

TRITURATORI



CARATTERISTICHE DEL TRUCIOLO & NOTE TECNICHE

- Il truciolo lungo può presentarsi sparso o in agglomerati matassosi
- Il truciolo può essere di acciaio, ferro, rame, ottone (ecobrass), alluminio
- Il truciolo può contenere alcuni sporadici pezzi (fine barra, intestazioni di barra, lavorati,...) che, a seconda delle dimensioni, verranno triturati o espulsi automaticamente
- Il carico può essere dosato da canale o per ribaltamento da cassone

ACCESSORI/OPTIONAL

- Tramoggia di accumulo per il carico del truciolo con specchio;
- Tramoggia di accumulo per il carico del truciolo con sensore di livello laser



TRUCIOLI LUNGHI E MATASSOSI



DIMENSIONI RIDOTTE



ESPULSIONE PEZZI

FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PRAVVISO

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

TRITURATORI

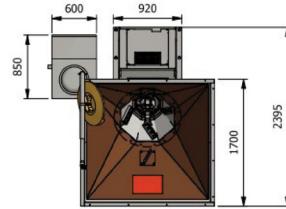
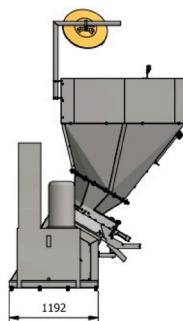
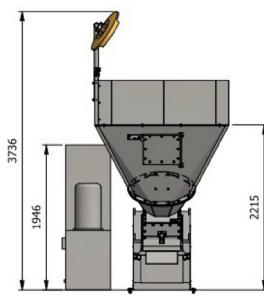


TRAMOGGIA DI ACCUMULO

Sopra al trituratore è possibile installare diversi tipi di tramoggia, in funzione del volume "polmone" desiderato e delle modalità di carico.

Ogni tramoggia di accumulo è dotata di sportello di ispezione con micro di sicurezza e chiusura meccanica, per accedere alla zona di triturazione.

Nel caso di altezza di carico inferiore ai 2,5 metri è possibile installare, per ragioni di sicurezza del personale, un sistema di chiusura automatizzata della bocca di carico che impedisce il funzionamento del trituratore se la tramoggia è aperta.



DATI TECNICI

| | |
|----------------|--------------------|
| DIMENSIONI | 2200x1200x1700H mm |
| PESO | 1700 kg |
| POTENZA | 30 kW |
| TENSIONE | 230/400 V |
| ALIMENTAZIONE | Discontinua |
| NUMERO DI GIRI | 58 rpm |

PRODUZIONE ORARIA

| Q = 0,2 mc/h | OTTONE | ACCIAIO | ALLUMINIO | INOX | RAME | GHISA |
|-------------------------|--------|---------|-----------|------|------|-------|
| Δ densità [kg/l] | 0,45 | 0,65 | 0,15 | 0,4 | 0,25 | - |
| kg/h | 900 | 1000 | 300 | 800 | 500 | - |

Il dato in kg/h è indicativo e comunque dipende dalla densità del truciolo, dalla forma, dalla tipologia e dallo spessore. I dati di densità considerati sono ipotetici, basati su una media sperimentale dei dati in nostro possesso. È preferibile evitare che all'interno della tramoggia sia presente truciolo in quantità superiore a 150-200 lt.

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