



DESCRIZIONE

Il tritratore **TRA1000** è una macchina studiata per tritare trucioli metallici lunghi e matassosi.

Il tritratore è dotato di due alberi a rotazione lenta mossi da due motori da 7,5 kW sui quali è montato un set di coltelli uncinati sostituibili che, incrociando con contro coltelli a pettine, creano l'effetto taglio.

Al di sotto degli alberi è installato un vaglio intercambiabile che, a seconda delle dimensioni delle aperture, definisce la pezzatura del truciolo tritato e quindi la portata oraria del tritratore.

Il tritratore è dotato di sistema automatico di espulsione pezzi non tritratibili.

ACCESSORI/OPTIONAL

- Struttura di supporto a castello, con tramoggia superiore di collegamento a macchina utensile, protezioni di sicurezza e cancello con micro di sicurezza per inserimento carrello, secondo normativa UNI EN ISO 13857:2008
- Protezioni perimetrali con cancello con micro di sicurezza per inserimento carrello, secondo normativa UNI EN ISO 13857:2008
- Tramoggia di collegamento per convogliare il truciolo alla bocca del tritratore
- Spintore per tramoggia

FORNITURA

- Cassa realizzata in robusta carpenteria
- N°2 set di coltelli mobili speciali realizzati in materiale anti usura
- N°4 coltelli fissi registrabili con doppio tagliente, realizzati in materiale anti usura
- N°2 alberi ad alta resistenza
- N°2 giunti ad alta resistenza
- N°2 riduttori epicicloidali
- N°2 motori da 7,5 kW con antishock esterni
- Vaglio intercambiabile con fori personalizzabili fino a $\Phi 20$ mm
- Sistema automatico di espulsione dei pezzi non tritratibili
- Quadro elettrico



TRUCIOLI LUNGI E MATASSOSI



DIMENSIONI RIDOTTE



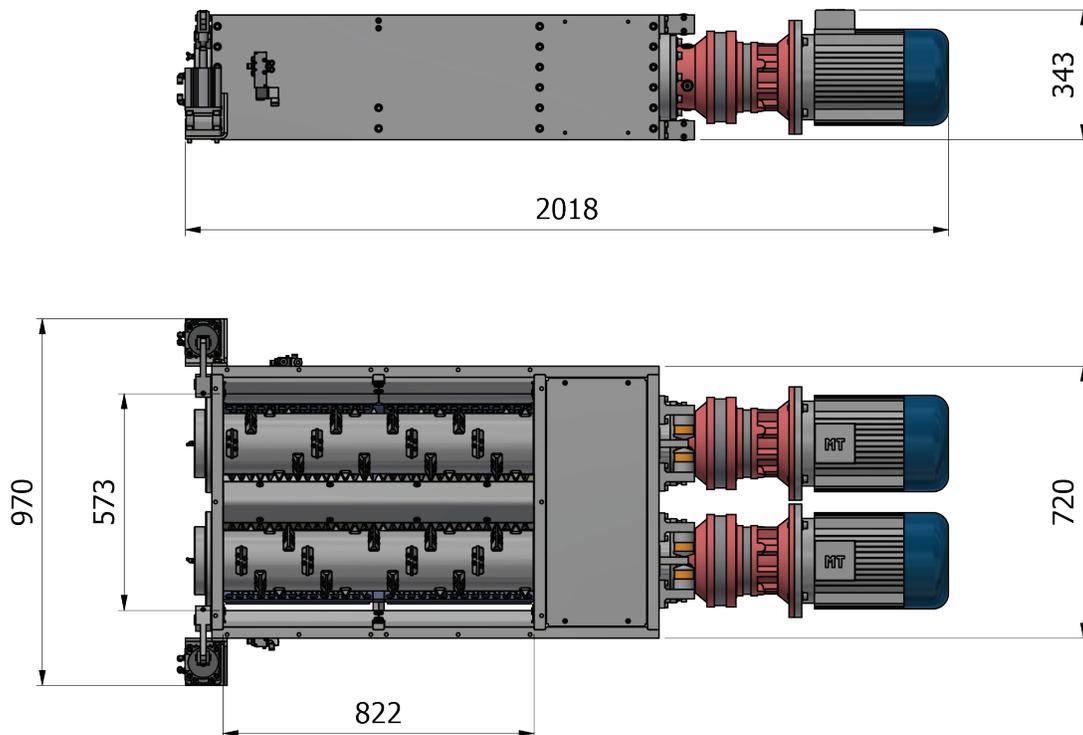
ESPULSIONE PEZZI

FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PRAAVISO

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



DATI TECNICI

DIMENSIONI	2018x970xH343 mm
DIMENSIONI BOCCA DI CARICO	822x573 mm
PESO	120 kg
POTENZA	15 kW
TENSIONE	230/400 V
ALIMENTAZIONE	Discontinua
NUMERO DI GIRI	38 rpm

PRODUZIONE ORARIA

Q = 0,8 mc/h	OTTONE	ACCIAIO	ALLUMINIO	INOX	RAME	GHISA
Δ densità [kg/l]	0,45/1	0,5/1	0,15/0,3	0,4/1	0,25/1	-
kg/h	810/1800	900/1800	270/540	720/1800	450/800	-

Il dato in kg/h è indicativo e comunque dipende dalla densità del truciolo, dalla forma, dalla tipologia e dallo spessore. I valori di densità considerati sono ipotetici, basati su una media sperimentale dei dati in nostro possesso. È possibile eseguire delle prove preventive.

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. € 100.000,00R.E.A. VI 220095
www.famaproject.com e-mail info@famaproject.com