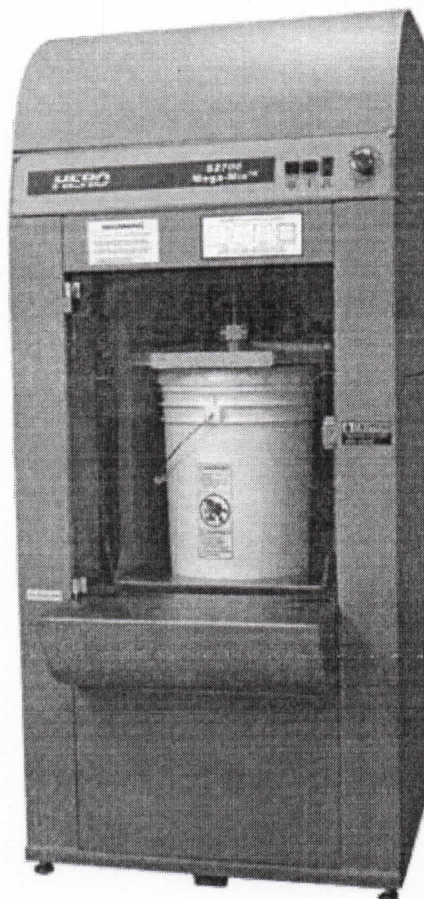


OPERATING MANUAL

Model: S2700 Mega Mix™

HERO
INNOVATIVE COLOR TECHNOLOGY



5 Gallon High Speed Multi Can Paint Shaker

WARNING: DO NOT OPERATE THIS EQUIPMENT WITHOUT READING
AND UNDERSTANDING ALL SAFETY AND OPERATING INSTRUCTIONS

© Copyright 2009 of ICTC Holdings Corp.

Part #: OM-S2700
Version April 22, 2009

I.C.T.C. Holdings Corporation / HERO Products Group
Factory located at: 720 Eaton Way Delta, B.C. Canada V3M 6J9
Ph: (604) 522-6543 Fax: (604) 522-8735 Email: sales@hero.ca Web: www.hero.ca
U.S.A. Address: P.O. Box 75 Custer, Washington 98240-0075

TOLL FREE: (800) 494-4376

NIVELACION

DE

AGITADOR

1. SET UP INSTRUCTIONS

1.2 LEVELING

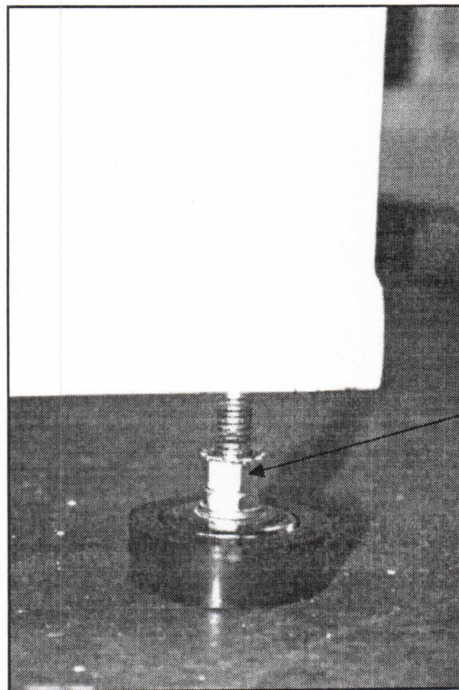
1. **INSTALL front black rubber foot pads:** First turn the two front feet lock nuts down so they are at the bottom of the foot. (See Fig 1.3.) Then with a 9/16 open-end wrench turn both front feet down until they just touch the floor. Then carefully tilt the Shaker backwards allowing the placement of a 2" x 4" block of wood under the front of the Shaker. Rest the Shaker on the wooden block. Install the black rubber foot pads under each front foot. Then remove the 2" x 4" block of wood. This should set the front roller approximately 1/8" off of the floor.

Note: Recommended minimum gap between the floor and the front wheel is 1/32" of an inch.

2. **LEVELING** can be checked by placing a level on top of the cabinet. Check for left-to-right leveling as the variance of different flooring may require one side of the Shaker to be positioned higher or lower than the other. Raise or lower front feet to level shaker.
3. **Then adjust for vibration and noise.** To reduce vibration it is recommended to adjust front feet while the machine is shaking a 5 gallon pail. Adjust front feet by small increments one at a time turning until the machine vibrates the least and noise is reduced. When the best setting is found tighten the lock nuts on the feet so that the position does not change.

Note: This Shaker is very **HEAVY**. **KEEP** fingers and toes clear from the bottom of the Shaker when resting back on the floor.

Note: With the shaker properly leveled, it will not walk or vibrate excessively during operation. If the Shaker does walk or vibrate excessively, check the leveling and re-adjust the shaker feet as needed.



Lock nut in down position.
This will need to be turned
back up when proper height
setting is found.

Figure 1.3 – Front Foot on black rubber pad

DIAGRAMA DE

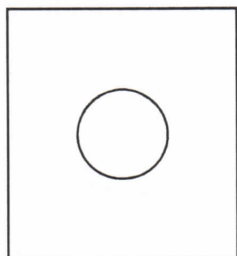
POSICIONAMIENTO DE

LATAS

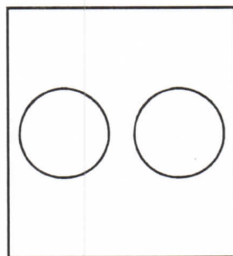
2. OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug Shaker into a 15 amp dedicated line, PROPERLY grounded outlet only: North American Rating 120 VAC 15 AMP 60 HZ. European Rating 220 VAC 10 AMP 50/60 HZ. The Shaker must be properly grounded to protect the operator from the hazard of electrical shock. (**SEE ELECTRICAL CONNECTION INSTRUCTIONS**).
2. Turn and release the **EMERGENCY STOP** switch. The red STOP switch should be illuminated.
3. Press STOP switch to open the door and set timer to desired time for shaking.
4. Load can (s) or one (1) full case into Shaker's can shelf. Be sure that container or case is centered on the can shelf. (See can positioning diagram).
NOTE 1: THERE IS A LIP ON THE TOP CLAMPING PLATE - BE SURE THAT THE CONTAINER IS INSIDE THAT LIP.
NOTE 2: ONLY USE SPACER PAD FOR FIVE GALLON AND 20 LITER CANS
♦ON METAL PAIL USE ON BOTTOM
♦ON PLASTIC PAIL USE ON TOP
5. Using bail hold down strap (provided), attach to containers bail handle and secure underneath the can shelf.
6. Close the door and Press the START switch. Shaker will automatically clamp the container, then mix for desired time, stop, and open door for next container.
7. Press emergency stop button for emergencies or stop button to stop before timed cycle.

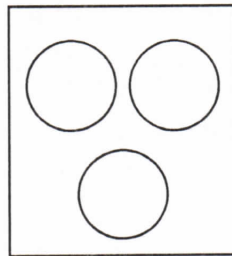
NOTE: DO NOT ATTEMPT TO OPEN DOOR DURING OPERATION. AN INTERLOCK PREVENTS SHAKER FROM RUNNING IF THE DOOR IS OPENED. DO NOT OVERRIDE THIS SAFETY FEATURE.



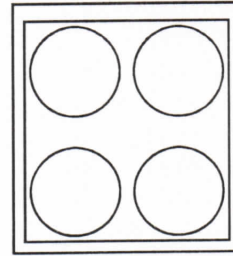
FIVE GAL/ SINGLE GAL



TWO GAL CANS



THREE GAL CANS



FULL CASE /FOUR GALL CANS

**NOTE: ONLY USE SMALL CAN ADAPTOR FOR QUART AND LITER CANS.
CENTER CANS FROM CENTER HOLE POSITION OUTWARDS.**

Figure 2.5 - Can Positioning On Can Shelf (Top View)

OPERACION

- 1. Enchufe el agitador en una línea dedicada de 110 V, solo con una toma de tierra El agitador debe estar correctamente conectado al un regulador de 1500Watts.**
2. Gire y suelte el interruptor de PARADA DE EMERGENCIA. El interruptor rojo STOP debe estar iluminado.
3. Presione el interruptor STOP para abrir la puerta y ajustar el temporizador al tiempo deseado para agitar.
4. Cargue lata (s) o una (1) caja llena en el estante de la lata de Shaker. Asegúrese de que el contenedor o la caja estén centrados en el puede estante. (Ver diagrama de posicionamiento de latas).

NOTA 1: HAY UN LABIO EN LA PLACA DE ABRAZADERA SUPERIOR - ASEGÚRESE DE QUE EL CONTENEDOR ESTÁ DENTRO DE ESE LABIO.

NOTA 2: AL AGITAR UNA CUBETA ES MUY RECOMENDABLE COLOCAR LA LIGA QUE DETIENE LA ASA DE LA CUBETA , PARA QUE ESTA NO ESTE MOVIENDOSE.

NOTA 3: LA LIGA SIEMPRE SE TIENE QUE COLOCAR YA QUE ES LA QUE AYUDA A QUE LA CUBETA NO SE MUEVA HACIA EL FRENTE Y DESNIVELE EL PLATO DEL AGITADOR.

NOTA 4 : SI EL PLATO SE DESNIVELA EL AGITADOR TENDRA PROBLEMAS POSTERIORES CON EL PISTON QUE BAJA EL PLATO.

5. Cierre la puerta y presione el interruptor START. El agitador sujetará automáticamente el recipiente, luego lo mezclará durante el tiempo deseado, se detendrá y abrirá la puerta de manera automática, para sacar el recipiente agitado.

7. Presione el botón de parada de emergencia para emergencias o el botón de parada para detener antes del ciclo programado.

NOTA: NO INTENTE ABRIR LA PUERTA DURANTE LA OPERACIÓN, ESTA QUEDA ASEGURADA HASTA QUE LA AGITADORA DETENGA SU FUNCION.

MANTENIMIENTO

NOTA: DESCONECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE INTENTAR LIMPIAR O DAR SERVICIO AL BATIDOR, O COMPLETAR LOS PROCEDIMIENTOS MENCIONADOS A CONTINUACIÓN. AL LIMPIAR SOLO USE SOLVENTES NO INFLAMABLES, JABÓN Y AGUA O CUALQUIERA LIMPIADOR NO INFLAMABLE.

3.1 DIARIO:

1. Revise el estante de la lata y la almohadilla de goma en la placa de presión superior en busca de residuos de pintura. Limpiar si es necesario con un paño húmedo.
2. Limpie el exterior de la coctelera (superficie donde se colocan los litros) con un paño húmedo. Esto limpiará la mayoría de las marcas de pintura y goteos.
3. Revise que las gomas de debajo de la coctelera estén en buenas condiciones.

3.2 SEMANALMENTE:

1. Haga una inspección visual del agitador. Verifique si algún objeto extraño cayó entre el estante de la lata y el Marco frontal . Si es necesario, retire cualquier objeto extraño.
2. Revise el ensamblaje de la puerta y límpielo. Retire la puerta para una limpieza detallada si es necesario . También, compruebe si hay daños y reemplácelos si es necesario. Nota Usar agarras para la limpieza de la puerta.

3.3 BI-ANUALMENTE:

1. Realizar mantenimiento programado semanalmente.
2. A lo largo de este proceso, realice una inspección visual general, incluida la comprobación de tornillos sueltos, tuercas y pernos
3. Retire el panel posterior (consulte 5.1 página 12) y verifique el ajuste de la correa trapezoidal (consulte 5.6 página 14).
4. Retire ambos paneles laterales (consulte 5.1 página 12). Uso de una grasa de alta calidad (PLEWS Multi-Purpose grease # 30- 124, NLGI Grado 2) o equivalente. Engrase los dos bloques de almohada y los dos cojinetes de brida (consulte la página 8 diagramas). Se puede acceder a los dos cojinetes del bloque de almohada desde la parte posterior del agitador mientras que las dos bridas Se puede acceder a los rodamientos desde ambos lados del agitador. (Figura 3.5 página siguiente)

NOTA: SE DEBE TENER CUIDADO CUANDO REENGASA LOS RODAMIENTOS PARA NO LLENAR LOS RODAMIENTOS. SOBRE ENGRASAR PUEDE CONDUCIR SOBRE CALENTAMIENTO Y / O DESBLOQUEO DE LOS SELLOS DE RODAMIENTO. SÓLO LLENE LOS RODAMIENTOS HASTA QUE VEA NUEVA DESCARGA DE GRASA DESDE LOS LADOS DE LOS RODAMIENTOS. PISTOLA DE GRASA DE BOMBA LENTAMENTE. EN TODO ESTE PROCEDIMIENTO.

5. Retire la cubierta superior (consulte 5.2 página 12) y engrase los cuatro (4) accesorios de engrase en los dos (2) brazos de control (ref. A8), utilizando el mismo tipo de grasa que en el paso cuatro anterior. (Figura 3.5 página siguiente)

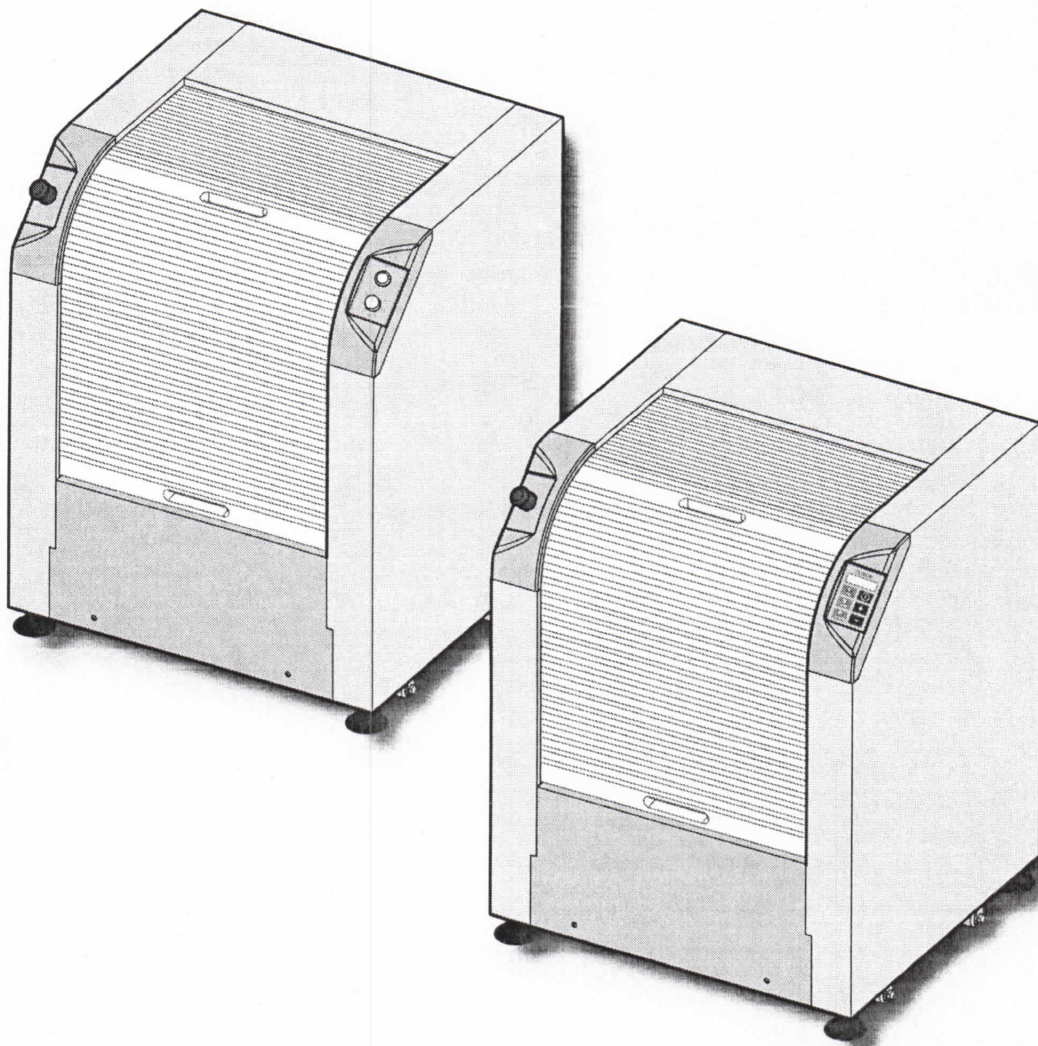
NOTA: PUEDE SER NECESARIO AFLOJAR LIGERAMENTE LOS DOS (2) TORNILLOS DEL HOMBRO DELANTERO EN PUEDE DEJAR QUE LA PISTOLA BOMBE LA GRASA.

6. Vuelva a colocar la cubierta superior (consulte 5.2 página 12) y cualquier otro panel

COROB™ CLEVERmix 20

ST - PR

Agitador giroscópico
Manual de empleo



2.3 Posicionamiento de las etiquetas

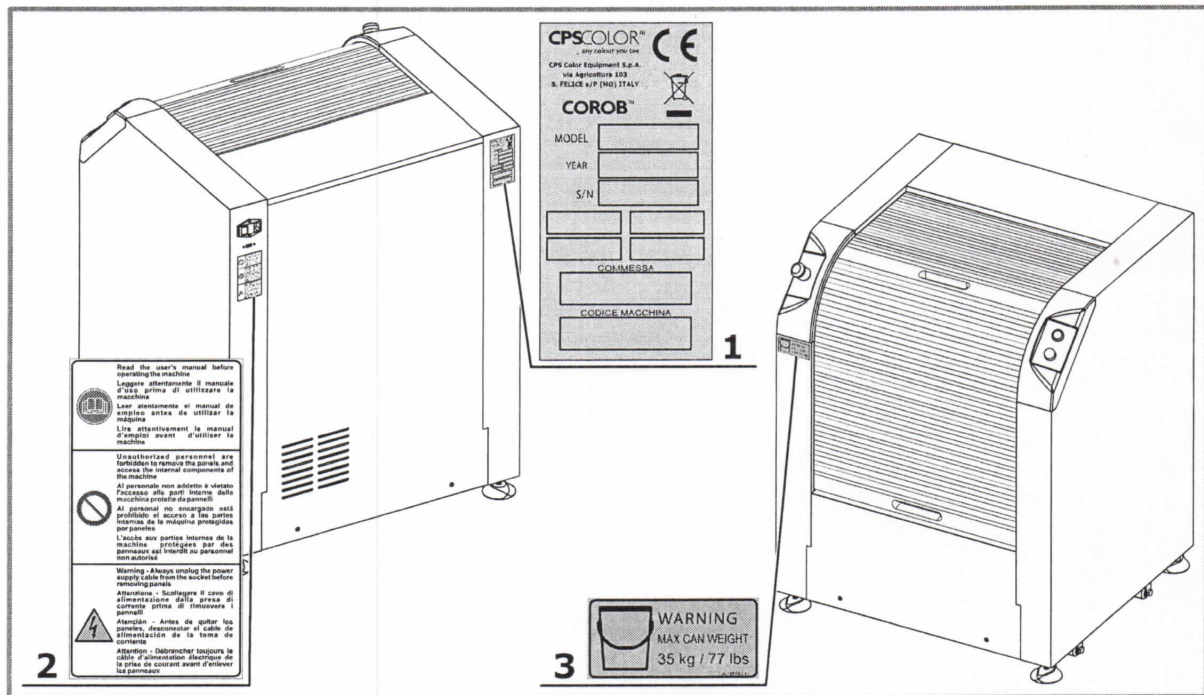


Figura 1

Ref.	Código	Significado
1	7261000766	Placa de identificación máquina
2	726108956X	Etiqueta "Advertencias generales" Leer cuidadosamente el manual - Indica la obligación de consultar el manual de uso antes de realizar cualquier operación en la máquina. Prohibido el acceso, no abrir - Indica que el desmontaje de los paneles y el acceso a las partes internas de la máquina está prohibido al personal no autorizado por el fabricante. Tensión peligrosa - Indica que en el interior del alojamiento hay componentes bajo tensión. Riesgo de electrocución al trabajar en el interior del alojamiento sin haber desconectado la tensión eléctrica. Desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente antes de quitar los paneles.
3	72610M0742	Etiqueta "Peso máximo envase" - Indica que no hay que utilizar envases de peso superior al indicado.

3 CARACTERÍSTICAS

3.1 Descripción general

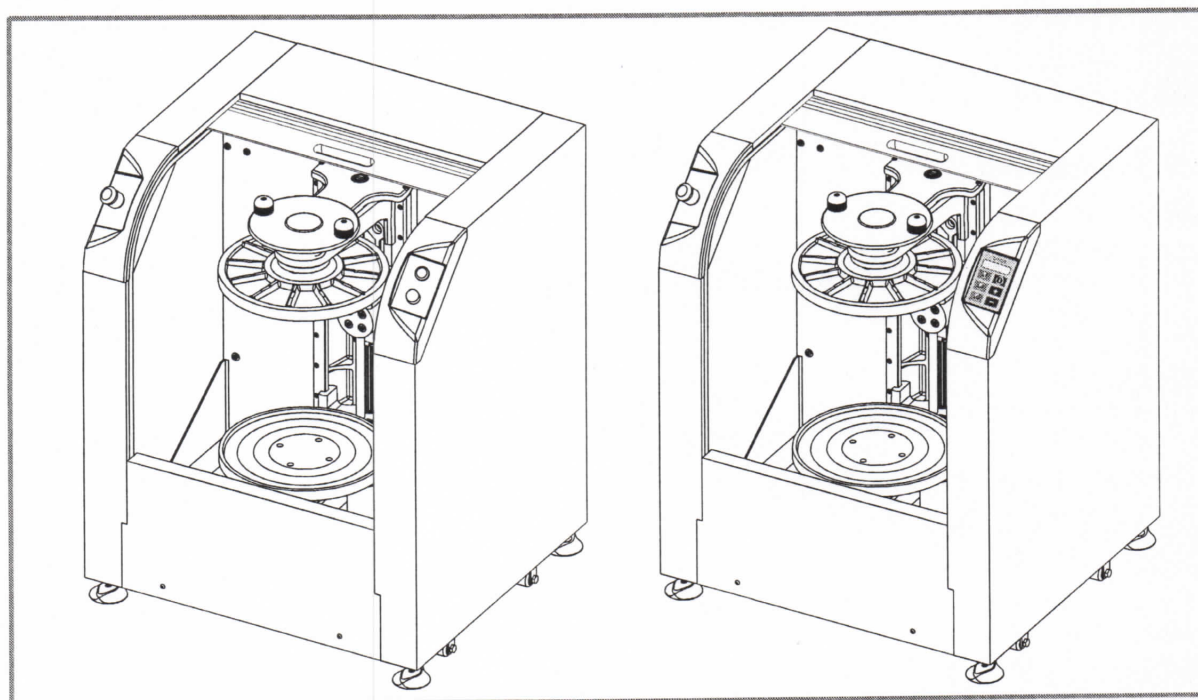
El agitador giroscópico **COROB™ CLEVERmix 20** con sistema de sujeción manual permite mezclar pinturas y barnices no deflagrantes, contenidos en envases metálicos o plásticos.

Es indicado para el tratamiento de envases redondos de distintas dimensiones. Gracias a los platos de sujeción oportunamente moldurados que se pueden instalar bajo petición, el agitador podrá agitar también los envases de base cuadrada. Además, puede agitar varios envases contemporáneamente.

La máquina está dotada de una puerta de carga formada por una persiana corredera vertical y provista de un dispositivo electrónico de seguridad que impide la puesta en marcha del agitador con la puerta abierta.

El posicionamiento y la sujeción del envase se deben efectuar manualmente por el operador.

El ciclo de agitación termina siempre con el envase en la posición vertical.



CLEVERmix 20 ST

CLEVERmix 20 PR

Figura 3

El agitador con sistema de sujeción manual **COROB™ CLEVERmix 20** está disponible en los siguientes modelos:

COROB™ CLEVERmix 20 ST

Un temporizador permite programar el tiempo de agitación deseado y de poner en marcha el ciclo de agitación.

COROB™ CLEVERmix 20 PR

Dispone de un teclado de membrana que permite seleccionar un programa de agitación preprogramado.

Las teclas **+** y **-** permiten modificar manualmente el tiempo de agitación preprogramado.

Una pantalla muestra la descripción del programa de agitación, las acciones que efectúa la máquina y posibles mensajes de error.

INSTRUCCIONES ORIGINALES

CPSCOLOR™
any colour you see



La máquina deberá ser utilizada solamente en los límites indicados por las específicas técnicas y con las modalidades indicadas en el presente manual.



ADVERTENCIA

Cualquier empleo diferente del declarado, no comprendido o que se deduzca del presente manual, no será admitido.

3.5 Dispositivos de seguridad

La máquina posee los siguientes dispositivos de seguridad:

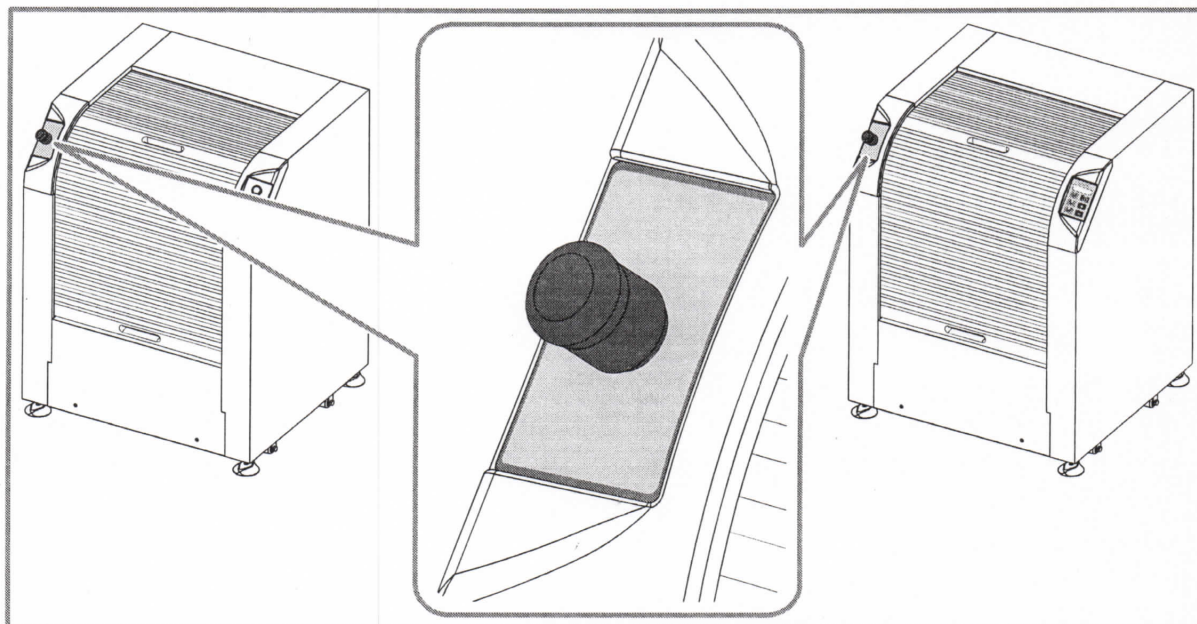


Figura 4

Pulsador de emergencia (Figura 4)

Pulsador fungiforme de color rojo.

La presión del pulsador provoca la inmediata parada de emergencia de la máquina con la consiguiente parada de todos los movimientos.

Una vez presionado, se obtiene el rearme tirando el pulsador hacia afuera.

Dispositivo de seguridad de la puerta

La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad que impide la puesta en marcha de la misma con la puerta abierta.

La apertura de la puerta durante el funcionamiento provoca la inmediata interrupción de la agitación.



PELIGRO

En caso de fallas de los dispositivos de seguridad, se prohíbe utilizar componentes no suministrados por el fabricante. Si es necesario, contacte exclusivamente el servicio de asistencia autorizado por el fabricante.

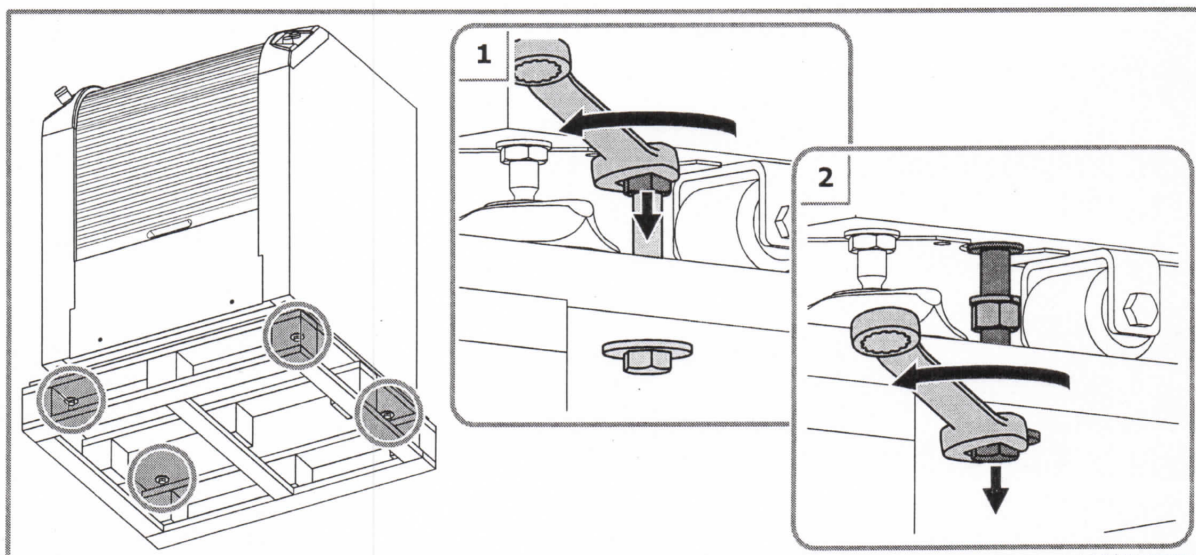


Figura 5

Colocar correctamente las horquillas del medio de levantamiento por debajo de la máquina y apoyarla con cuidado en el suelo en su posición de trabajo. La superficie de apoyo de la máquina deberá estar estable, nivelada y en condiciones de soportar el peso de la máquina; el plano ideal de colocación para la máquina es de cualquier forma el suelo.


PELIGRO

La máquina deberá ser siempre levantada del pallet utilizando medios apropiados para el levantamiento.

Si es necesario introducir la máquina entre otros equipos, lo que puede hacer difícil el ajuste de las patas posteriores después del posicionamiento, antes de colocar la máquina proceder como se indica a continuación (Figura 6):

1. Bajar todas las cuatro patas y nivelar la máquina (capítulo 4.5).
2. Levantar las dos patas anteriores; la máquina se ladea hacia adelante y puede desplazarse por medio de las ruedas.
3. Empujar la máquina en su posición de trabajo.
4. Volver a bajar las dos patas anteriores y nivelar de nuevo la máquina.

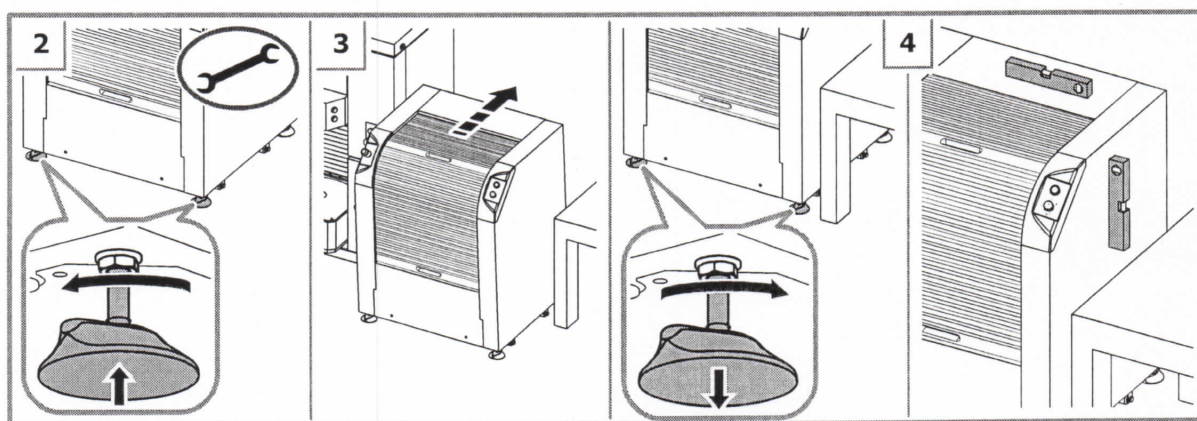


Figura 6


ADVERTENCIA

La máquina debe estar perfectamente nivelada sobre el suelo para garantizar un funcionamiento correcto y evitar vibraciones durante el ciclo de agitación.

5.3 Mandos modelo PR

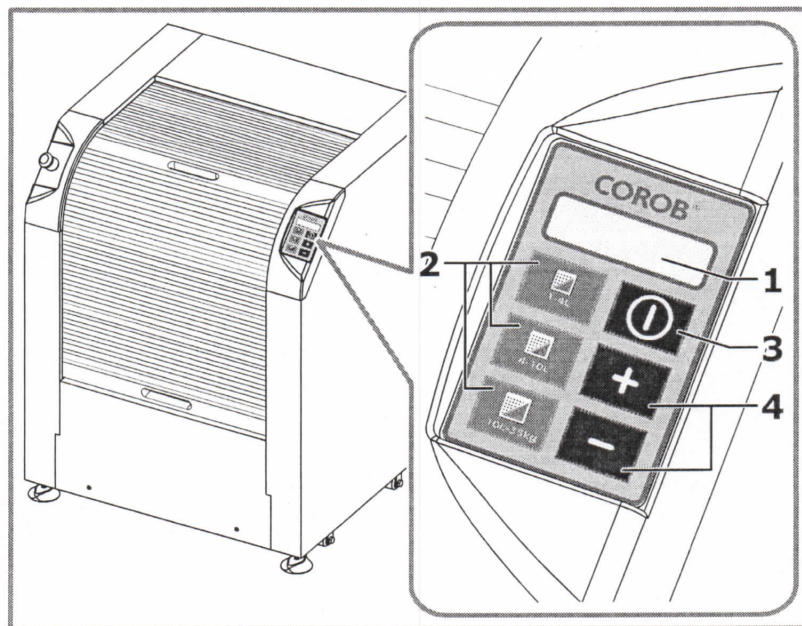


Figura 9

① Tecla de arranque y parada del ciclo de agitación (3)

Tecla que permite poner en marcha el proceso de agitación de un envase. Presionando la tecla durante el funcionamiento, el ciclo de agitación se detiene.

+ - Teclas de regulación (4)

Teclas que permiten modificar el tiempo de agitación.

Pantalla (1)

La pantalla muestra el nombre del programa de agitación seleccionado y los mensajes relativos a las acciones que efectúa la máquina durante el ciclo automático de agitación. La pantalla se ilumina cuando se enciende la máquina.

Teclas de selección del programa de agitación automático (2)

Teclas que permiten seleccionar los programas de agitación preprogramados. Se pueden personalizar con texto o una representación gráfica de los productos del cliente.

5.4 Conexión eléctrica y encendido

En la parte trasera de la máquina se pueden individualar (Figura 10):

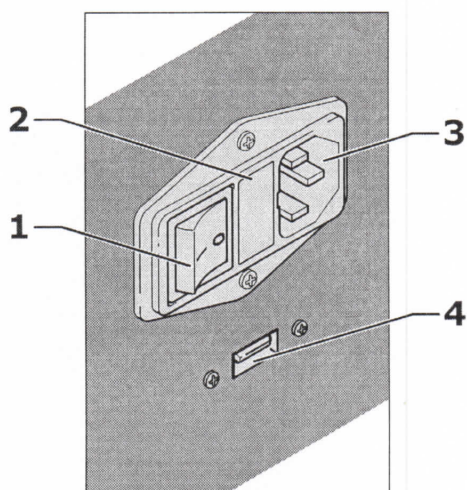


Figura 10

Interruptor general de la máquina (1)

Poniéndolo en la posición de conectado (I) se da tensión a la máquina. En la posición desconectada (O), la máquina está sin tensión.

Receptáculo de alojamiento de los fusibles (2)

Los dos fusibles protegen la fase y el neutro en la toma de conexión eléctrica; el valor está citado en la tabla de los datos técnicos.

Toma de alimentación general (3)

Alimentación eléctrica general de la máquina.

Puerto USB (sólo modelo PR) (4)

Conector para la conexión de interfaz USB con el ordenador de servicio.

Para alimentar y encender la máquina efectuar las siguientes operaciones (Figura 11):

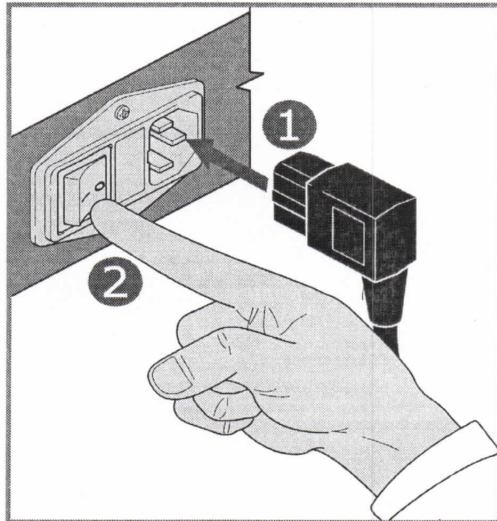


Figura 11

1. Asegurarse de que el pulsador de emergencia esté soltado y el interruptor general esté en la posición desconectado (O).
2. Conectar el enchufe del cable de alimentación eléctrica a la toma de alimentación general de la máquina y el otro extremo en la toma de corriente.
3. Poner el interruptor general en la posición de conectado (I). A este punto, para indicar que la máquina está encendida, en el modelo ST se ilumina el piloto ON; en el modelo PR, se ilumina la pantalla.

En el modelo PR, si se enciende la máquina con el pulsador de emergencia presionado, la pantalla muestra el número de ciclos máquina efectuados y la versión de firmware instalada.

5.5 Desactivación

Para apagar la máquina:

1. Poner el interruptor general, presente en la parte trasera de la máquina, en la posición de desconectado (O) (1 / Figura 10).
2. Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.

6 UTILIZACIÓN

6.1 Advertencias generales



PELIGRO

Seguir cuidadosamente las indicaciones de tratamiento suministradas por el fabricante de pinturas o barnices ya que, si tratados incorrectamente, en los envases se podrían generar presiones que pueden producir pérdidas repentinas del contenido, la posible apertura repentina de la tapadera o la rotura del envase.

Las sustancias que se pueden utilizar en la máquina, tales como colorantes, barnices, disolventes, lubricantes y detergentes, podrían perjudicar la salud. Manipular, almacenar y eliminar estas sustancias de acuerdo con las normas vigentes y las instrucciones suministradas con el producto.

La máquina deberá ser utilizada por un único operador.

Está prohibido eludir y desactivar las protecciones y los dispositivos de seguridad.

Está prohibido utilizar la máquina con los paneles desmontados.

6.2 Carga de los envases

Para cargar los envases en la máquina hay que tener en cuenta algunas reglas fundamentales para garantizar la seguridad del operador y evitar daños a la máquina.



ADVERTENCIA

No utilizar nunca envases de altura inferior a 100 mm y de peso superior a 35 kg.

No colocar los envases uno encima de otro.

No cargar en la máquina envases dañados.

No hacer funcionar la máquina sin ningún envase.

Verificar que la tapadera del envase esté perfectamente cerrada.

Colocar los envases por agitar en el centro del plato de sujeción inferior (Figura 12).

Pueden ser agitados más de un envase cada vez, siempre que sean de la misma altura, que no sobresalgan de los platos de sujeción y que la suma de las capacidades de los envases no supere la máxima capacidad de la máquina.

Para garantizar una correcta sujeción del envase y para mantener en equilibrio la mecánica de la máquina durante el funcionamiento, es indispensable que el centro de gravedad combinado de los envases, se encuentre lo más posible en el centro del plato inferior (Figura 12); de lo contrario, la máquina podría perder su estabilidad en la superficie de apoyo a causa de las excesivas sollicitaciones.

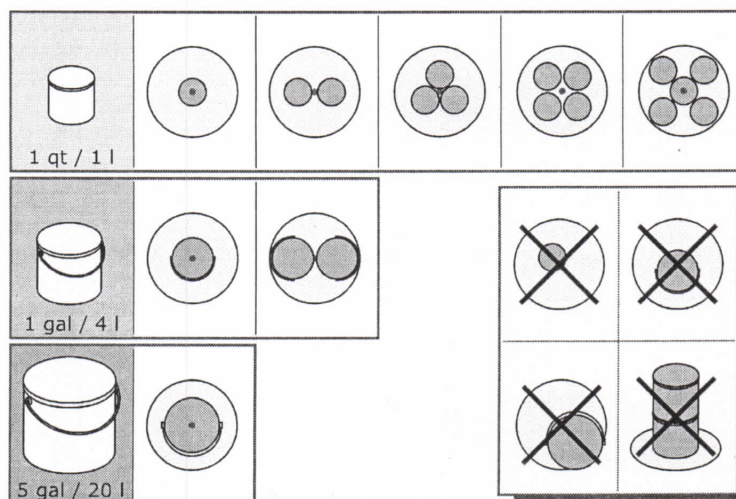


Figura 12


ADVERTENCIA

Es aconsejable fijar cuidadosamente mangos o manijas (cinta adhesiva, elástico, etc.) para evitar que se dañe el envase.

Para cargar y descargar el envase, proceder como se indica a continuación (Figura 13):

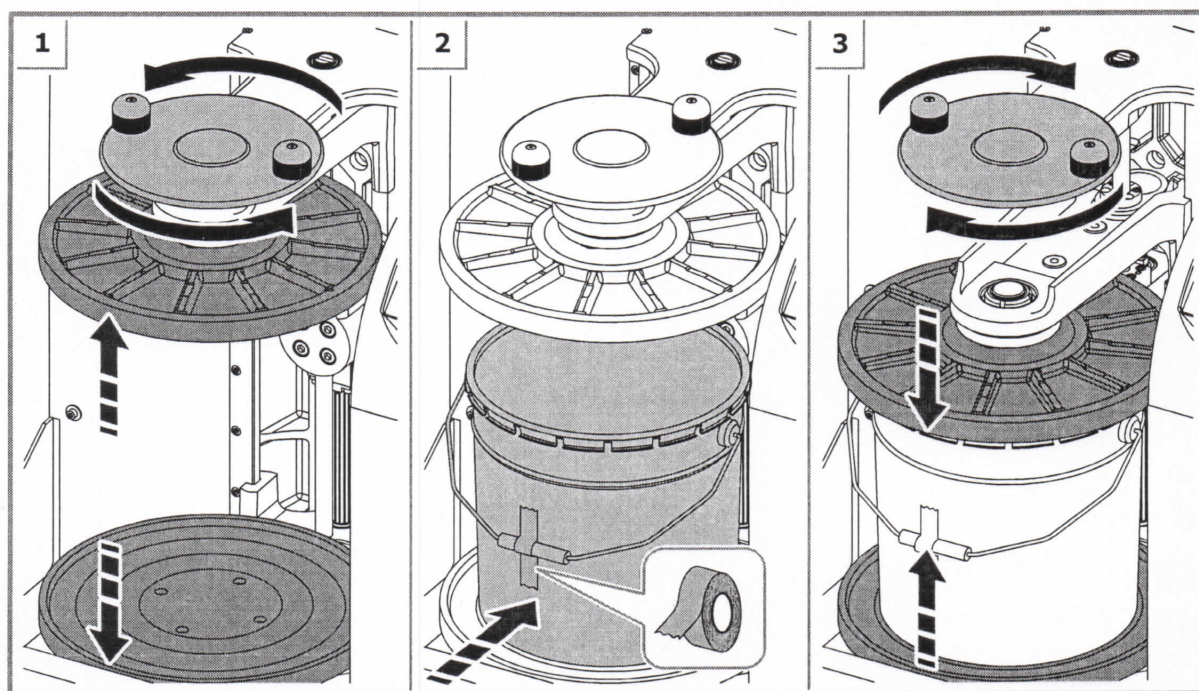


Figura 13

1. Abrir los platos de sujeción, girando la manivela en sentido antihorario hasta obtener la apertura de los platos deseada.
2. Colocar el nuevo envase u extraer el envase ya agitado.
3. Girar la manivela en sentido horario hasta apretar perfectamente los platos en el envase. Girar ulteriormente la manivela para apretar a fondo los platos. La presión de sujeción aplicada manualmente por el operador es suficiente para garantizar una correcta sujeción del envase.

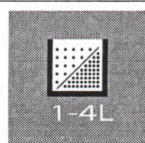
6.4 Funcionamiento modelo PR

1. Abrir la puerta.
2. Cargar el envase como se describe en el capítulo 6.2.
3. Cerrar la puerta.

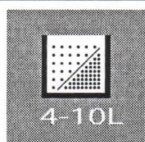
El dispositivo de seguridad impide la activación del ciclo de agitación con la puerta abierta.

4. Según la capacidad del envase por agitar, presionar la tecla correspondiente al programa que se desee ejecutar.
 - Presionar la tecla **una vez** para seleccionar el programa para productos de **baja densidad (THIN paint)**
 - Presionar la tecla **dos veces** para seleccionar el programa para productos de **alta densidad (THICK paint)**

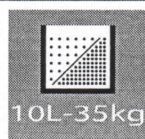
Al presionar la tecla, se mostrará en la pantalla el nombre del programa seleccionado.



Para uno o varios envases, con volumen total hasta 4 litros



Para uno o varios envases, con volumen total de 4 a 10 litros



Para uno o varios envases, con volumen total de 10 litros hasta la capacidad de carga máxima de la máquina (35 kg)

5. Si es necesario, variar el tiempo de agitación con las teclas de regulación **+** **-**.
6. Presionar la tecla de arranque del ciclo **ⓘ**.

La mecánica giratoria se desbloquea de la posición de partida y empieza a girar efectuando un movimiento giroscópico que permite la agitación del envase sujeto entre los dos platos. Tal movimiento giroscópico consiste en la rotación simultánea sobre dos ejes de los platos de sujeción y por consiguiente de toda la mecánica giratoria.

Al vencer el tiempo, la agitación termina y la mecánica móvil retarda su movimiento hasta la parada en la posición de partida.



PELIGRO

Está prohibido abrir la puerta durante el funcionamiento de la máquina. La apertura de la puerta durante el funcionamiento provoca la inmediata interrupción de la agitación.

Concluido el ciclo de agitación es posible extraer el envase.

La máquina está ahora lista para ejecutar un nuevo ciclo de agitación.



PELIGRO

En cualquier caso de emergencia durante el ciclo de agitación presionar el pulsador rojo de emergencia (capítulo 3.5).

6.4.1 Parada adelantada

Se puede detener un ciclo de agitación del agitador en cualquier momento.

Para terminar el ciclo de agitación antes de vencer el tiempo configurado, es suficiente presionar la tecla de arranque del ciclo **ⓘ** o presionar de nuevo la tecla del programa de agitación en curso.

7 MANTENIMIENTO

7.1 Advertencias generales

El mantenimiento ordinario efectuado periódicamente garantiza la seguridad de funcionamiento y la fiabilidad de la máquina.



PELIGRO

Las operaciones de mantenimiento deben ser ejecutadas por personal cualificado.

Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento ordinario es necesario apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para otras operaciones diferentes de las indicadas, contactar al fabricante o al servicio de asistencia autorizado.

7.2 Lubricación

En la máquina se utilizan componentes mecánicos para los que no son necesarias operaciones de mantenimiento preventivo.

Todos los **1500 ciclos** de trabajo, o todos los **6 meses** aproximadamente, se aconseja ejecutar la lubricación de los tornillos de sujeción con grasa tipo OKS 422 o con características similares a las indicadas a continuación.

Características técnicas del lubricante	
Campo de empleo	Indicado para engranajes, tornillos y partes similares de máquinas expuestas a altas presiones y temperaturas; presenta una excelente resistencia en el campo térmico, con altas cargas, vibraciones y a elevadas velocidades de deslizamiento.
Composición	jabón complejo de bario y aceite sintético
Campo de temperatura	- 40°C + 180°C
Clase de consistencia	NLGI 2

7.2.1 Lubricación de los tornillos de sujeción

1. Abrir la puerta.
2. Apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente (capítulo 5.5).
3. Girar en sentido antihorario la manivela para abrir los platos de sujeción.
4. Engrasar los tornillos de sujeción inferior y superior en toda su longitud (Figura 14).
5. Girando la manivela de sujeción, cerrar y volver a abrir los platos para distribuir el lubricante uniformemente en toda la longitud de los tornillos.
6. Conectar el cable de alimentación y volver a encender la máquina.

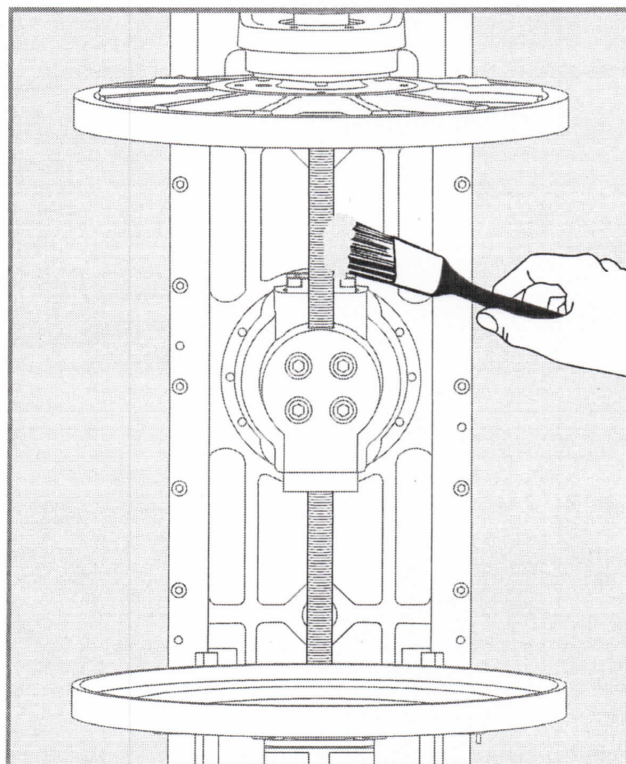


Figura 14

Mantenimiento preventivo básico de:

AGITADOR GIROSCOPICO COROB

Atención: Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento y limpieza, es necesario apagar la maquina y desconectar el cable de alimentación al toma de corriente.

Operaciones Diarias

Limpieza interna y limpieza externa: Las causas que contribuyen a la suciedad de la maquina, puede ser de tipo provisorio o circunstancial.

- 1) Vuelco de pintura o ruptura de envase,
- 2) Acumulación de polvo en el ambiente.

En el primer caso se debe intervenir de inmediato, el segundo caso implica una limpieza periódica. Usar paños suaves secos o ligeramente humedecidos con líquido compatible con el derramado.

Atención: NO utilizar ningún producto de limpieza a base de disolvente o polvo abrasivo.

Operación Semanal

Lubricación: En la maquina se utilizan componentes mecánicos por lo que es necesaria la tarea de lubricación, después de que se ha derramado producto o por mantenimiento.

- 1) La lubricación corresponde a tornillos de apertura y cierre de platos.
- 2) Correderas de brazo de platos.
- 3) Movimientos del mecanismo y biela de apertura y cierre.

Atención: El lubricante puede ser, grasa tipo OKS 422°, aceite en spray WD-40, u otro lubricante similar multiuso.

NOTA: Ante cualquier duda o mayor instrucción, se aconseja leer manual de empleo de agitador CleverMix ST.