

TRITURATORI



DESCRIZIONE

Il tritratore **TTC1000idra** è una macchina studiata per tritare trucioli metallici lunghi e matassosi, di diversa forma, composizione e caratteristiche.

È una macchina grande e potente, adatta a lavori gravosi in quantità e qualità.

Un braccio uncinato posto in rotazione all'interno della tramoggia di carico pre-tritura il truciolo e lo convoglia verso il punto di triturazione vero e proprio. Il truciolo tritato e sminuzzato viene espulso da un apposito scarico.

Il tritratore **TTC1000** è equipaggiato con un sistema di espulsione automatica dei pezzi non triturabili che consiste in un cassetto laterale comandato da un cilindro idraulico.

L'unità è spinta da un motore idraulico con centralina oleodinamica da 30 kW.

L'efficienza di riduzione del volume e la portata oraria del tritratore **TTC1000idra** possono essere valutate con prove sperimentali sul vostro truciolo presso la sede della ditta FAMA s.r.l.

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 tritati o espulsi automaticamente
- Il carico può essere dosato da canale o per ribaltamento da cassone

FORNITURA

- Cassa e struttura realizzate in robusta carpenteria verniciata
- Coltelli e contro coltelli di triturazione in materiale anti usura
- Sistema di espulsione automatica dei pezzi
- Centralina oleodinamica
- Sistema di frantumazione a senso alternato
- Braccio smatassatore di convogliamento del truciolo alla bocca di triturazione
- Motore idraulico da 30 kW con centralina oleodinamica
- Quadro elettrico

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 LUNGI E MATASSOSI



DIMENSIONI RIDOTTE



ESPULSIONE PEZZI

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

TRITURATORI

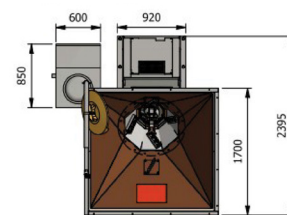
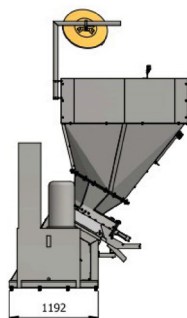
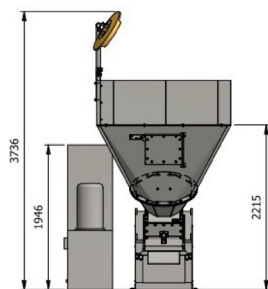


TRAMOGGIA DI ACCUMULO

Sopra al tritratore 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 automatizzato della bocca di carico che impedisce il funzionamento del tritratore 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 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