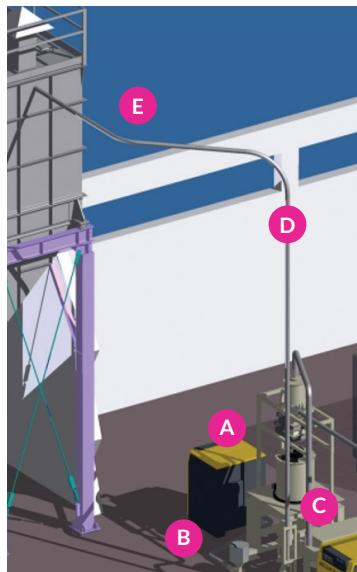


## IMPIANTI



### DESCRIZIONE

Gli **impianti pneumatici di mandata** FAMA sono progettati per la movimentazione del truciolo metallico corto e asciutto da un punto all'altro dell'azienda.

Negli impianti FAMA s.r.l. l'**impianto pneumatico di mandata** viene comunemente utilizzato per caricare i silo, nel caso questi siano particolarmente lontani dall'area di trattamento, sostituendo gli ingombranti canali di carico con semplici tubi da 3" o 4".

Il sistema è alimentato da una pompa volumetrica che fornisce la pressione sufficiente a generare un veloce flusso d'aria che trasporta il truciolo. Un dosatore alimenta continuamente il dispositivo per ottimizzare il trasporto.

Con l'**impianto pneumatico di mandata** FAMA è possibile caricare uno o più silo in modo totalmente automatico.

Gli **impianti pneumatici di mandata** FAMA presentano la massima versatilità ed estensibilità ed è adatto a qualsiasi tipo di truciolo purché corto e asciutto.

La realizzazione di un impianto pneumatico di mandata non comporta la realizzazione di opere civili.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Consente l'evacuazione del truciolo fino al sito di trattamento o stoccaggio
- Trasporta il truciolo in continuo, automaticamente e senza la costante presenza di un operatore che lo controlli
- Consente il lavoro non presidiato

### FORNITURA

- Pompa volumetrica
- Dosatore a coclea
- Elettore venturi
- Cabina di insonorizzazione
- Sensore anti intasamento
- Collettore di mandata in acciaio inox AISI304 completo di curve e manicotti di giunzione
- Quadro elettrico principale, cablaggio elettrico e linea ad aria compressa

### ACCESSORI/OPTIONAL

- Kit antiusura per elettore venturi
- Curve con extradosso antiusura
- Multiple linee di mandata in caso di multi materiale



LAVORO IN CONTINUO



LAVORO NON PRESIDIATO



LUNGA DISTANZA

**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](http://www.famaproject.com) e-mail [info@famaproject.com](mailto:info@famaproject.com)

## IMPIANTI

### FUNZIONAMENTO

L'impianto è azionato da una pompa a pressione [A], che fornisce l'energia sufficiente per spingere il truciolo.

Questo viene trasferito dall'area di trattamento alla zona di stoccaggio.

Un dosatore [B] svolge il ruolo di polmone per regolare l'afflusso di truciolo al sistema e bilanciare la produzione oraria. Uno speciale dispositivo [C] converte l'energia di pressione in energia cinetica.

Il truciolo percorre la linea [D] fino al sito di stoccaggio [E] (silo, scarabili, cassone, ecc...).



Nel caso di singolo silo, l'ingresso è diretto.

Nel caso di doppio o triplo silo, l'arrivo del truciolo è gestito da un separatore ciclonico, che carica un canale trasportatore a palette per la ridistribuzione del truciolo nei vari silo.



**ESEMPIO:** Nel caso di doppio o triplo silo, l'arrivo del truciolo è gestito da un separatore ciclonico [1], che carica un canale trasportatore a palette [2] per la ridistribuzione del truciolo nei vari silo.



### DATI TECNICI

DISTANZA COPERTA	Fino a 100 m
QUANTITÀ PER LINEA	300-1500 kg/ora
POTENZA	11 ÷ 22 kW
TENSIONE	230/400 V
ALIMENTAZIONE	Continua
OPERE CIVILI	Nessuna
VERSATILITÀ	Massima
TIPO DI TRUCIOLO	Qualsiasi

I dati descritti sono da considerare valori limite. Ogni caso va studiato, analizzato, dimensionato e progettato.

### PRODUZIONE ORARIA

$Q = 1 \text{ mc/h}$	OTTONE	ACCIAIO	ALLUMINIO	INOX	RAME	GHISA
$\Delta \text{ densità [kg/dmc]}$ kg/h	1,2	1,1	0,4	1,1	1,5	1,4

Da 300 Kg/h a 1500 Kg/h a seconda della situazione

Il dato in kg/h è indicativo e comunque dipende dalla densità del truciolo, dalla forma, dal contenuto d'olio e dal tipo di lubrorefrigerante. I dati di densità considerati sono ipotetici, basati su una media sperimentale dei dati in nostro possesso.

#### 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](http://www.famaproject.com) e-mail [info@famaproject.com](mailto:info@famaproject.com)