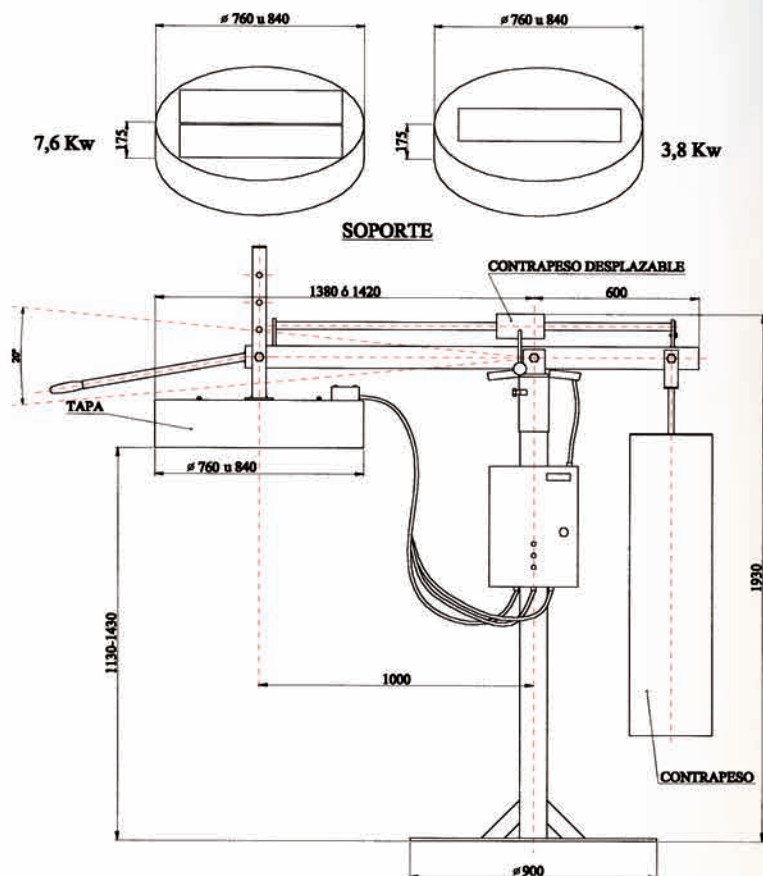


TAPAS CALENTADORAS



Las tapas calentadoras están construidas en chapa de acero. Tienen uno o dos paneles de resistencias y un aislamiento térmico de alta calidad.

Con la tapa de un elemento (3´8 KW.), se consigue una temperatura dentro de la cuchara de 300°C. En aprox. 3 h. Con dos elementos (7´6 KW.), se alcanzan los 500°C. En ese mismo tiempo, partiendo de un crisol a temperatura ambiente, por lo que resulta ideal para el precalentamiento de cucharas antes de empezar a transportar metal liquido. Estas tapas pueden manejarse entre dos operarios, pero es más cómodo y seguro utilizar el soporte proyectado especialmente para ellas, el cual tiene movimientos de elevación, descenso y giro perfectamente equilibrados.

Cuando el contrapeso desplazable está encima del eje de articulación, según está representado en el croquis, el sistema permanece en equilibrio. Si se coloca sobre la tapa, está en posición de cierre sobre la cuchara; si por el contrario, lo colocamos sobre el contrapeso, está en posición de apertura que desconecta la tapa en cualquier caso, e independientemente del interruptor de puesta en marcha.

También puede acoplarse a este soporte, un reloj programador para mejor control del día, hora y tiempo de funcionamiento.

DUGOPA, S.A.

Oficinas:
Alcalá 18
28014 MADRID

Tel.: 91 521 08 04
Fax: 91 532 91 47

E-mail: fundicion@dugopa.com

Almacén y Talleres:
Sierra de Albarracín, 1
28946 FUENLABRADA
MADRID

Tel.: 91 642 18 09
Fax: 91 642 01 60



TAPAS CALENTADORAS Y SOPORTE

