



# VÅPENSMIA

DISCOVER PRECISION

## FOODIE spon og slamsuger



### Foodie funksjoner:

- Fjern spon og slam fra kjølevæske-/olje tank uten stopp av maskinen.
- Null forbruksvarer.
- Filtrering og retur skjer samtidig.
- Trykkluftdrevet, ingen elektrisk støpsel er nødvendig.
- Lett og mobil.
- 100% synlig filtreringsprosess med et gjennomiktig filterlokk.

## «Vi jobber med CNC, så hvordan fungerer så Foodie?»

Ved visse typer bearbeiding blir spon i kjølevæsketanken et problem. Mengden med kjølevæske fortrenses av spon og slam, og det blir i tillegg en raskere degradering av kjølevæskens, noe som igjen reduserer levertiden på skjærende verktøy.

For å fjerne denne sponen eller slammet som oppstår, må produksjonen gjerne stoppes, og maskinen rengjøres.

**Med FOODIE kan du fjerne dette uten å måtte stoppe produksjonen.**

Legg sugeslangen ned i området med spon/slam som skal fjernes og returslangen på samme sted eller annet passende.

Væske og slam suges inn i **Foodie** og blir liggende i en filter-kontainer. Den sponfrie kjølevæskens pumpes så tilbake til maskinen gjennom et returrør. Filter-kontaineren tømmes og rengjøres ved behov, og settes deretter tilbake i drift.

Vi har brukt **Foodie** i lang tid med godt resultat.

Våpensmia har agenturet på maskinene fra HC Feng.

Vi leverer også en egen kjølevæskerenser fra HC Feng som forlenger levetiden på kjølevæskens.

Disse to produktene sammen vil gi dere en effektiv produksjon og reduserte kostnader.



Produksjonsmanager for lokal bedrift:

**«Det der var faktisk helt rått!!»**



### Testing hos kunde:

Vi opprettet kontakt med en lokal bedrift for å teste ut Foodie på en av bedriftens gjengemaskiner.

Bedriften er kjent for gode vedlikeholdsrutiner, samt et ønske om stabil drift.

Før oppstart virket kjølevæsken tilsynelatende ren og fin, men Foodie avdekket kun etter 5 minutter et behov som var klart og tydelig.

Bildene ser tilsynelatende like ut, men forskjellen er at bildet til høyre er resultat etter rengjøring nummer to av samme maskin, 10 minutter etter det første bildet ble tatt. Filteret ble selvfølgelig vasket med rent vann mellom hver rengjøring.



## Specifications table

Model	Foodie
Net weight	56kg
Size	420*600*900 mm
Filter barrel capacity	12L
Pump capacity	90~180Liter/per min,Test by water.
Air Pressure	0.5Bar~8.3 Bar (7.25Psi~120 Psi)
Filtration Accuracy- Standard Mesh	380um
Filtration Accuracy- Optional Mesh	830um · 180um
Filter Material	304 stainless steel

**Foodie** blir som nevnt driftet med trykkluft, og er derfor ikke avhengig av elektrisitet. Ved maks lufttrykk (8,3bar) testet på vann har den en teoretisk pumpekapasitet på 180 L/min. Ved pumping av tykkere væsker vil kapasiteten naturligvis synke.

**Filteret** i **Foodie** er produsert i rustfritt stål (304 kvalitet).

**Foodie** leveres med et standard filter som i de fleste tilfeller dekker kundens behov. Ved rengjøring av væske som inneholder **slipestøv** anbefales det for øvrig å benytte et finere filter. Dette kan selvfølgelig skaffes og leveres til en god pris.

Om ønskelig kan også et filter beregnet på **grov spon** skaffes.

**Filteret** i **Foodie** er som nevnt produsert i rustfritt stål, dette gjør at de varer tilnærmet «evig» ved riktig bruk og rengjøring. Rengjøring av filter gjøres ved at filterets innhold tømmes i ønsket beholder, deretter spyles filteret rent med vann.

Ta kontakt for demonstrasjon eller bestill på [www.vapensmia.no](http://www.vapensmia.no) +47 61 11 87 10

Kontaktperson; Rune Strand  
Mail; [rune.strand@vapensmia.no](mailto:rune.strand@vapensmia.no)

VÅPENSMIA AS, Vest-Torpvegen 24, 2870 Dokka