

COLIBRÌ 2.0



DESCRIZIONE

COLIBRÌ 2.0 è un gruppo compatto per il trattamento di centrifugazione dei trucioli metallici corti, per la separazione ed il recupero del lubrorefrigerante. Si tratta di un gruppo standard con dimensioni ridotte per l'ottimizzazione degli spazi in azienda. È composto da un trasportatore a tapparelle con bordi rialzati, idoneo a contenere un piccolo accumulo di truciolo che può essere smaltito nel tempo ed una centrifuga Mod.FC200. I bordi laterali del trasportatore sono idonei allo scarico mediante carrello elevatore o per mezzo di un elevatore ribaltatore.

Il truciolo corto, bagnato di lubrorefrigerante, viene caricato e dosato nella centrifuga mediante il trasportatore a tapparella. Il lubrorefrigerante recuperato dalla centrifuga viene stoccato nella vasca di raccolta dragante autopulente integrata. La morchia evacuata viene scaricata in una piccola cassetta dedicata.

- **COLIBRÌ 2.0** è dotato di un setaccio idoneo alla separazione dei fine barra o dei prodotti finiti che possono essere contenuti nel truciolo e che potrebbero danneggiare la centrifuga.

- **COLIBRÌ 2.0** è montato su un pianale palettizzato così da essere facilmente movimentabile e viene consegnato già cablato, completo di quadro elettrico di comando con teleassistenza ed è pronto all'uso.

CARATTERISTICHE COLIBRÌ 2.0

- Tramoggia di accumulo aperta per un pratico carico del truciolo
- Setaccio di separazione pezzi di serie
- Vasca di raccolta del lubrorefrigerante versione dragante autopulente di serie
- Basamento palettizzato con bordino di contenimento
- Caratteristiche conformi a quanto richiesto dal piano Industria 4.0
- Plug & play

FORNITURA

- Vasca di accumulo con bordi ribassati
- Trasportatore a tapparella
- Setaccio
- Centrifuga FC200 con bocca di scarico
- Vasca di raccolta lubrorefrigerante in versione autopulente
- Quadro elettrico
- Basamento palettizzato

ACCESSORI/OPTIONAL

- Trasportatore di scarico a coclea



PLUG & PLAY



COMPATTO

4.0

INDUSTRY 4.0
READY



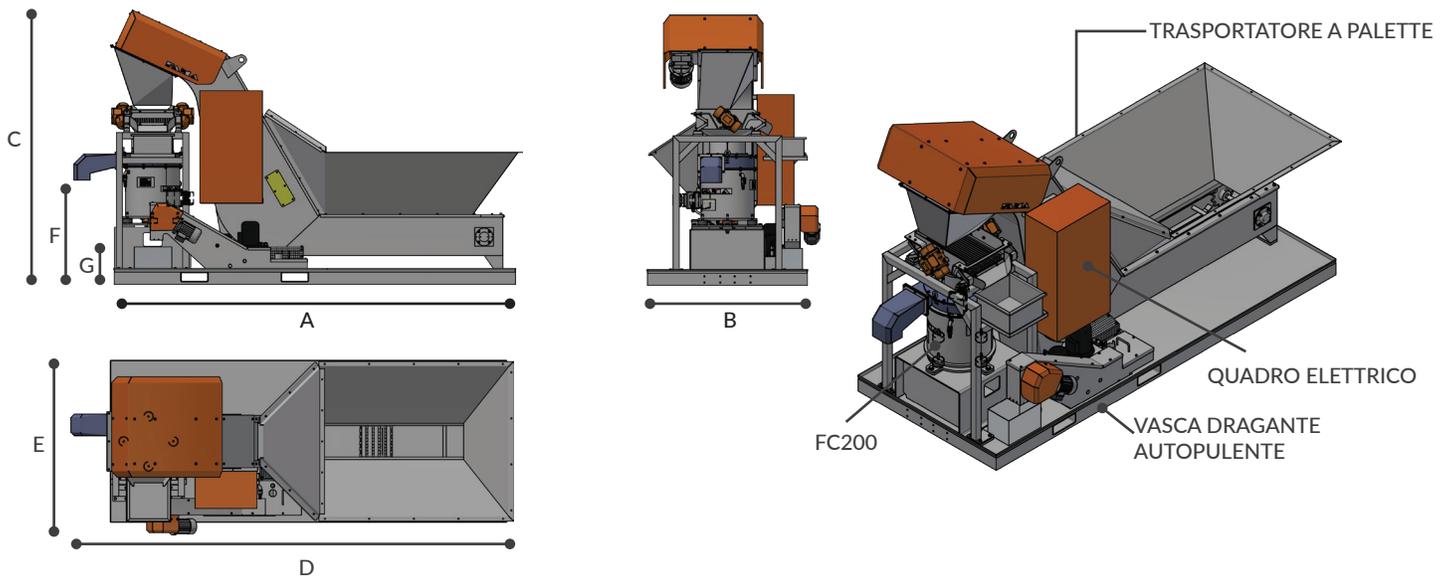
FACILE
MANUTENZIONE

FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

Uffici e Produzione/Offices and production site: Via Moraro, 19 - 36030 Montebelluna 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

COLIBRÌ 2.0

DIMENSIONI

A - INGOMBRO LATO LUNGO A TERRA	3200 mm
B - INGOMBRO LATO CORTO A TERRA	1300 mm
C - INGOMBRO MASSIMO IN ALTEZZA	2200 mm
D - INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA	3600 mm
E - INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA	1410 mm
F - ALTEZZA SCARICO CENTRIFUGA	840 mm
G - ALTEZZA SCARICO DRAGANTE	350 mm

DATI TECNICI

PESO COMPLESSIVO	900 kg
POTENZA COMPLESSIVA	3.0 Kw
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	400V 22A
PORTATA ORARIA TRUCIOLO	50 ÷ 200 kg/h
VOLUME DI CARICO TRAMOGGIA	600 l

PRODUZIONE ORARIA

Q = 0,20 mc/h	OTTONE	ACCIAIO	ALLUMINIO	INOX	RAME
Δ densità [kg/dmc]	0,45 ÷ 1	0,50 ÷ 1	0,15 ÷ 0,30	0,40 ÷ 1	0,25 ÷ 1
Kg/h	90 ÷ 200	100 ÷ 200	30 ÷ 60	240 ÷ 200	50 ÷ 200

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 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