 db fér a tartályba. A kifolyó viasz mennyisége kb. 1,0 kg – és 2 kg körül alakul. Ha a lépeket a Műlépkészítőhöz beviszük cserélni, akkor általában 1-1 arányban cserélik, azaz 7 db lépért 7 db műlépet adnak + a hengerlés és olvasztás díja. Ez esetben kb. 90, max. 100 dkg viaszt kapunk vissza, míg a géppel történő olvasztáskor kb. 50-100 %-kal többet, így a gép ára egy szezonban megtérül. A gőzfejlesztőben keletkező túlnyomás kárt nem tud tenni, mert a pattintós fedél csak kb. 1,5 bar nyomást bír ki. Ekkora nyomáson a fedél rögzítése megszűnik, kipattan a helyére, s maximum gőz áramlik ki. A készülék kezelésénél ügyeljünk rá, hogy forró gőzzel dolgozik, mely hőmérséklete 110 C, a kiolvadt viasz hőmérséklete kb. 80 C fok, melyek kisebb fokú égési sérüléseket okozhatnak, ezért védőkesztyű használata ajánlott. Öreg lépek olvasztásánál a hatásfokot megnövelhetjük, ha a folyamat végén a még meleg sonkolyt megnyomtatjuk a géphez kifejlesztett nyomólappal.

Viaszolvastás:

A termék két részből áll, a 30 l-es léptároló tartályból és a 3 l-es kuktafazékból, és a két tartályt összekötő csővezetékéből. A 30 l-es léptároló tartály szűrőrendszere kiemelhető és szétszedhető. A tartály teteje pattintós fedéllel zárható le.

1. Töltsük fel a víztartályt a maximum jelig vízzel.
2. A léptartályba tegyük bele a kivágott kereteket vagy a fedelezést. Megtömni tilos!
3. A kifolyócső alá tegyünk egy min. 5l-es műanyagvödröt a viasz felfogására.
4. Kössük össze a tömlővel a két tartályt, majd kezdjük el melegíteni a kuktafazekat.

A készüléket használhatjuk szűrős és szűrő nélküli üzemben is. Alaphelyzetben a tartály szűrővel van felszerelve.

Kb. 30 perc üzem után a víztartály hőmérséklete eléri a forráspontot és megkezdődik a gőzképződés. A gőz beáramlik a léptartályba, majd ott kb. 0,5-1 bar nyomás alakul ki és a kifolyócsőnél megkezdődik a felesleges gőz kiáramlása. 25 perc után elkezdődik a viasz és víz kifolyása és tart kb. 20 percig. Amikor már csak csepegés van, a kifolyócsőnél erőteljes gőzkiáramlás van és a víztartályban is a minimumra csökkent a vízszint. Ekkor vegyük le a kuktafazekat a gáztűzhelyről és töltsük fel vízzel újból., a vízbeöntő kupak meglazításával a nyomást kiegyenlíthetjük, s a léptároló tartály tetejét vegyük le, majd a nyomósúllyal a maradványt megnyomva, abból a maradék viaszt is kipréselhetjük. A sonkolyhoz ne nyúljunk kézzel ilyenkor, mert az még forró és égési sérüléseket okozhat. A felfogott viaszról kihűlés után (2-3 óra) múlva, öntsük le a vizet, a viasz egyben marad és tisztítani sem szükséges. Szűrő **használata esetén amennyiben a léptároló tartály pattintós fedelénél gőz áramlik ki, az a hatásfokot rontja. Ez annak a jele, hogy a rendszer el van tömődve, s tisztítani szükséges.** A tartályban nagy túlnyomás nem tud kialakulni, a pattintós fedél kb. 1,5 bar túlnyomásnál a gőz kimozdítja a helyéről, azonban ez nem veszélyes, sérülést nem okozhat. A pattintós fedél rögzítésének megváltoztatása balesetveszélyes lehet túlnyomás kialakulása miatt, de 2,5 bar túlnyomás esetén a víztartály biztonsági szelepe kiengedi a gőzt. A készülék maximális üzeme 1 óra, ez idő után a vízszint a minimális szint alá csökken, ami a készülék elromlásához vezethet.

A szűrők tisztítása:

1. Fogjuk meg a tartály közepén levő 5-ös anyát **(1)** egy 8 mm-es villáskulccsal és vegyük le! Ezután hajtsuk ki a 4 db 3 mm-es PZ1-es fejű csavarokat **(2)**. Ezután a horganyzott lyukacsos lemez **(3)** eltávolítható, alatt van a szűrő. A szűrőt közepén egy 5-ös anya **(4)** és 4 db 3 mm-es

csavar (5) rögzíti. A szűrőket forró vízbe kell tenni, s kimosni.

Néhány fontos tudnivaló a viaszolvasztáshoz:

Legszebb színű viasz a fedelezés viasza. Fedelezés esetén mossuk ki a fedelezést úgy tegyük a tartályba, majd amikor kicsöpögött olvasszuk ki. Amikor végeztünk a viaszfőzéssel, akkor kesztyűben szedjük le a léptároló tartály tetejét, s egyből egy határozott ütéssel öntsük ki a szemetet, ezáltal a lemez lyukaiból és a szűrő lyukaiból is kiesik a szemét. A viaszolvasztást mindig meleg helyen végezzük, azért, hogy a kifolyó viasz ne kössön meg addig, míg le nem ér a vödörbe. A vödörben levő viaszt ajánlatos lassú ehülésnek kitenni, azaz meleg helyen hagyni, hogy a szemét le tudjon ülepedni az aljára. Kihülés után, kb. 3-4 óra múlva kiönthetjük a vödörből, a felesleges víz elfolyik, míg a viasz egy tömbben marad. A tömb alját ha szükséges tisztítsuk meg, úgy adjuk le a viaszt, vagy több tömböt főzzünk össze, s ilyenkor nem szükséges a tisztítás, mert olyan tiszta viasz folyik ki.

Amennyiben már kiolvasztott viasztömböket akarunk újból egybeolvasztani, akkor a következőket kell tudni:

A tartályt megpakoljuk a viaszdarabokkal, s elindítjuk a gőzfejlesztőt. Ilyenkor a vízszint lecsökkenésekor még javában folyik le a viasz, attól függetlenül húzzuk ki a hálózatból a gőzfejlesztőt, várjunk kb. 1-2 percet és töltjük fel vízzel, majd újból kapcsoljuk be. Arra kell ügyelni, hogy a kifolyó viasznak elegendő nagyságú műanyag edény legyen alatta.

A kihülés után megkötött viasz 99-100 % tisztaságú a beépített szűrő miatt.

A kifolyó viaszt műanyag edénybe gyűjtjük, előtte érdemes hideg vízzel kiöblíteni, így a megkötés után kiönthető ez edényből. Amennyiben kereteket főzünk ki, s az olvasztás végén, amikor már csak gőz áramlik ki, levesszük a tartály tetejét, egy nyomólappal érdemes a sonkolyt megnyomni, ezáltal a maradék viasz is kifolyik, így a hatásfok szinte 100 % lesz. A sonkoly megnyomása után az edényt döntsük meg, hogy kicsurogjon a maradék viasz is. Amennyiben a sonkolyra újságpapírt teszünk s úgy nyomjuk meg, akkor nem ragad rá a nyomlapra a sonkoly. A sonkoly megnyomása után egyből ürítsük ki a tartályt.

A kuktafazék alkalmas ételek főzésre is, ehhez a sárga 1-es számmal jelzett tömlővéget ki kell csavarozni, s helyette a 2-es számú szelepet kell behelyezni. A kuktafazekat használhatjuk akár más gőzzel működő eszköz használatához is.

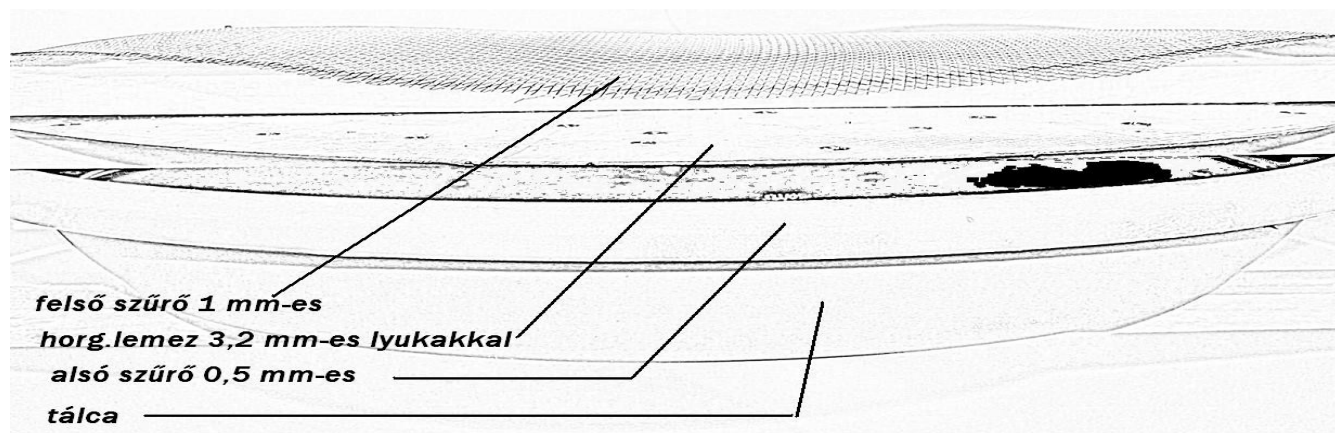
A kuktafazék használata során kérjük tartsa be a kukta használati útmutatójában leírtakat is az Ön testi épségének megóvása miatt.

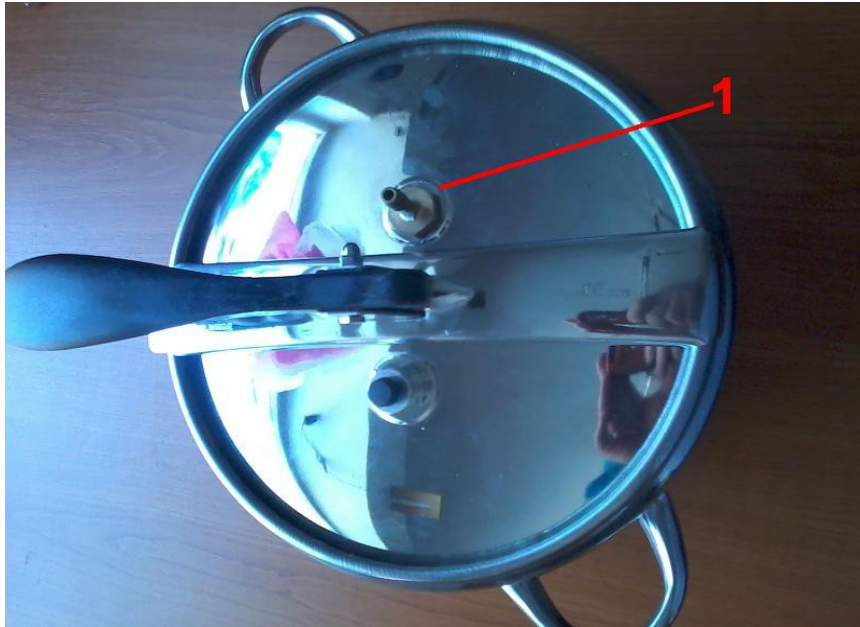
Szárazon, víz nélkül ne használjuk a kuktafazekat !

Használat után a kukta forró, égési sérüléseket okozhat !

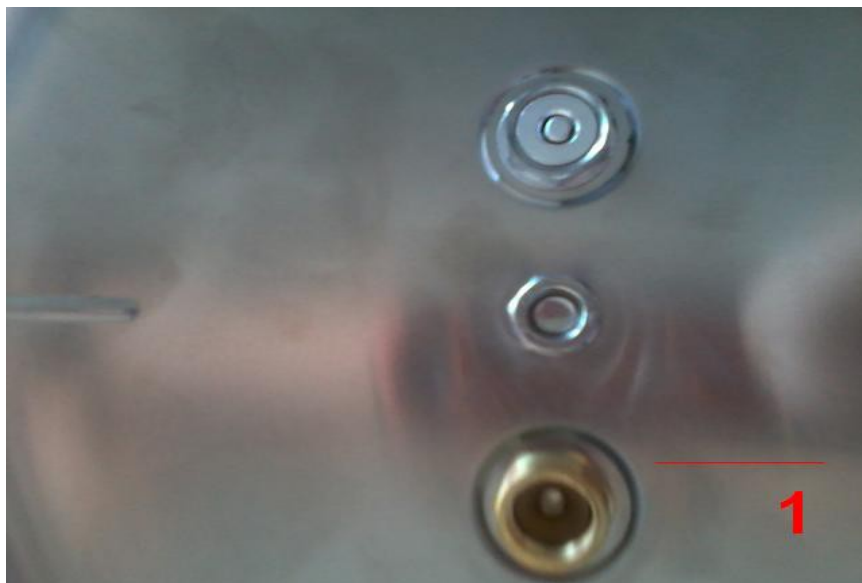
A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat.

A szűrő a tartályban:





Főzéshez az 1-es számmal jelzett tömlővéget kell eltávolítani s helyette a 2-es számmal jelzett csavart kell becsavarni.



Alulról a fedőn 17-es villáskulccsal tudjuk megfogni az anyacsavart.

A két tömlővéget a műszaki csővel kötjük össze a gőz átadásához. Ilyen tömlő a műszaki üzletekben is kapható.



A viasz olvasztás közben.



A tartály a szűrővel.