



Informationen zum Seminar

Kursdauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: ca. 10 Personen

Kursgebühr beinhaltet

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- Verpflegung während der Veranstaltung
- Mittagessen/Abendessen
- Seminarunterlagen

Seminarkosten

inkl. Hotelkosten 1.000 € zzgl. MwSt.

Organisation

Frau Sindy Tannert-Koch berät Sie gerne in allen Fragen zur Organisation

Tel.: +49 9287 797 271

Fax: +49 9287 797 149

E-Mail: sindy.tannert-koch@netzsch.com

Unsere besondere Serviceleistung für Sie

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot zur Durchführung eines Inhouse-Anwender- oder Serviceseminars nach Ihren spezifischen Vorgaben. Bei Interesse nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH

Sedanstraße 70 | D-95100 Selb

Tel.: +49 9287 797-0 | Fax: +49 9287 797 149

info.nft@netzsch.com | www.netzsch.com

Seminaranmeldung

bitte zutreffendes Ankreuzen

- Ich möchte das Serviceseminar **Betriebsoptimierung und Wartung von Rührwerkskugelmöhlen** zum Preis von 1.000 € zzgl. MwSt. buchen

Termine

bitte den gewünschten Seminarzeitraum ankreuzen

- 27.-28.04.2021
- 26.-27.10.2021

Anmeldung

bitte in Druckbuchstaben und gut leserlich ausfüllen

Firma: _____

Anschrift: _____

Vor-/Nachname: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

_____ Datum _____ Unterschrift



Serviceseminar

Betriebsoptimierung und Wartung
von Rührwerkskugelmöhlen

Bitte faxen Sie uns Ihre ausgefüllte Anmeldung unter +49 9287 797 149 zurück, oder melden Sie sich direkt online an unter www.netzsch.com/seminar



Inhalt

Ziel des zweitägigen Seminars ist es, den Teilnehmern die mechanische und produktionstechnische Optimierung von Rührwerkskugelmöhlen zu vermitteln. Dabei wird gezeigt, wie einerseits die Betriebskosten und Ausfallwahrscheinlichkeiten gesenkt werden können und andererseits durch Optimierung und Überwachung von wesentlichen Betriebsparametern die Leistungsfähigkeit von Mahlsystemen gesteigert werden kann.

Am ersten Tag wird der Aufbau und die Funktion von Rührwerkskugelmöhlen erklärt. Anschließend geben wir, unterstützt durch praktische Übungen, eine Anleitung zur Herstellung der Betriebsbereitschaft sowie Empfehlungen für Servicearbeiten. Am zweiten Tag wird der Einfluss der Betriebsparameter auf das Mahlergebnis (Qualität, Kapazität) erläutert und durch praktische Vorföhrung und Hinweise zur Bedienung abgeschlossen.

Zielgruppe

Bedienpersonal sowie Verantwortliche aus den Bereichen Betriebsbereitschaft und Service.

Am Vorabend des ersten Seminartages laden wir Sie um 19.00 Uhr herzlich zu einem Welcome Dinner ein. Am ersten Seminartag holen wir Sie um 8.00 Uhr vom Hotel ab. Beginn des Seminars ist um 8.30 Uhr in der NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH. Sie bekommen von uns alle Seminarunterlagen sowie Informationen zum weiteren Ablauf. Nach Ende des ersten Seminartages freuen wir uns, mit Ihnen in gemütlicher Atmosphäre und gutem Essen den Tag ausklingen zu lassen. Selbstverständlich sind Sie auch tagsöber während der Veranstaltung bestens versorgt.

Programm | 1. Tag

- 08.00 Abholung im Hotel
- 08.30 Begrüßung und Verteilung der Unterlagen
Vorstellung der Fa. NETZSCH
- 08.50 Übersicht über NETZSCH Mahlsysteme
- 09.15 Besichtigung der Fertigung
- 10.00 Stationen I und II
- 12.30 Mittagessen
- 13.30 Stationen I und II
- 16.00 Gemeinsame Diskussion zur mechanischen Optimierung
- 16.30 Rückfahrt zum Hotel
- 19.00 Abendprogramm

Programm | 2. Tag

- 08.30 Einführung Prozessoptimierung
- 09.00 Betriebsparameter
 - Verfahrensweisen
 - ArbeitsabläufeVordispersgierung
- 10.45 Kaffeepause
- 11.00 Stationen III und IV
- 12.30 Mittagessen
- 13.30 Stationen III und IV
- 15.00 Problemlösungen - Abschlussdiskussion
- 16.00 Seminarende, Verabschiedung

Stationen

- | | |
|-------------|---|
| STATION I | Antrieb <ul style="list-style-type: none">▪ Varianten▪ Service▪ Fehler: Ursachen, Beseitigung |
| | Lagerung <ul style="list-style-type: none">▪ Aufbau▪ Service |
| | Mahlräume <ul style="list-style-type: none">▪ Varianten▪ Kühlung▪ Verschleiß |
| STATION II | Gleitringdichtung <ul style="list-style-type: none">▪ Sperrdruckanlage / Sperrflüssigkeiten▪ Aufbau▪ Druck, Temperaturen |
| | Wartung <ul style="list-style-type: none">▪ Servicezeiten▪ Fehleranalysen - Fallbeispiele |
| | Sicherheiten <ul style="list-style-type: none">▪ Leistung, Druck, Temperatur▪ Automatischer Betrieb▪ Fehleranalyse - Fallbeispiele |
| STATION III | ZETA® 10 Kreislaufbetrieb <ul style="list-style-type: none">▪ Möhlenvorbereitung, Start Mahlvorgang▪ Füllgrad, Leerlaufkennlinie▪ Entlüften, Maschinenparameter▪ Entleeren und Reinigen |
| STATION IV | Verschleiß <ul style="list-style-type: none">▪ Definition▪ Ursachen / Verschleißbilder |
| | Instandhaltungskonzepte / Ersatzteile <ul style="list-style-type: none">▪ Vorausschauende Instand- und Lagerhaltung▪ Dokumentation |