

CENTRALINA DI FILTRAZIONE



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di autopulizia
- Lunga durata
- Qualità di filtrazione costante
- Non richiede l'utilizzo di materiali a perdere
- Sistema dragante per l'evacuazione delle morchie
- Ingombri limitati

FORNITURA

- Vasca in carpenteria metallica elettrosaldata a tenuta, con volume variabile, completa di coperchi di varie misure per diversi scopi e funzioni
- Scarico sul fondo per lo svuotamento della vasca
- N° 1 Livello stato visivo ed elettronico di servizio minimo-massimo sulla vasca del filtrato
- Predisposizione per alloggiare le sottoelencate pompe
- N° 1 Pompa di lavaggio del rototiltro
- Pompa per trasferimento del lubrorefrigerante contaminato dalla vasca della macchina utensile all'unità filtrante

DESCRIZIONE

La centralina **ROTOFILTER** è progettata e costruita per il trattamento di filtrazione di oli e lubrorefrigeranti contaminati, derivanti dalla lavorazione di macchine utensili per asportazione di truciolo.

Il processo di filtrazione avviene tramite un filtro a tamburo autopulente costruito con tecnologia FAMA a setti intercambiabili.

Il filtro a tamburo autopulente è costruito secondo esigenze specifiche: gli elementi filtranti sono infatti studiati in base alla tipologia del lubrorefrigerante e dei contaminanti da trattare.

Tramite una pompa centrifuga il lubrorefrigerante contaminato presente nella macchina utensile viene inviato al gruppo filtrante. Il flusso in uscita del lubrorefrigerante filtrato è continuo.

La centralina **ROTOFILTER** garantisce quindi una portata costante alla macchina utensile, preservando la longevità degli organi meccanici, degli utensili da taglio e delle pompe di alta e bassa pressione.

La pulizia del filtro è automatica. L'evacuazione delle morchie avviene tramite un sistema dragante.

La centralina è composta da una vasca di contenimento di capacità variabile (minimo 800 lt), realizzata in carpenteria d'acciaio verniciata e testata con liquidi penetranti.

Nella parte superiore possono essere installate le pompe di rilancio e gli altri elementi accessori (filtri magnetici, filtri a cartucce, dispositivi di refrigerazione ecc.).

La centralina **ROTOFILTER** è predisposta per l'installazione di strumenti di misura, quali PH metro, rifrattometro, ecc...

La vasca è dotata di sportello di ispezione, raccordi di scarico per lo svuotamento e troppo pieno.

È realizzata su una struttura palletizzata per un agile spostamento tramite carrello elevatore ed è dotata di golfari sui fianchi per la presa da gru.



OLIO O LUBROREFRIGERANTE



FILTRAZIONE IN CONTINUO



PULIZIA AUTOMATICA DEL FILTRO

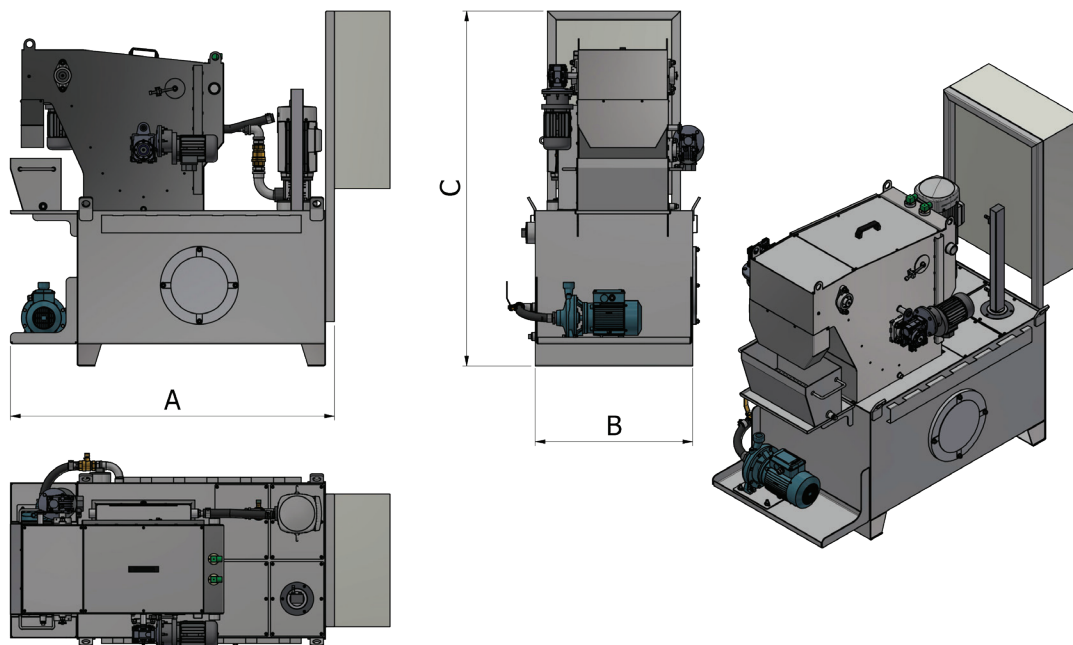
FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

Uffici e Produzione/Offices and production site: Via Moraro, 19 - 36030 Montecchio Precalcino (VI) Italy - Tel.+39 0445 363950 fax +39 0445 386068

Sede Legale/ Registered office: Via S. Antonio, 11 - 36030 Fara Vicentino (VI) Italy C.F./P.I.: IT 02290490248 Cap. Soc. € 100.000,00R.E.A. VI 220095

www.famaproject.com e-mail info@famaproject.com

CENTRALINA DI FILTRAZIONE



DIMENSIONI

	FF200	FF400	FF600
A - LUNGHEZZA [mm]	1500	1500	1800
B - LARGHEZZA [mm]	700	1000	1500
C - ALTEZZA [mm]	1600	1600	2200
PESO CENTRALINA [kg]	410	520	810

DATI TECNICI

POTENZA COMPLESSIVA [kW]	3-11
ALIMENTAZIONE ELETTRICA [V]	400
PORTATA [l/min]	70-250
GRADO DI FILTRAZIONE [μ m]	40/10

PROVE EFFETTUATE CON OLIO 22 CsT, EMULSIONE AL 4%

MODELLO	FF200	FF400	FF600
GRADO DI FILTRAZIONE [μ m]	40/10*	40/10*	40/10*
PORTATA OLIO 22 CsT [l/min]	70**	140**	250**
PORTATA EMULSIONE 4% [l/min]	100**	200**	500**
CAPACITÀ STOCCAGGIO [l]	800	1500	250**

* IL GRADO DI FILTRAZIONE DIPENDE DALL'ELEMENTO FILTRANTE UTILIZZATO.

** LA PORTATA OTTENUTA È INDICATIVA E COMUNQUE DIPENDE DALLA VISCOSITÀ DEL FLUIDO E DALLE CONDIZIONI AMBIENTALI DI APPLICAZIONE (TEMPERATURA ESTERNA, TEMPERATURA OLIO). INOLTRE I VALORI DI PORTATA SONO INFLUENZATI DAL GRADO DI FILTRAZIONE RICHIESTO E DAL PARTICOLATO PRESENTE (ES. GHISA, ACCIAIO, OTTONE). È POSSIBILE ESEGUIRE DELLE PROVE PRESSO LA SEDE DI FAMA SRL SU VOSTRO CAMPIONE SPECIFICO.

FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

Uffici e Produzione/Offices and production site: Via Moraro, 19 - 36030 Montebelluna (VI) Italy - Tel. +39 0445 363950 fax +39 0445 386068

Sede Legale/ Registered office: Via S. Antonio, 11 - 36030 Fara Vicentina (VI) Italy C.F./P.I.: IT 02290490248 Cap. Soc. € 100.000,00 R.E.A. VI 220095

www.famaproject.com e-mail info@famaproject.com