

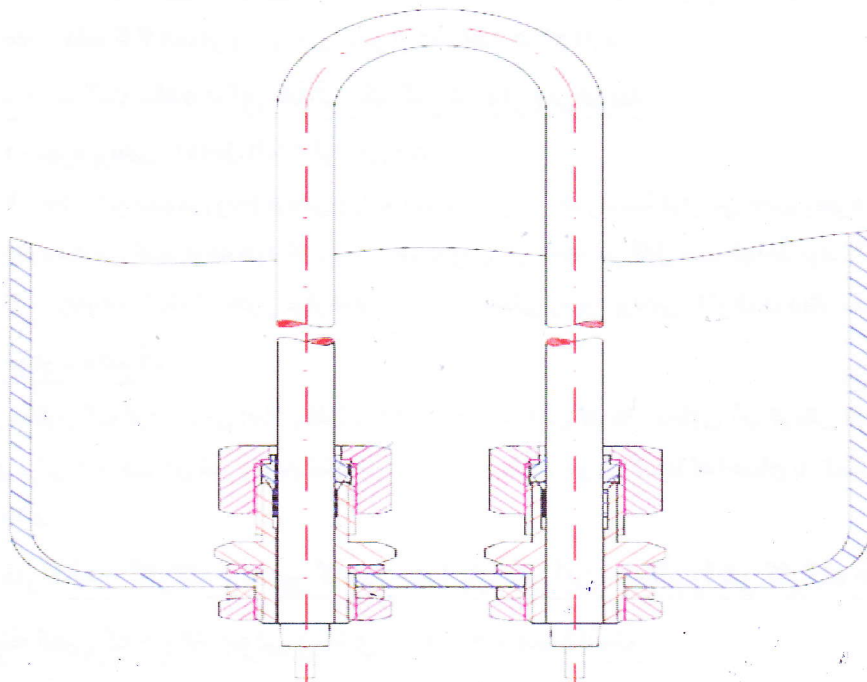
جوشکاری با یک آچار ساده!!!!!!

همیشه یکی از مشکلات المنت های استنلس استیل جوشکاری و آب بندی بوده است زیرا:

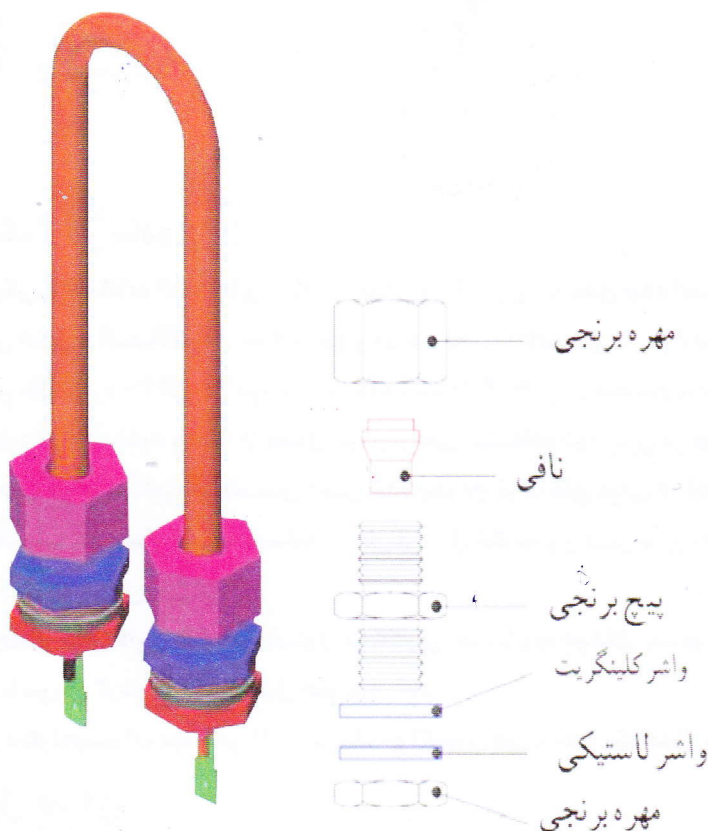
- استنلس استیل و اتصالات آن مانند پیچ و مهره برنجی را بایستی در حرارت پایین جوش داده و از مفتول آلیاژهای مانند نقره ۳۰ الی ۴۰ درصد استفاده نمود. تا یک جوش صحیح و اصولی و مطمئن بدست آید.
- اگر از نقره استفاده نشود و مثلاً از مفتول جوش برنجی استفاده شود چون درجه حرارت بالا خواهد بود سبب تغییر فاحش خواص متالورژیکی استنلس استیل شده بتدریج ترک های مویی در اطراف جوش ایجاد می گردد
- و عمر المنت را بسیار کوتاه میکند. جوش از محل شکسته واز بین می رود و سبب نفوذ آب بداخل المنت و ایجاد خسارات فراوان می گردد.
- برای چنین جوشکاری علاوه بر مفتول جوشکاری احتیاج به جوشکار ماهر و ورزیده می باشد که از ذوب کردن یا سوراخ کردن استنلس استیل جلوگیری کند.
- مشکل دیگر تجهیزات سیلندر گاز - سرپیک - و اکسیژن می باشد تا یک اتصال با آب بندی صحیح بوجود آید.

راه حل لیران

- طراحی فلنج مخصوصی است که مشکلات فوق را بسادگی حل کرده در وقت و هزینه صرفه جویی فوق العاده ای می نماید. راه حلی که به تنهایی همه مشکلات فوق را حل می کند



نمونه المنت



- مزایای فوق العاده آب بندی آجاری لعران:

- احتیاج به مفتول جوش - گاز و سربیک و اصلاً شخص جوشکار ندارد
- چون ایجاد حرارت زیاد نمی کند خواص متالورژیکی استنلس استیل حفظ شده به المنت صدمه نمی زند و عمر المنت را چندین برابر می کند.
- سرعت کار را بهبود می بخشد - در وقت صرفه جویی نموده و هزینه را کاهش می دهد.
- المنت لعران - فلنج آب بندی لعران - و یک آچار فرانسه تمامی آن چیزی است که یک آب بندی دقیق و سریع با تحمل فشار تا ۷ اتمسفر و در زمانی کمتر از ده دقیقه احتیاج دارد.

- سه حرکت ساده برای حذف یک کار دشوار و پرهزینه

- ۱- مهره برنجی را داخل المنت قرار می دهیم.
- ۲- نافی آلومینیومی و پیچ برنجی و واشر کلینگریت را در یک راستا قرار می دهیم و مهره برنجی را در محل مورد نظر سفت می کنیم. توجه شود که پس از سفت نمودن این نقطه غیر قابل تغییر خواهد بود.
- ۳- مجموعه را داخل مخزن قرار داده و واشر لاستیکی و مهره برنجی را از طرف دیگر سفت کرده تا آب بندی شود.

- موارد مصرف

برای مخازن آب گرم - برای اصلاح غلظت نفت کوره - گرمایش گازها - مخازن آب گرمکن لحظه ای - کارخانجات مواد غذایی برای گرم کردن شیر و مایع شکلات - برای بن ماری - و هر کجا که احتیاج به المنت برای گرم کردن مایعات می باشد.

هر کارخانه - کارگاه و تعمیرگاهی حتماً بایستی این سیستم را در کارگاه خود داشته باشد -

هزینه کمی که صرفه جویی زیادی در پی خواهد داشت.