

Manual de Instalacion y Puesta en Marcha



Termostanque Eléctrico

TERMOTANQUES INDUSTRIALES ELECTRICOS TAMECO

Los Termotanques industriales eléctricos TAMECO están diseñados y construidos para las más altas exigencias requeridas de los usuarios en las instalaciones de agua caliente sanitaria, en capacidades hasta los 250 Kw y 6000 litros de volumen.

Esto permite dar soluciones a una amplia gama de usos y recuperación, de acuerdo a las necesidades del cliente.

El cuerpo del Termotanques está construido en chapa de acero de primera calidad SIDERAR, o a requerimiento en chapa de acero inoxidable AISI 304 o AISI 316, en los espesores aptos para la presión trabajo solicitada.

Las resistencias de intercambio están construidas en Acero Inoxidable AISI 316, las cuales trabajan inmersas en el agua, logrando un rendimiento del 99% y roscadas a cuplas de conexión soldadas en el cuerpo del equipo de diámetro 2"; para el sencillo recambio de las mismas.

La temperatura de operación del termotanque se regula de los dos (2) termostatos, uno operativo y otro de seguridad, marca IMIT (origen Italia), de rango 0 á 90 *C, con los cuales se logra ajustar la temperatura de rendimiento necesaria para su uso.

Los termotanque Industriales TAMECO poseen ánodos de magnesio de sacrificio, para su larga vida útil.

CUPLAS INFERIORES = (Izquierda ó Derecha)

Entrada de Agua Fría. Elegir la más cómoda

RETORNO= (Izquierda ó Derecha)

Conectar el retorno de la instalación, con su correspondiente válvula de retención. En caso de no poseer retorno, colocar un tapón.

CUPLA SUPERIOR

Salida de Agua Caliente a consumo.

CONEXION ELÉCTRICA

- a.- Conectar las fases R- S- T a las termomagnéticas de potencia del Tablero y conectar una fase y el neutro a la térmica de comando
- b.-Conectar una jabalina de puesta a tierra a una de las patas del termotanque.
- c.-Es recomendable la instalación de una Termomagnética general del tipo tetrapolar y un disyuntor diferencial de protección.

PUESTA EN MARCHA

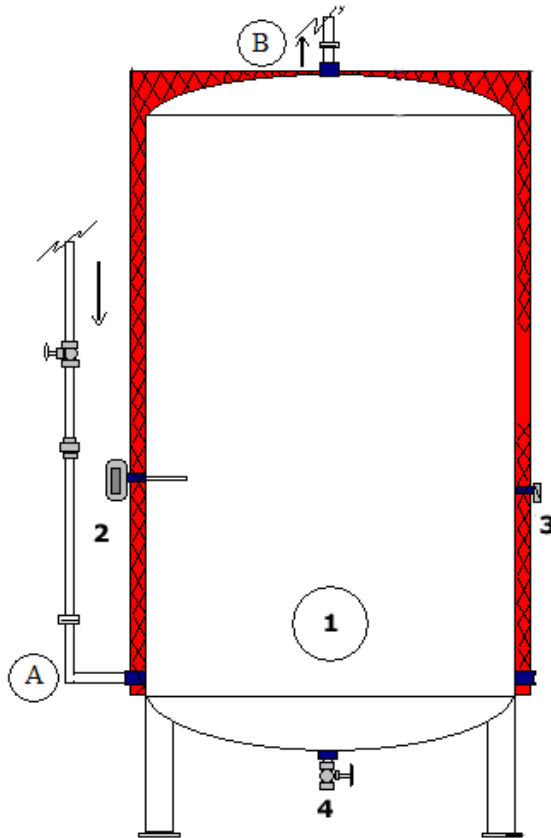
Una vez realizadas las conexiones de agua e instalación eléctrica, se deberá proceder de la siguiente forma:

- A. Llenar de agua el termotanque hasta asegurarse y verificarse en algún servicio que este equipo alimente, por donde primero se purgará el aire y luego comenzará a evacuar el fluido para verificar que está lleno el equipo y el circuito.
- B. Encender las llaves termomagnéticas de potencia y comando.

E. Colocar el termostato de inmersión IMIT de trabajo en la posición 60* ó en la temperatura deseada de trabajo y el de seguridad en cinco

Grados (5°C) por sobre el de trabajo.

F. Al conectar la llave de energía eléctrica, automáticamente el termostato, comandara las bobinas de los contactores, las cuales encenderán o apagarán las resistencias según la temperatura seleccionada en el termostato de trabajo.



A - Entrada de Agua Fría
B - Salida de Agua Caliente

1 - Resistencias Eléctricas
2 - Acuostato de trabajo y de seguridad
3 - Válvula de Seguridad
4 - Válvula de purga

EQUIPAMIENTO DEL TERMOTANQUE

- A- Cuerpo de acero.
- B- Aislación térmica en lana vidrio de alta densidad.
- C- Protección mecánica en chapa.
- D- Doble termostato (trabajo y seguridad).
- E- Tablero eléctrico de Comando, con térmicas , contactores y leds de fases y funcionamiento.
- F- Resistencias blindadas de acero inoxidable AISI 316.
- G- Válvula de seguridad calibrada .
- H- Termómetro a cuadrante.
- I- Válvula de purga o drenaje.

GARANTIA.

Los Termotanques Industriales Eléctricos TAMECO gozan de un (1) año de garantía, a partir de la fecha de entrega.

La garantía se limita al recambio de elementos que presente fallas o defectos.

Esta garantía no perderá su validez por lo siguiente:

- 1.- Modificaciones que haya realizado el usuario o instalador del termotanque
- 2.- Si la instalación no está realizada por sanitarista y electricista matriculados ante los correspondientes Organismos.
- 3.- si se han realizado reparaciones por personal ajeno a TAMECO SRL
- 4.- Si se verificaran inconvenientes en la alimentación eléctrica al equipo
- 5.-Si el agua de alimentación contiene excedente de cloro, de carbonat o de calcio ó ácidos corrosivos.