

CENTRIFUGHE



DESCRIZIONE

La centrifuga modello **FC300** è un'unità adatta a centrifugare trucioli metallici, ferrosi e non ferrosi, al fine di recuperare il lubrorefrigerante utilizzato dalla macchina utensile nel processo produttivo.

La centrifuga modello **FC300** è pensata per un'alimentazione in continuo e per il trattamento di truciolo corto, di lunghezza non superiore ai 2 cm.

Nelle condizioni ottimali la centrifuga **FC300** permette di ottenere truciolo con un contenuto umido che può arrivare fino all'1,5%.

La reale efficienza della centrifuga, così come la reale portata oraria, dipende dalle caratteristiche del truciolo, in particolare dal materiale, dalla forma, dal peso per unità di volume, nonché dall'umidità di partenza e può essere confermata tramite test su vostro truciolo, presso la nostra sede. Nel caso siano presenti pezzi nel truciolo, quali per esempio intestazioni di barra, semilavorati o fine barra, sarà opportuno accessoriare la centrifuga **FC300** con un setaccio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Il truciolo deve essere corto ovvero di taglia non superiore a 2 x 1 o 2 cm circa
- Il truciolo non deve contenere pezzi (fine barra, intestazioni di barra, lavorati,...). Sono tollerati pezzi dell'ordine del cm

- La centrifuga deve essere caricata in maniera continua ed uniforme per garantire il massimo rendimento
- Deve essere sempre garantito un minimo flusso di lavaggio, per evitare depositi e intasamenti.

ACCESSORI/OPTIONAL

- Struttura di supporto a misura realizzata in robusta carpenteria con tramoggia di scarico da ancorare al pavimento
- Verniciatura in RAL differenti dallo standard
- Vasca di raccolta del lubrorefrigerante con sensori di livello e pompa di travaso da (Hmax = 1 bar, Qmax = 240 l/min)
- Quadro elettrico di controllo.

FORNITURA

- Il corpo è realizzato in robusta carpenteria verniciata, ancorato ad un pianale spesso e rigido
- Tutte le parti a contatto con il truciolo vengono realizzate in materiali speciali antiusura
- Antivibranti per la riduzione delle vibrazioni
- Scarico del lubrorefrigerante recuperato
- Rubinetto di ingresso lavaggio
- Pompa di lavaggio della centrifuga
- Tubo di scarico del lubrorefrigerante recuperato della lunghezza standard di 2 m
- Sensore di sbilanciamento
- Scatola elettrica di derivazione e cablaggio



RECUPERO LUBROREFRIGERANTE



DIMENSIONI RIDOTTE



ALTO RENDIMENTO

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

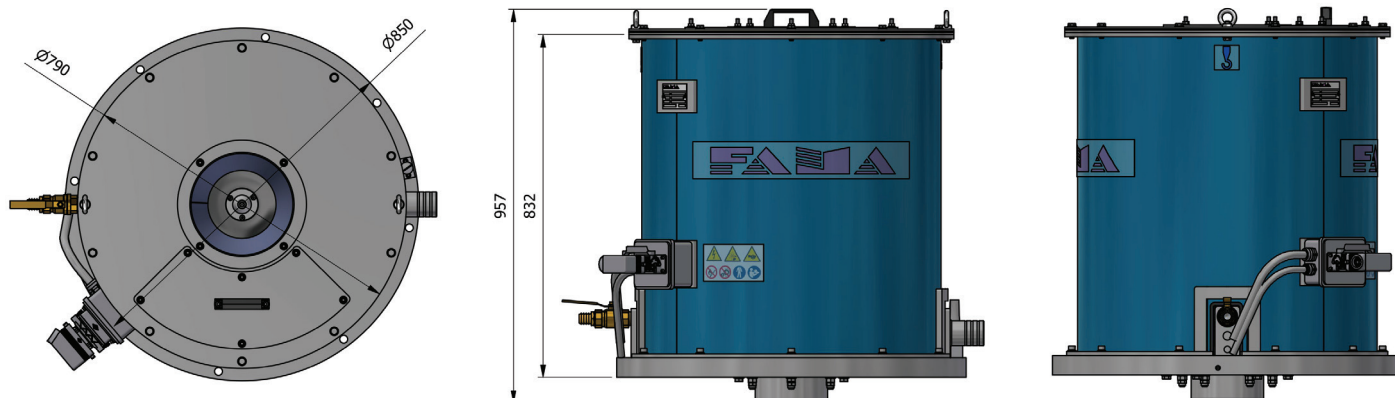
Sede Legale/ Registered office: Via S. Antonio, 11 - 36030 Fara Vicentino (VI) Italy C.F./P.I.: IT 02290490248 Cap. Soc. € 100.000,00 R.E.A. VI 220095

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

CENTRIFUGHE

ESEMPIO APPLICAZIONE

Su un campione di 400 kg di ottone con contenuto umido del 15% si è ottenuto un residuo umido del 2%. Sono stati recuperati 52kg di olio in 1 ora. Ipotizzando di lavorare 8 ore al giorno, per 220 giorni anno. Si recupereranno: 91.520 kg di olio all'anno.



NOTE: L'umidità residua del truciolo dopo la centrifugazione può essere confermata tramite test su campione vostro truciolo.

DATI TECNICI

DIMENSIONI	850 X 960 mm
PESO	300 kg
POTENZA	1,1 kW
TENSIONE	230/400 V
ALIMENTAZIONE	Continua
NUMERO DI GIRI	1.480 rpm

PRODUZIONE ORARIA

Q = 400 l/h	OTTONE	ACCIAIO	ALLUMINIO	INOX	RAME	GHISA
Δ densità [kg/l]	1,2	1,1	0,4	1,1	1,5	1,4
kg/h	480	440	160	440	600	560

Il dato in kg/h è indicativo e comunque dipende dalla densità del truciolo, dalla forma, dal contenuto d'olio e dal tipo di lubrificante. 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 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