

Valkolipeän valmistus – kaustisointi ja meesauuni

Kurssin käytyään osallistuja tuntee kemikaalikierron periaatteet ja sellunvalmistuksen keittokemikaalit, niiden koostumuksen, ominaisuudet ja käyttötarkoituksen. Kurssilainen ymmärtää keittokemikaalien laadun merkityksen sellun tuotannon kannalta ja toisaalta kemikaalikierron, mukaan lukien kalkkikierron merkityksen valkolipeän valmistuksessa.

Kurssilla perehdytään kaustisoinnin ja meesauunin toiminnan periaatteisiin, niiden käytettävyyteen vaikuttaviin tekijöihin normaalissa käyttötilanteessa sekä kuormitusvaihteluiden ja häiriötilanteiden aikana.

Koulutuksesta hyötyvät valkolipeän valmistuksesta, kaustistamon ja meesauunin käytöstä vastaavat henkilöt, vuoro esimiehet ja kunnossapidosta vastaavat henkilöt sekä muiden talteenotto-osastojen käyttö- ja kunnossapitohenkilöstö sekä selluteollisuuden laitetoimittajat.

Koulutus toteutetaan sekä lähiopetuksena että vuorovaikutteisesti etäyhteydellä, jolloin opetukseen voi matkustus- tai muun rajoituksen voimassa ollessa osallistua työpaikalta tai kotoa.



Aika **1. Päivä**

8.45 **Aamukahvi**

9.00 **Tervetuloa koulutukseen**
Kehittämispäällikkö – Ilkka Pakanen, POHTO OY

Asiantuntijana Jere Lehtinen, Andritz Oy

9.15 **Talteenotto (johdanto kurssiin)**

- Haihduttamo, soodakattila, kaustistamo ja meesauuni
- Valkoliipeälaitos talteenotossa
- Meesauuni talteenotossa (kalkkikierrossa)

Valkoliipeän valmistus

11.30 **Lounas**

12.15 **Valkoliipeän valmistusprosessit sekä kokemuksia**

14.00 **Kahvitauko**

14.15 ***Jatkuu* - Valkoliipeän valmistusprosessit sekä kokemuksia**

16.00 **Koulutuspäivä päättyy**

Aika

2. Päivä

Asiantuntijana Jere Lehtinen, Andritz Oy

9.15

Meesauunin tehtävät

- Yleiset tehtävät
- Meesan ja kalkin ominaisuudet

Meesauunin laitteet

- Laitteet, rakenne
- Prosessikuvaus/kytkennät
- Kaasutusprosessi meesauunin yhteydessä

Tauko

Meesauunin käyttö

- Ajaminen
- Säädot, ajotavat, laadulliset tekijät
- Mahdolliset ongelmat

11.45

Lounas

12.30

Meesauunin käyttö ja yleinen kunnossapito

- Tarkastukset
- Ennakkohuolto

14.30

Kahvitauko

14.45

Jatkuu - Meesauunin käyttö ja yleinen kunnossapito

15.30

Yhteenveto päivästä