



DIMENSIONI	1300x500x1000H mm
PESO	650 kg
POTENZA	11 kW
TENSIONE	230/400 V
ALIMENTAZIONE	continua
NUMERO DI GIRI	63 rpm

TTC400i



CENTRALINA OLEODINAMICA

La centralina oleodinamica monta un motore elettrico di 11 kW.

DESCRIZIONE

L'unità **TTC400i** è una macchina studiata e progettata per tritare trucioli metallici lunghi e matassosi. E' una macchina adatta a diverse applicazioni, sia per piccoli impianti di trattamento, che per impianti centralizzati.

Il truciolo caricato nella tramoggia viene smembrato da un braccio uncinato che esegue una pretritatura e convoglia il truciolo nel punto di macinazione vero e proprio. La matassa viene così sminuzzata e scaricata dall'apposito scarico.

Nel caso sia presente un pezzo non triturabile che interferisce nel processo, la macchina lo espelle automaticamente tramite un cassetto laterale, comandato da due cilindri ad aria.

L'unità è spinta da un motore idraulico alimentato da una centralina.

LA PRODUZIONE ORARIA [mc/h] E LA PERCENTUALE DI RIDUZIONE DIPENDONO DAL TIPO DI TRUCIOLO.

FORNITURA

- Struttura e cassa realizzata in robusta carpenteria verniciata;
- Coltelli e contro coltelli di triturazione in materiale antiusura;
- Sistema di espulsione automatica dei pezzi non triturabili;
- Sistema di frantumazione a senso alternato;
- Braccio di convogliamento truciolo alla bocca di triturazione;
- Frizione di controllo sforzo;
- Motore idraulico con centralina oleodinamica.

OPTIONAL

- Tramoggia di accumulo per carico truciolo;
- Coperchio di chiusura della tramoggia automatizzato e micro di consenso;
- Setaccio di intercettazione dei pezzi espulsi;
- Quadro elettrico di controllo.

PRODUZIONE ORARIA

Q = 0,8 mc/h	OTTONE	ACCIAIO	ALLUMINIO	INOX	RAME	GHISA
Δ densità [kg/dmc]	0,4	0,5	0,2	0,5	0,4	-
Kg/h →	320	400	200	400	320	-

IL DATO IN kg/h E' INDICATIVO E COMUNQUE DIPENDE DALLA DENSITA' DEL TRUCIOLO, DALLA FORMA, DALLA TIPOLOGIA E DALLO SPESSORE. I DATI DI DENSITA' CONSIDERATI SONO IPOTETICI, BASATI SU UNA MEDIA SPERIMENTALE DEI DATI IN NOSTRO POSSESSO. E' POSSIBILE ESEGUIRE DELLE PROVE PREVENTIVE.

FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

Uffici e Produzione /Offices and work: Via del Terziario, 20 36016 THIENE (VI) ITALY – Tel.0445 - 363950 fax 0445 - 386068

Sede Legale/ Registered office: Via S. Antonio,11 -- 36030 FARA VICENTINO (VI) C.F./P.I.: 02290490248

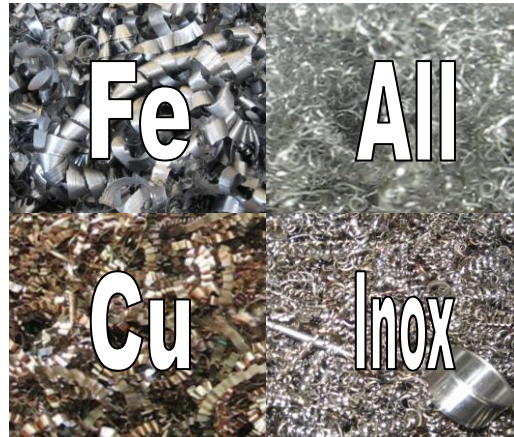
Cap. Soc. € 100.000,00 R.E.A. VI 220095 <http://www.famaproject.com> e-mail info@famaproject.com

Ultima modifica: 19/09/2019



CARATTERISTICHE DEL TRUCIOLO & NOTE TECNICHE

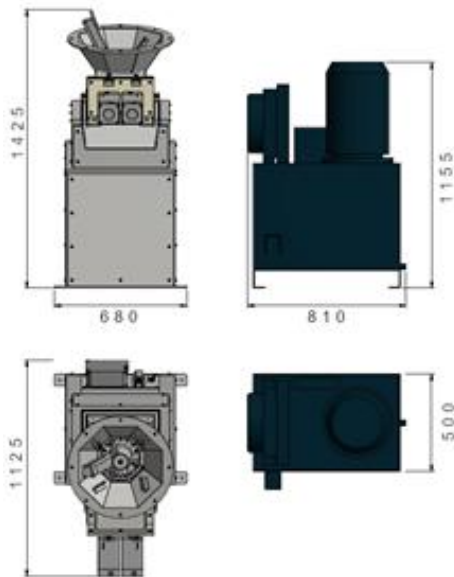
1. Il truciolo lungo può presentarsi sparso o in agglomerati matassosi;
2. Il truciolo può essere di acciaio, ferro, acciaio legato (inox), rame, ottone (ecobross), alluminio,...
3. Il truciolo può contenere alcuni sporadici pezzi (fine barra, intestazioni di barra, lavorati,...), che a seconda delle dimensioni verranno tritati o espulsi automaticamente;
4. Il carico può essere dosato da trasportatore a tapparelle o per ribaltamento da cassone.



ESEMPIO ANALISI APPLICAZIONE

DA UN CAMPIONE MATASSOSO DI 400 LT DI ACCIAIO, SI E' OTTENUTO, DOPO IL PROCESSO DI TRITURAZIONE, UN VOLUME DI 80 LT.

CARATTERISTICHE TECNICHE



1. Per confermare i dati di produzione e di riduzione del volume è necessario eseguire un test specifico con il truciolo in questione. Sulla base del quale viene tarata la macchina;
2. Il rotore e l'albero di smembramento della matasse sono sostituibili;
3. Il numero di contro coltelli da applicare alla cassa del tritatore e alla tramoggia dipendono per forma e numero dal tipo di truciolo;
4. La presenza di pezzi non disturba il tritatore ma ne rallenta la produzione oraria.

TRAMOGGIA DI ACCUMULO

Sopra il tritatore è possibile installare diversi tipi di tramoggia, in funzione del volume "polmone" che si desidera e delle modalità di carico. La tramoggia è completa di sportello di ispezione con micro di sicurezza e chiusura meccanica, per accedere alla zona di tritatura. Se necessario è possibile installare un sistema di chiusura automatizzato della bocca di carico, che impedisce il funzionamento del tritatore, se aperta.

BOCCA DI SCARICO

Nella foto a fianco è possibile vedere il punto di scarico del truciolo tritato, dal quale escono anche gli eventuali pezzi espulsi.



FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

FAMA SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE AL PRODOTTO SENZA PREAVVISO

Uffici e Produzione / Offices and work: Via del Terziario, 20 36016 THIENE (VI) ITALY – Tel.0445 - 363950 fax 0445 - 386068

Sede Legale/ Registered office: Via S. Antonio,11 -- 36030 FARA VICENTINO (VI) C.F./P.I.: 02290490248

Cap. Soc. € 100.000,00 R.E.A. VI 220095 <http://www.famaproject.com> e-mail info@famaproject.com

Ultima modifica: 19/09/2019