

GERRESHEIMER



Seznam požadavků Automat pro čištění trayů

Říjen 2017

Michal Sloup / GHT PU2

Obsah

1. Technická specifikace stroje
2. Technická specifikace - popis postupu čištění
3. Přehled jednotlivých trayů BImP a AZ
4. Stávající zařízení ATS2
5. Návodka na čištění trayů ATS2
6. Kontaktní osoba

Technická specifikace / definice

Požadavky na zařízení:

- Čistění kontaminovaných vícecestných plastových trayů od suchého prachu a jiných suchých částic vznikajících v průběhu výroby.
- Požadavek na vysoký stupeň čištění trayů, statické vybíjení trayů, snadný a bezpečný provoz, jednoduchá údržba
- Ergonomické a bezpečné zakládání a vyndávání trayů
- Počet trayů k čištění ca. 6000 ks trayů/den
- Rozměry trayů: viz. str. 5
- Samostatně stojící zařízení s (polo-)automatickým provozem
- Obsluha: max. 1 operátor/ směna
- Průměrná hladina akustického tlaku ≤ 80 dB / A
- Odsávací zařízení: Dr. Escherich Typ ESUC 201 NC NI (k dispozici u objednavatele – není součástí poptávky)
- Připojení: Elektrické: 230/400 V, 50 Hz, PE; Pneumatické: 6 bar
- Výrobní prostředí: Zařízení musí být vyrobeno pro provozování do výrobního prostředí dle DIN ISO 14644 – Třídy 8
- Dokumentace, ovládací prvky a panely v českém a německém jazyce

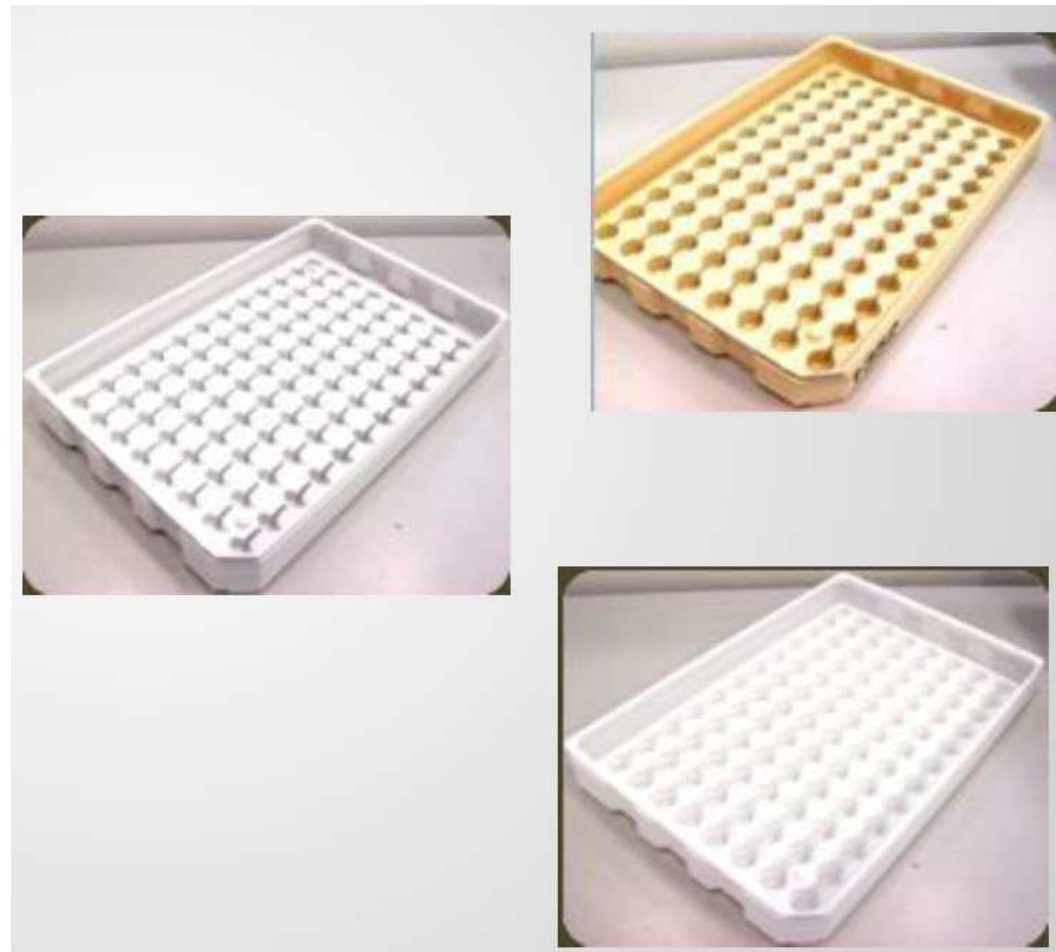
Popis postupu čištění

Postup čištění

- 1. Manuální vložení „znečištěného“ traye do zařízení na pás. Tray automaticky přiveden k další operaci.
- 2. Vyfoukání traye ionizovaným stlačeným vzduchem s rotujícími tryskami (např. Dr. Escherich Taifun Clean 015) ze spodní a horní strany. Při vyfoukávání současně odsávat uvolněné částice pomocí odsávacího zařízení. Tray automaticky přiveden k další operaci.
- 3. Automatické oboustranné desinfikování traye nastříkáním slabé vrstvy desinfekce Bacillol AF
- 4. V posledním kroku traye vysušit a následně přivést k odebrání
- 4. Dokončení cyklu a odebrání traye
 - Varianta a) Vyčištěný a dezinfikovaný tray přivést zpět na začátek k operátorovi
 - Varianta b) zařízení stohuje definovaný počet vyčištěných trayů a připravuje je pro odebírání

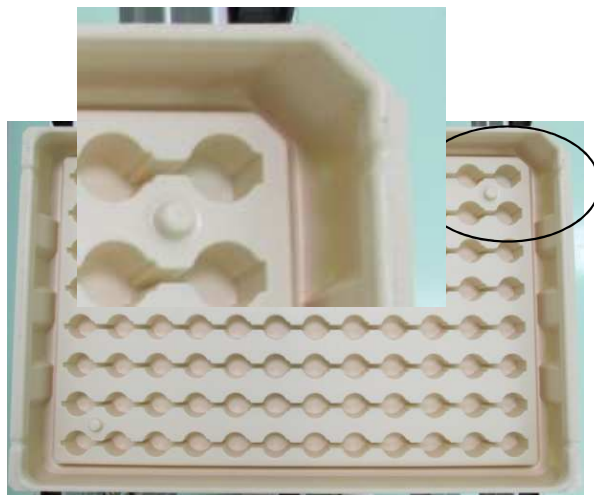
Přehled jednotlivých trayů BlmP a AZ

Typ traye	Rozměr (dxšxv)	Počet/Tag
BI-GOT/GUT/ATR	600x400x76	2.500
BI-Víko	600x400x14,5	60
AZ-Dosierhebel	590x390x38	720
AZ-Dosiertaste	590x390x49	900
AZ-Ventilkammer	590x390x56	800
AZ-Hotová výroba	590x390x76	960
AZ-Víko	590x390x25	100
Trayů k mytí za den		6.040



Současné zařízení ATS2

Odsávací zařízení: Dr. Escherich Typ ESUC 201 NC NI + Taifun Clean 015



Návodka čištění trayů – stávající zařízení ATS2

Dr. Escherich Typ ESUC 201 NC NI + Taifun Clean 015

1. Paletu s nevyčištěnými trayi přistavit na určené místo u čistícího zařízení ATS2.
2. Nevyčištěné traye položit na dopravník otvory pro díly směrem dolů a pomalu protlačit skrz odsavač taifun.
3. Traye po odsátí následně zkontrolovat na zbytky nečistot.
4. Pokud je tray stále znečištěn, např. partikly, musí se čistící proces zopakovat.
5. Jestliže je tray i po druhém protažení znečištěn, musí se odložit na paletu „znečištěné traye k přepracování“.
6. Jakmile traye nevykazují žádné známky znečištění, postříkají se rovnoměrně a malým množstvím „Bacillolu“ a to zejména otvory pro díly.
7. Vyčištěné traye skládat na paletu „Čisté traye“
8. Na vrchní vrstvu trayů musí být umístěna víka, která byla předtím vyčištěna přes taifun a postříkána bacillolem.

Contact

Name	Michal Sloup
Phone	+420 373 726 336
Mobile	+420 739 220 395
E-mail	m.sloup@gerresheimer.com
Address	Gerresheimer s.r.o. Zahradní 282 346 01 Horšovský Týn

