



## JETMIX

### Miscelatore venturimetrico

Il suo principio di funzionamento venturimetrico e la sua camera di frammentazione ne fanno uno strumento ideale per la preparazione di emulsioni lubrorefrigeranti. Racchiuso in una struttura in alluminio può essere installato direttamente sui fusti. Ideale per impianti singoli e stazioni di miscelazione, può raggiungere portate fino a 1800 Litri/ora e può preparare emulsioni fra 0,5% e 25%.

## DESCRIZIONE

I miscelatori venturimetrici Jetmix sono uno strumento indispensabile per la preparazione ottimale delle emulsioni lubrorefrigeranti e permettono di generare emulsioni omogenee e finemente disperse composte da acqua e concentrato di lubrorefrigerante.

Il sistema si basa sul principio venturimetrico: l'acqua corrente entra nel miscelatore ed al suo passaggio subisce un forte aumento di velocità, creando un vuoto che provoca la salita dell'olio dal fusto sottostante.

Ad apparecchio non funzionante l'olio non rifluisce tuttavia nel fusto, perchè impedito da una valvola di ritegno; ne consegue che ad ogni messa in funzione del miscelatore-dosatore si ottiene immediatamente la miscela di olio/acqua desiderata.

Tramite la valvola di regolazione è possibile regolare con precisione la sezione di passaggio dell'olio e quindi il rapporto percentuale olio/acqua.

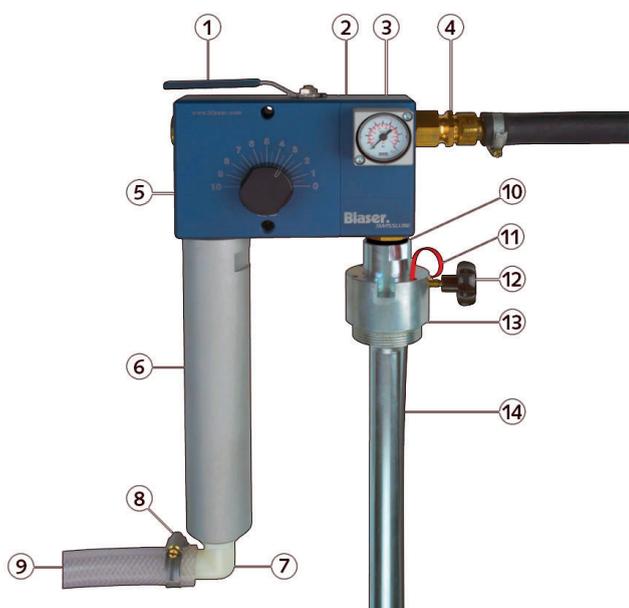


## SCHEMA TECNICA

Concentrazione	%	0,5 - 25
Peso lordo	Kg	8,4
Alloggiamento		alluminio
Colore		blu

## INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

1. Avvitare il tubo d'aspirazione al Jetmix con guarnizione (14), serrandolo bene.
2. Fissare il tubo di scarico dell'emulsione (9) alla squadra in plastica (7) mediante l'apposita fascetta (8).
3. Avvitare la flangia filettata (13) sul cocchiere del fusto.
4. Inserire l'asta di livello (11) nell'apposita sede presente sulla flangia.
5. Verificare la mobilità della sfera della valvola di non ritorno (14) nella parte bassa del tubo di aspirazione.
6. Dopo avere montato il Jetmix, infilare il tubo d'aspirazione nella flangia filettata sul fusto contenente il concentrato e fissarlo mediante l'apposita vite (12).
7. Posizionare la lancia di scarico dell'emulsione nel serbatoio del lubrorefrigerante della macchina, il tubo non deve superare una lunghezza massima di 10 m e un dislivello di 2 m in alto in basso rispetto al coperchio del fusto (evitare strozzature o schiacciamenti nel tubo).
8. Una prima taratura del miscelatore deve essere fatta con l'ausilio di un rifrattometro, la concentrazione dipende dalla viscosità del concentrato e dalla pressione dell'acqua.
9. Tarare la concentrazione desiderata agendo sulla manopola (5).
10. Dopo aver tarato la concentrazione aprire prima il rubinetto dell'acqua principale, poi la manopola combi (1).
11. Per fermare il flusso, prima chiudere la manopola combi (1), poi il rubinetto dell'acqua principale, dopodichè aprire brevemente la manopola combi per lo scarico della pressione.



1. Manopola combi acqua/concentrato
2. Separazione dal sistema integrata (valvola antiritorno) a norma DIN 1988
3. Manometro (pressione idrica)
  - manopola combi chiusa: pressione statica
  - manopola combi aperta: pressione dinamica
4. Allacciamento acqua G 3/4" (filetto esterno)
5. Manopola di miscelazione (concentrazione)
6. Lancia (smontabile mediante chiave da 46 mm)
7. Squadra in plastica
8. Staffa
9. Tubo di scarico dell'emulsione 3/4" (PVC) con ganci di fissaggio
10. Guarnizione
11. Asta di livello del concentrato
12. Vite di bloccaggio
13. Flangia filettata di fissaggio al fusto
14. Tubo di aspirazione e valvola antiritorno

## MISCELAZIONE E RABBOCCO