

Manuale RBEW1940



Introduzione al prodotto

La nostra azienda è specializzata nella produzione di forni a infrarossi lontani a doppio riscaldamento, forni a tunnel e altre serie di prodotti meccanici intelligenti. Questi prodotti sono utilizzati principalmente per la termoretrazione di cablaggi e guaine termoretraibili, per l'imballaggio con film termoretraibile e per la termoretrazione e la cottura di prodotti come circuiti stampati, barre collettrici in rame per trasformatori e bobine di induttori.

Alcuni vantaggi chiave dei forni a infrarossi lontani (a doppio riscaldamento):

1. Il riscaldamento meccanico a doppio lato garantisce che il prodotto in cottura venga riscaldato simultaneamente sia dall'alto che dal basso, con una piccola differenza di temperatura tra la parte superiore e quella inferiore. Ciò impedisce al prodotto di restringersi o deformarsi durante il processo di cottura, mantenendo una qualità stabile.
2. La modalità di alimentazione a linea di assemblaggio garantisce una velocità di cottura elevata e un'alta efficienza, migliorando significativamente la produttività;

3. La struttura aperta consente il riscaldamento localizzato del prodotto, prevenendo danni ai componenti in altre parti del prodotto;
4. La struttura meccanica è compatta, il design è squisito, le dimensioni sono ridotte, non occupa molto spazio e può essere selezionata come modello da pavimento
5. Il modello è da tavolo e può essere collegato alla linea di produzione per il controllo sincrono;
6. La temperatura di riscaldamento è regolabile e adattabile alle esigenze di temperatura dei diversi prodotti;
7. Il telaio presenta una struttura a doppio strato con isolamento in cotone resistente alle alte temperature interposto, che impedisce il surriscaldamento della superficie esterna. Questo non solo crea un ambiente di lavoro confortevole, ma riduce anche gli sprechi energetici.

Istruzioni per l'uso

(a) Istruzioni per il pannello di controllo



Alimentatore: visualizza lo stato di alimentazione del dispositivo; la spia luminosa rimane accesa quando l'interruttore di protezione contro le perdite è attivato.

Regolatore di temperatura: controlla e visualizza la temperatura all'interno del forno a tunnel.

Interruttori di alimentazione: l'interruttore di alimentazione superiore e quello inferiore controllano rispettivamente gli elementi riscaldanti superiore e inferiore.

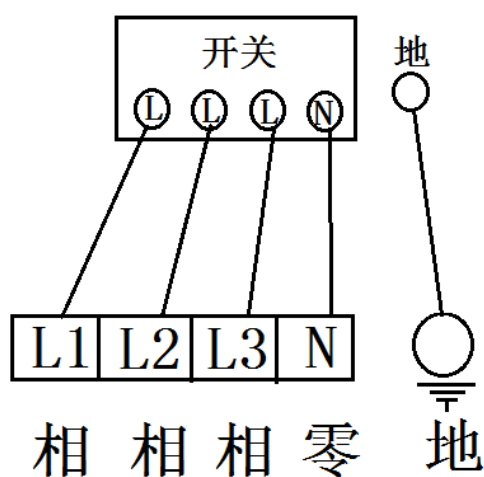
Interruttore della ventola: controlla il motore ad alta temperatura; la rotazione ad alta velocità del motore ad alta temperatura garantisce che la temperatura all'interno della camera sia uniforme e stabile.

Interruttore del nastro trasportatore: un interruttore che controlla il motore del nastro trasportatore.

(II) Passaggi di debug

1. Collegamento all'alimentazione

Questo forno è un sistema trifase a cinque fili (trifase 220V) (un filo nero è il neutro, due fili colorati sono la messa a terra e le altre tre fasi sono collegate a 380V); dopo aver collegato l'alimentazione, accendere l'interruttore (la spia rossa di alimentazione si accenderà). Se non si avvia, i fili di fase sono invertiti (ad esempio, il motore gira al contrario). Regolare le fasi in tempo per consentire al forno di avviarsi normalmente.



2. Procedure operative

(1) Ruotare la maniglia dell'interruttore di protezione dalle perdite in posizione "ON", accendere l'alimentazione principale e la spia di alimentazione si accenderà.

(2) Dopo l'accensione, accendere ciascun interruttore di controllo (se non necessario, è possibile lasciarlo spento). Le spie si accenderanno e l'apparecchiatura entrerà in funzione.

3. Regolazione della velocità del nastro trasportatore

La manopola sul regolatore di velocità consente di regolare la velocità del nastro trasportatore.

4. Impostazione della temperatura

Premere il tasto funzione SET sul regolatore di temperatura, quindi premere il
▲ OR ▼ Premere il tasto SET per visualizzare il valore di impostazione desiderato
nei numeri verdi inferiori. Premere nuovamente il tasto funzione SET per riportare il
controller alla modalità standard.

Guasti comuni

Fenomeno	motivo	Metodo di manipolazione
1 Il ventilatore ad aria calda non ruota in senso antiorario.	1. La fase dell'alimentazione elettrica della macchina non corrisponde alla fase richiesta dal motore.	1. Dopo lo spegnimento, invertire la posizione di due dei tre fili di fase sulla linea di ingresso per cambiare la fase.
2 Movimento anomalo del nastro trasportatore	1. Il pignone e la cinghia in Teflon sono allentati e inclinati da un lato. 2. Collegamento non parallelo, denti della catena saltati.	1. Regolare nuovamente la posizione delle ruote dentate e dei rulli e serrarli.
3 Il nastro trasportatore rimane fermo.	1. Cablaggio allentato 2. Motore del nastro trasportatore danneggiato 3. Il regolatore di velocità è danneggiato.	1. Controllare il cablaggio e verificare se la tensione di alimentazione del motore è normale. 2. Verificare se il motore o il regolatore di velocità sono danneggiati. In caso di danni, si prega di rispedirli al produttore per la riparazione.
3.4 Il tubo luminoso non funziona.	1. Lampadina danneggiata 2. Perdita di fase dell'alimentazione (di solito diverse lampade non funzionano contemporaneamente) 3. Cattivo contatto dei cavi 4. Relè a stato solido o termostato danneggiati.	1. Sostituire la lampadina. 2. Verificare se la tensione trifase in ingresso è normale oppure controllare il circuito della lampada. 3. Ispezionare il cablaggio della lampada. 4. Sostituire o rispedire in fabbrica per la riparazione.
3.5 Temperatura anomala, con oscillazioni tra valori alti e bassi.	1. Sensore di temperatura danneggiato 2. Cattivo contatto del filo del sensore di temperatura	1. Sostituire il sensore di temperatura. 2. Stringere nuovamente il connettore del cavo del sensore di temperatura.

<p>3.6 Temperatura non visualizzata o visualizzazione anomala dell'indicatore di temperatura</p>	<p>1. Malfunzionamento del termostato 2. Il sensore di temperatura è danneggiato o il cavo del sensore di temperatura si è allentato.</p>	<p>1. Sostituire il termostato 2. Sostituire il cavo del sensore di temperatura 3. Collegare il cavo del sensore di temperatura.</p>
<p>3.7 La temperatura visualizzata non corrisponde alla temperatura reale.</p>	<p>Si è verificato un errore sistematico.</p>	<p>1. Modificare i parametri SC. Consultare la sezione Correzione della temperatura in Controllo della temperatura per istruzioni dettagliate sulla risoluzione dei problemi.</p>

Precauzioni per la manutenzione

1. Verificare regolarmente il funzionamento delle lampade. Il metodo consiste nel controllare se le lampade all'interno del forno funzionano durante il processo di riscaldamento.

2. Il pannello laterale dell'apparecchio è fissato saldamente per impedire a personale non autorizzato di depositare detriti all'interno. Per aprirlo, sollevare l'apparecchio dal basso verso l'alto con una mano, mentre con l'altra si afferra il fermo interno e si tira verso l'alto.

3. Per spostare l'apparecchio, seguire la procedura corretta: prima di spostare l'apparecchio, regolare i piedini in modo che siano sollevati da terra di oltre 50 mm. Dopo averlo posizionato, regolare nuovamente i piedini per mantenere l'apparecchio in piano, in modo che le ruote siano sollevate da terra di circa 10 mm.

4. Quando è necessario aprire parte del corpo del forno per la manutenzione, la procedura operativa corretta è la seguente:

(1) Sono necessarie almeno tre persone e due robuste aste di supporto.

(2) Allentare tutti i dadi di bloccaggio pertinenti, sia prima che dopo.

(3) Aprire la maniglia, due persone sollevare il corpo del forno e una terza persona sostenere l'asta di supporto, con un'estremità che sostiene il corpo del forno e l'altra che sostiene il supporto del nastro trasportatore.

(4) Eseguire la manutenzione e la riparazione necessarie e pulire i detriti e la polvere al termine dell'intervento.

(5) Durante l'abbassamento, due persone sostenere il corpo del forno, una persona rimuovere l'asta di supporto e quindi abbassare lentamente il corpo del forno.

(6) Pulire il tubo della lampada con alcool ogni sei mesi per garantire l'efficacia della cottura.