

ASPIRALIQUIDI FILTRANTE



FILTRAZIONE OLIO



DESCRIZIONE

L'aspiraliquidi filtrante **TUCANO** è un dispositivo multifunzione per la pulizia della vasca della macchina utensile. Riunisce le caratteristiche di un aspira liquidi con quelle di una centralina di filtrazione di processo.

Utilizza una pompa di adeguata potenza per aspirare in brevissimo tempo trucioli e olio dalla vasca della macchina utensile. Nel caso siano presenti delle incrostazioni viene fornita in dotazione una lancia dentata in acciaio AISI che ne facilita la rimozione.

Il materiale aspirato entra in un separatore brevettato. Qui l'olio ed i trucioli vengono separati. Questo sistema Fama consente di lavorare in continuo senza interruzioni per sovraccarico o per svuotamento di accumuli.

Il truciolo viene evacuato in continuo e scaricato in un

cassonetto, per mezzo di un sistema dragante incorporato alla macchina. Può essere quindi conferito al sistema di centrifugazione (non incluso).

L'olio passa attraverso un filtro rotativo autopulente che filtra il liquido fino a 50 micron.

Viene quindi accumulato in una vasca con capacità totale di circa 700 litri, anch'essa integrata alla macchina.

Attraverso una semplice selezione tramite pulsante e senza dover movimentare **TUCANO**, si svuota l'olio recuperato direttamente nella vasca della macchina utensile. Per la manovra si utilizza un erogatore in dotazione.

Il sistema non richiede manutenzioni speciali, è maneggevole, facile da usare, intuitivo e pulito.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Multifunzione
- Capacità di aspirazione rapida
- Alta qualità di filtrazione
- Non richiede l'utilizzo di materiali a perdere
- Sistema automatico per l'evacuazione delle morchie
- Movimentabile



OLIO O LUBROREFRIGERANTE



ALTA EFFICIENZA



PULIZIA AUTOMATICA DEL FILTRO

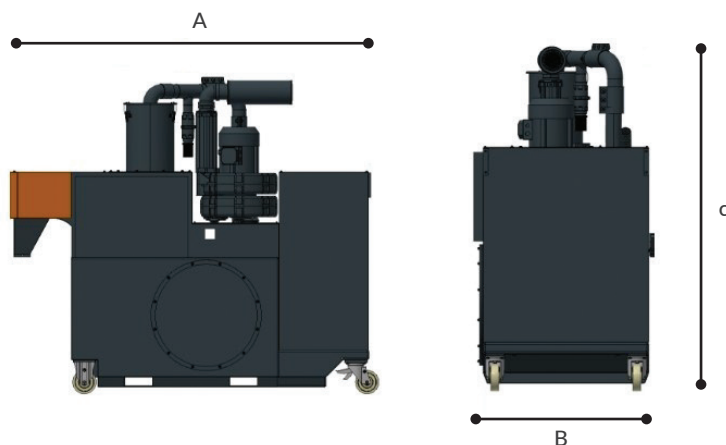
FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

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. € 100.000,00 R.E.A. VI 220095

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

ASPIRALIQUIDI FILTRANTE



DIMENSIONI

A - LUNGHEZZA [mm]	2250
B - LARGHEZZA [mm]	1000
C - ALTEZZA [mm]	2000

NOTA: Per il corretto funzionamento della macchina è necessaria una presa 380V da 32A con fusibili per avviamento motore.

DATI TECNICI

POTENZA COMPLESSIVA [kW]	10
ALIMENTAZIONE ELETTRICA [V]	400
CAPACITÀ DI ACCUMULO REFRIGERANTE FILTRATO [lt]	700
GRADO DI FILTRAZIONE [μ m]	50-250

DESCRIZIONE DEL PROCESSO

1. Aspirazione di trucioli e lubrorefrigerante dalla vasca della macchina utensile. Nel caso di trucioli incrostati si utilizza una robusta "lancia" in dotazione alla macchina per raschiare e rompere i depositi solidi. La lancia è in acciaio aisi a forma dentata per la scalfitura delle croste.
2. Una pompa aspirante di adeguata potenza garantisce un veloce risucchio e permette di effettuare l'operazione nel più breve tempo possibile.
3. Tutto il materiale aspirato entra in un separatore brevettato che consente di lavorare in continuo senza dover interrompere il ciclo per sovraccarico o per svuotamento di accumuli.
4. Dopo che il lubrorefrigerante è stato separato dai trucioli, i trucioli vengono evacuati in continuo, per mezzo di un nastro dragante incorporato. Possono essere scaricati nel cassonetto di stoccaggio e inviati alla centrifugazione.
5. La filtrazione del lubrorefrigerante avviene tramite un filtro rotativo autopulente che filtra il liquido fino a 50 micron.
6. Il lubrorefrigerante filtrato viene accumulato nella vasca con capacità totale di circa 700 litri.
7. Senza mai muovere la macchina, e con semplice selezione di un pulsante, si svuota l'olio. L'olio può essere svuotato direttamente nella macchina utensile.
8. Per la manovra viene utilizzato un erogatore.

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 Vicentino (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