

MANUAL DE INSTRUÇÕES
JAR TEST – TESTE DE JARROS

MODELO JTAT3J1LDIG
3 JARROS DE 1 LITRO
COMPACTO



VERSÃO 10/2023

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	3
2	APRESENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	3
3	ESPECIFICAÇÕES DO EQUIPAMENTO.....	4
4	AMBIENTE DE TRABALHO	4
5	ACESSÓRIOS	5
6	INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	5
7	MODOS DE OPERAÇÃO DO JARTEST	5
8	OPERAÇÃO EM MODO AUTOMÁTICO	7
9	OPERAÇÃO EM MODO MANUAL.....	10
10	AJUSTE E LUBRIFICAÇÃO DAS HASTES	11
11	INSTALAÇÃO E REMOÇÃO DO DOSADOR DE COAGULANTES	13
12	ILUMINAÇÃO DOS JARROS	13
13	CURVA DE GRADIENTE DE VELOCIDADE.....	14

1 INTRODUÇÃO

Agradecemos a confiança depositada no instante de aquisição desse equipamento. Temos certeza que este produto irá ter um ótimo desempenho, por ter sido desenvolvido com materiais e componentes com o que há de melhor no mercado. Nossos esforços são focados sem manter um pós-venda contínuo e eficiente, por isso dispomos de assistência técnica formada por engenheiros e técnicos especializados, com isso prestamos o suporte necessário, execução de serviços e reposição utilizando peças originais. Colocamo-nos a disposição a eventuais dúvidas e esclarecimentos através de todos os canais disponíveis.

2 APRESENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Os nossos equipamentos são desenvolvidos utilizando peças e componentes com o que há de melhor no mercado, para cumprir com precisão e confiabilidade as funções a que se destinam, com o intuito de agitar água bruta com precisão nas rotações das pás para a obtenção, através de ensaios químicos, dos pontos ótimos de floculação em estações de tratamento de água (ETA) e estações de esgoto (ETE).

Nossos agitadores *JarTest* possuem como características principais:

- Display IHM composto de tela touch screen resistivo e programas intuitivos;
- Possibilidade de programação por RPM ou GRADIENTE DE VELOCIDADE;
- Curva de gradiente de velocidade versus RPM em função da temperatura da água com visualização rápida no display;
- Sistema de transmissão com correias e polias sincronizadas. **Garantia total de mesma RPM em todos os jarros;**
- Controle de velocidade programável de 10 a 600 RPM através de sistema micro controlado;
- Controle de velocidade das pás através de algoritmo PID e *encoder* de alta resolução, proporcionando o total controle de rotação das mesmas;
- No modo automático permite a parametrização de até 10 receitas ou programas com 20 fases cada receita, totalizando 200 fases a disposição;
- Iluminação dos jarros através de LED de alto brilho, propiciando uma melhor visualização dos flocos e redução de consumo de energia elétrica;
- Exclusivo guia na base dos jarros para correto posicionamento dos mesmos;
- Jarros em acrílico transparente graduadas com clip estrangulador para retirada de amostras individuais;
- Gabinete em aço com pintura eletrostática;
- Alças de transporte e pés de borracha anti-deslizantes;
- Pás em inox e com ajuste de altura;
- Dosador de coagulantes e polímeros para cada jarro (18 mls cada);

3 ESPECIFICAÇÕES DO EQUIPAMENTO

MODELO EQUIPAMENTO	JTAT3J1LDIG Agitador JarTest 3 jarros
IHM / DISPLAY	Display TFT colorido com touch screen resistivo
GABINETE	Em chapa de aço pintada com tinta epóxi eletrostática e parafusos em aço inox 306
QUANTIDADE DE JARROS	Três jarros confeccionados em acrílico com parede de 3mm
CAPACIDADE POR JARRO	1000ml com escala graduada
CURVA DE GRADIENTE DE VELOCIDADE	A 0°C de 02 a 755 s-1 até 40°C de 03 a 1178 s-1, disponível de forma rápida no modo manual e modo automático e de forma gráfica no manual
MATERIAL DAS PÁS	Aço inox 306 e palhetas com dimensões de 25.4 x 50.8 mm
BASE E ILUMINAÇÃO	Led alto brilho e guia centralizador do jarro
TRANSMISSÃO	Polias e correias dentadas (garantia de mesma velocidade em todos os jarros)
MODOS DE FUNCIONAMENTO	Possui modo Automático e Modo Manual de operação disponível
FAIXAS DE PROGRAMAÇÃO	No modo automático permite a programação por RPM ou GRADIENTE DE VELOCIDADE para até 10 receitas ou programas com 20 fases cada receita, totalizando 200 fases a disposição
ROTAÇÃO	De 10 a 600RPM
TACÔMETRO	Tacômetro com 3 dígitos para verificação da RPM disponível nos modos automático e manual
PRECISÃO RPM	±2%
SISTEMA DE CONTROLE	Microcontrolador de 16 bits a 32MHz e encoder de alta resolução
ALIMENTAÇÃO	127 ou 220Vca 50/60Hz
CONSUMO	150W
AMBIENTE DE TRABALHO	Temperatura Ambiente – 5 a 40°C, Umidade relativa – 15 a 70%
PESO EQUIPAMENTO	7,5 kg
PESO EMBALAGEM	8,5kg
DIMENSÕES EQUIPAMENTO	14x36x52 cm (LxAxC)
DIMENSÕES EMBALAGEM	20x43x59 cm (LxAxC)
ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO	01-Cabo de alimentação 2P+T 01-Manual de instruções em português 03-Jarros de 1 litro em acrílico transparente com escala graduada 06-Tubos de ensaio de 100mm e 18mls 01-Dosador de coagulantes e polímeros 03-Tubos de silicone + estrangulador para coleta de amostras 01-Curva de GRADIENTE DE VELOCIDADE

4 AMBIENTE DE TRABALHO

Temperatura Ambiente – 5 a 40°C

Umidade relativa – 15 a 70%

5 ACESSÓRIOS

- Cabo de alimentação 2P+T;
- Manual de instruções;
- 3 jarros de 1 litro em acrílico transparente;
- 6 tubos de ensaio de 100mm e 18mls;
- 1 Dosador de suporte dos tubos de ensaio;
- 3 Tubos de silicone + estranguladores para coleta de amostras;
- Curva de gradiente de velocidade x RPM;

6 INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Após o recebimento, retire o equipamento de sua embalagem e faça uma verificação se existem danos ocorridos durante o transporte.

Para um bom funcionamento do equipamento e segurança do operador, este deve ser ligado em tomadas com o novo padrão que obrigatoriamente devem possuir um bom aterramento.

7 MODOS DE OPERAÇÃO DO JARTEST

Após ligar o equipamento através do botão liga/desliga na frente do equipamento, após alguns segundos serão apresentadas as seguintes telas nas sequências que seguem. Aguarde o equipamento carregar os programas da memória.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

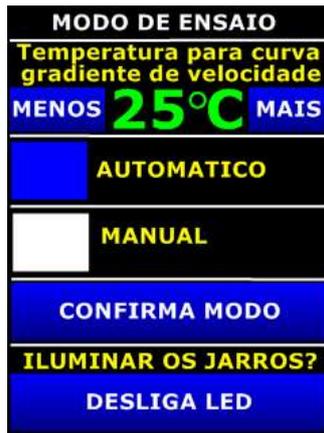


Figura 4

Após a inicialização do equipamento temos a tela da Figura 4, de escolha dos modos de ensaio. O aparelho possui dois modos de operação sendo:

- **AUTOMÁTICO:** Nessa opção tem-se a disposição 10 receitas ou programas com 20 fases configuráveis de RPM e tempo para cada receita onde se tem um total disponível de 200 fases programáveis;
- **MANUAL:** Nessa opção o operador deve inserir manualmente a RPM das pás e após confirmação o equipamento irá agitar os jarros na velocidade desejada e permanecerá nessa situação até que o operador pare o processo;
- É necessário ser selecionado a temperatura da água no momento do ensaio de jar test para a correta apresentação da curva de gradiente de velocidade em relação a RPM;

8 OPERAÇÃO EM MODO AUTOMÁTICO

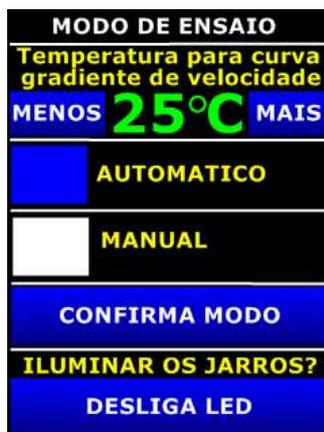


Figura 5

Na tela da Figura 5 de MODO DE ENSAIO, deve-se selecionar no display o item “AUTOMATICO” e selecionar a temperatura da água. Em seguida tocar no botão “CONFIRMA MODO” Após isso será apresentada a tela da Figura 6:



Figura 6

Na tela da Figura 6 temos a opção de programar ou executar as receitas e fases. Temos 10 receitas com até 20 fases por receita, totalizando 200 fases disponíveis.

- **Selecionando uma receita para programar ou executar:**

Utilizando os botões “MENOS” e “MAIS” na opção “SELECIONE A RECEITA” decmente ou incremente o número da receita desejada para programar ou executar.

- **Selecionando a quantidade de fases para serem programadas:**

Utilizando os botões “MENOS” e “MAIS” na opção “FASES DA RECEITA”, decmente ou incrementa o número de fases da receita desejada para programar.

- **Programando uma receita selecionada:**

Após a seleção da quantidade de fases desejadas (1 a 20) na receita selecionada (1 a 10) toque no botão “PROGRAMAR RECEITA” e será apresentada a tela da Figura 7:



Figura 7

Na tela da Figura 7 temos como opção de programação a RPM ou GRADIENTE DE VELOCIDADE e o tempo para cada uma das fases desejadas. Para programar cada uma das opções citadas, basta apenas tocar nas posições de RPM (10 a 600) ou GRADIENTE e TEMPO (00:00:01 a 18:00:00) e após isso toque no botão “PROXIMA FASE” onde será carregada a próxima fase a ser programada. Caso a última fase válida esteja na tela de programação e for tocado no botão “PROXIMA FASE” o equipamento irá retornar para a tela da Figura 6 (programação ou execução da receita).

OBS1: Ao optar por digitar a RPM para controle do motor, o equipamento irá calcular automaticamente o valor correspondente do GRADIENTE DE VELOCIDADE com base na temperatura da água selecionada na tela principal e caso optar por digitar o GRADIENTE DE VELOCIDADE para o controle do motor, o equipamento irá calcular automaticamente o valor correspondente da RPM com base na temperatura da água selecionada na tela principal.

OBS2: Após programar uma curva de ensaio, por exemplo, [fase 01 com 350 RPM e 1:00 | fase 02 com 100 RPM e 10:00 | fase 03 com 40 RPM e 5:00] e a próxima fase (fase 04) for programada como [fase 04 com 000 RPM e 5:00], esse tempo de 5:00 será o tempo de decantação, ou seja, após o equipamento executar todas as fases do programa com valores de RPM diferentes de 000 RPM, o equipamento irá para a tela de decantação e após 5:00 minutos começará a soar o aviso sonoro a cada segundo indicando que o tempo de 5:00 de decantação já ocorreu. Ainda nos exemplos de fases acima a fase 04 for programado 000 RPM e o tempo for 0:00:00 o equipamento não irá considerar um tempo de decantação programado e assumirá o tempo de 10:00 minutos e após esse tempo soará o aviso sonoro a cada segundo avisando o final do tempo de decantação.

OBS3: Os valores da curva de gradiente de velocidade estão relacionados com a RPM mostrada em “TACOMETRO” e temperatura (°C) selecionada na tela principal.

- Executar uma receita selecionada:

Depois de selecionada uma receita desejada, toque no botão “INICIAR RECEITA” e será apresentada a tela da Figura 8 e o processo será iniciado, girando as pás conforme programação de RPM e respeitando o tempo para cada fase.



Figura 8

Após finalizar todos os tempos das fases válidas programadas, o processo será finalizado automaticamente e será apresentada a tela da Figura 9 onde o tempo de decantação e início do aviso sonoro de final de decantação será conforme descrito em **OBS2** deste tópico.



Figura 9

9 OPERAÇÃO EM MODO MANUAL

No modo manual o operador pode digitar um valor RPM ou GRADIENTE DE VELOCIDADE e executar essa rotação por tempo indefinido (o controle do tempo fica a critério do operador). Segue a tela da Figura 10 do modo manual.

OBS: Ao optar por digitar a RPM para controle do motor, o equipamento irá calcular automaticamente o valor correspondente do GRADIENTE DE VELOCIDADE com base na temperatura da água selecionada na tela principal e caso optar por digitar o GRADIENTE DE VELOCIDADE para o controle do motor, o equipamento irá calcular automaticamente o valor correspondente da RPM com base na temperatura da água selecionada na tela principal.



Figura 10

Para selecionar um valor de RPM ou GRADIENTE DE VELOCIDADE e colocar o equipamento em operação, basta setar o valor de RPM (10 a 600) ou valor do GRADIENTE DE VELOCIDADE desejado e tocar no botão “CONFIRMA RPM” e o equipamento irá colocar as pás em giro conforme RPM desejada. Para parar o processo há duas maneiras:

- Digite o valor 000 na opção de RPM ou 0000 na opção de GRADIENTE DE VELOCIDADE e toque em “CONFIRMA RPM” e o motor irá parar;
- Toque no botão “VOLTAR” e o motor irá parar e retornar a tela da Figura 5;

10 AJUSTE E LUBRIFICAÇÃO DAS HASTES

Para o correto funcionamento do equipamento faz-se necessária a lubrificação das hastes (1) e polias das hastes (2) a cada 05 horas de uso (ou a cada duas semanas se o forem executados poucos ensaios), nas regiões conforme indicado na figura 12, utilizando vaselina sólida. O equipamento avisará o operador sempre quando se passarem 05 horas de utilização em ensaios de agitação através do aviso conforme a tela da figura 11.

OBS: O correto funcionamento do equipamento também depende da correta lubrificação do sistema de transmissão com VASELINA SOLIDA INDUSTRIAL DE ÓTIMA QUALIDADE.

AVISO DE 05 HORAS DE
ENSAIOS OCORRIDOS.

FAVOR LUBRIFICAR
COM VASELINA SOLIDA
AS HASTES E POLIAS
CONFORME INDICADO
NO MANUAL DO
EQUIPAMENTO.

APOS LUBRIFICAR
TOQUE PARA RETORNAR!

Figura 11

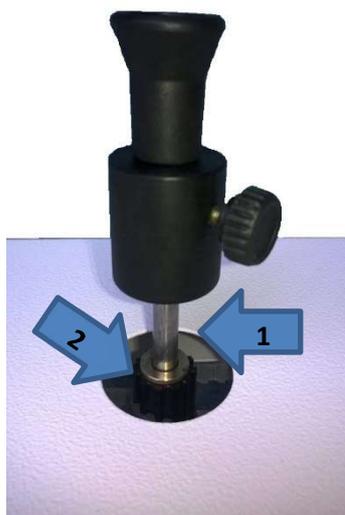


Figura 12

Para o ajuste na altura das hastes deve-se girar o pegador de ajuste (1) da figura 13 no sentido anti-horário, escolher a altura desejada e girar o pegador de ajuste no sentido horário para fixar a haste novamente.

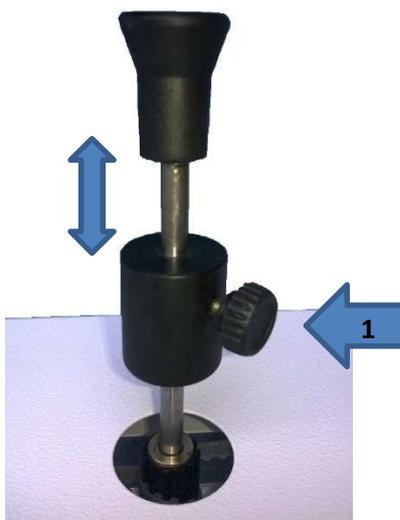


Figura 13

11 INSTALAÇÃO E REMOÇÃO DO DOSADOR DE COAGULANTES

Para a remoção do dosador de coagulantes deve-se elevar o pegador de giro até que o mesmo saia completamente do alojamento e após isto retirar cuidadosamente o dosador puxando-o para o lado direito conforme figura 14. Para a instalação proceder de maneira inversa.

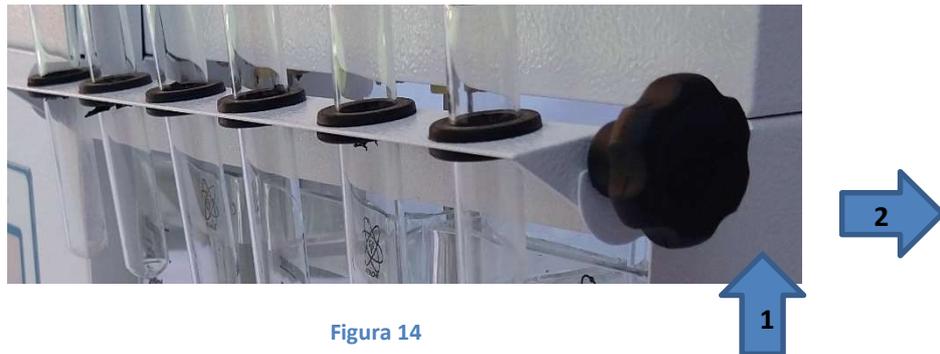


Figura 14

12 ILUMINAÇÃO DOS JARROS

A qualquer momento e em qualquer tela onde haja o botão de “LIGA LED” tem-se a opção de ligar e desligar a iluminação da base dos jarros de acrílico para a visualização dos flocos em decantação.

13 CURVA DE GRADIENTE DE VELOCIDADE

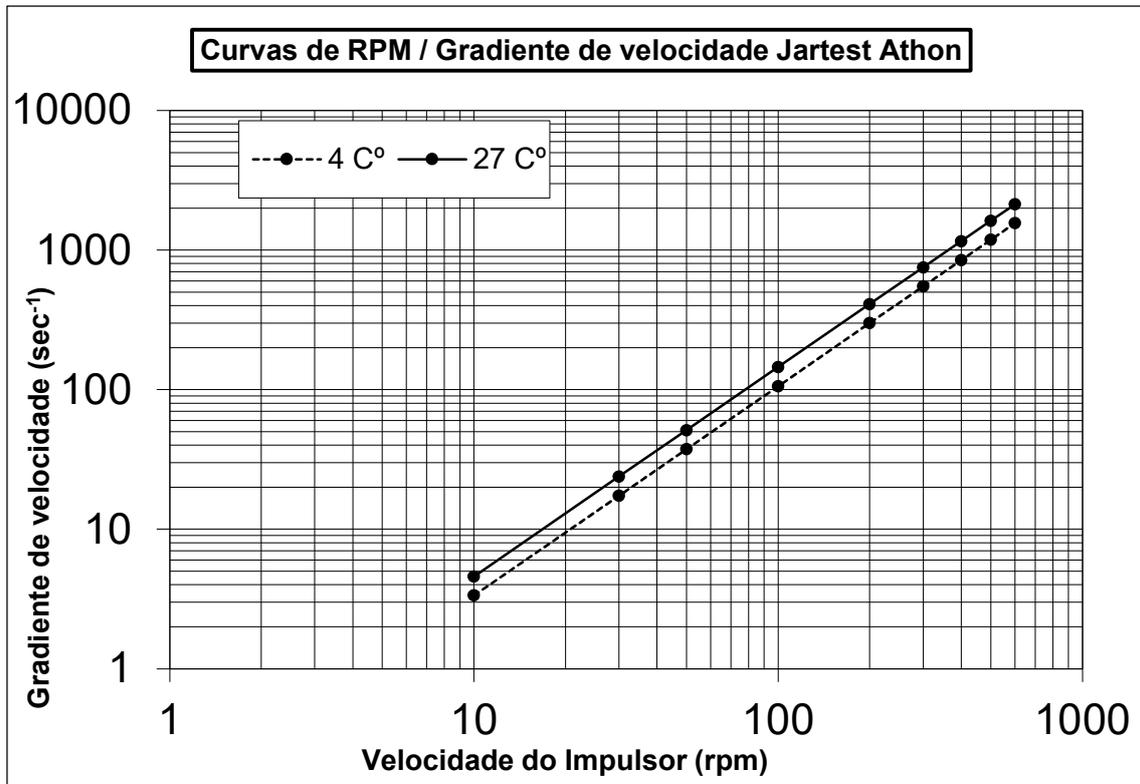


Figura 15

TERMO DE GARANTIA

1 – PRAZO DE GARANTIA

A Athon Engenharia LTDA – ME CNPJ: 24.502.552/0001-66 garante pelo prazo de doze meses, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, contra defeitos de engenharia e projeto, industrialização e montagem ou em situações de qualidade de material que o torne impróprio ou inadequado a sua utilização.

2 – EXCLUSÕES DA GARANTIA

O presente termo exclui despesas de transporte, frete, seguro constituindo tais itens de responsabilidade do consumidor.

- Peças que se desgastam naturalmente com o uso regular como cabos, tubos, lâmpadas, led's, chaves etc;
- Danos a parte externa do equipamento (gabinete, painel adesivo, etiquetas adesivas, botões etc.) bem como peças e acessórios sujeitos a quebra causada por maus tratos;
- Manuseios indevidos ou inadequados, aos fins a que se destina, em desacordo com as recomendações do manual de instruções;

3 – INVALIDADES DA GARANTIA

Constitui a quebra de garantia:

- Rompimento de algum dos lacres no equipamento;
- Não apresentado a nota fiscal de venda do produto;
- O produto ser alimentado em rede não estabilizada e fora dos valores de tensão especificados;
- A remoção da placa de número de série;
- O produto ser utilizado em ambientes com umidade excessiva, ambiente corrosivo ou locais com altas temperaturas;
- O produto sofrer danos por acidente (queda, quebra, transporte inadequado), agentes naturais (enchentes, raios, etc);
- A utilização ou manuseio fora das especificações desse manual;

ESTE TERMO SÓ TERÁ VALIDADE ACOMPANHADA DA NOTA FISCAL CORRESPONDENTE.

Athon Engenharia LTDA – ME

CNPJ: 24.502.552/0001-66 IE: 90718380-70

Rua José Rubens de Lima, 156 - São Braz - Curitiba – PR - CEP: 82.315-230

www.athon.eng.br