

Laboratoriomenetelmät päällystyskoneen ajettavuusongelmien ratkaisuvälineenä

Miten päällystyskoneen pastojen ajettavuutta voidaan tutkia eri laboratoriomenetelmiä käyttäen?



Päällystyskoneen konekierron ajettavuusikkunan hallinta vaatii sen, että pastan sisältämien komponenttien vuorovaikutukset eri lämpötiloissa ja pitoisuuksissa ovat tunnettuja. Tässä syventävässä koulutuksessa paneudutaan siihen mitkä asiat vaikuttavat pastojen ominaisuuksiin ja ajettavuuteen, päällysteen rakenteen muodostukseen, ja kuinka pastan toimivuutta voidaan seurata mittaamalla konekierron tai pastakeittiön laboratorionäytteistä. Kurssin sisältyy käytännön harjoitustyö, jossa valmistamme esimerkkipastoja jotka analysoidaan ajanmukaista laboratoriolaitteistoa käyttäen.

Kenelle koulutus sopii?

Koulutuksen kohderyhmä

Kurssi soveltuu päällystäjille, pastakeittiön hoitajille, laboranteille, tutkimuksen- ja kehityksen kanssa työskentelevälle henkilöstölle, alan opiskelijoille, sekä päällystyskemikaalien raaka-ainetoimittajille.

Koulutuksen sisältö

Miten päällystyspastojen komponentit ja niiden lisäysmäärät vaikuttavat päällystävän koneen ajettavuuteen ja tuotetun päällysteen laatuun?

Millä tavoin laboratoriomenetelmät voivat auttaa vian etsinnässä, kun koneella ilmenee ajettavuus- tai laatuongelmia? Miksi painovärin asettuminen on liian nopeaa tai hidasta? Mihin painettu kiilto katosi? Onko vika pastakomponenteissa, pohjakartongissa vai päällystyskoneessa?

Hyvän laadun aikaansaaminen vaatii, että reseptit pysyvät ajettavuusikkunoissa. Laboratoriomenetelmät tarjoavat oivia mahdollisuuksia prosessin ilmiöiden, varsinkin ongelmatilanteiden monitorointiin.

Tällä kaksipäiväisellä kurssilla käymme läpi raaka-aineryhmien käsittelyn ja lisäysmäärien vaikutuksia koneen tuottamaan laatuun ja konekierron vakauteen. Myös eri aineiden ja ainemäärien vaikutusta valmiin päällysten rakenteen muodostuksessa käydään läpi.

Kurssin ensimmäinen päivä on varattu eri ilmiöiden läpikäyntiin teorioihin pohjautuen.

Toisena päivänä tutustumme alan ajanmukaiseen laboratoriolaitteistoon. Teemme myös käytännön harjoitustyön jossa valmistamme pastoja eri koostumuksilla, ja testaamme niiden ominaisuuksia laitteistoa käyttäen.

Käydään läpi ja keskustellaan pastojen ajettavuuden hallintaparametreista;

pigmenttityypit, pigmenttiseokset, varastointiolosuhteet
lateksiominaisuudet ja annostelumäärät
täikkelykset, CMC
pH
kuiva-ainepitoisuus
lämpötila
viskositeetit
vesiretention muutokset konekierrossa
mikrobiologian vaikutus - hygienia ja biosidit

muu pasta-analytiikka

Ota yhteyttä

Erland Hermansson

koulutusasiantuntija, metsäteollisuus

041 730 1040

erland.hermansson@taitotalo.fi

Seuraavat koulutukset

Laboratoriomenetelmät päällystyskoneen ajettavuusongelmien ratkaisuvälineenä

Paikka: Scandic Hamburger Börs, Kauppiaskatu 6

Ajankohta: 29.-30.10.2024

Ilmoittaudu viimeistään: 15.10.2024

Kesto: 2 päivää

Hinta: 1 100,00 € ALV 25,5 % Kokonaishinta sis. ALV 1 380,50 €

Lisätietoa

Laboratoriomenetelmät päällystyskoneen ajettavuusongelmien ratkaisuvälineenä

29.10.2024 - 30.10.2024

Scandic Hamburger Börs, Kauppiaskatu 6