

# DOSATORE MXO

## DOSATORE VOLUMETRICO PROPORZIONALE PER LAVORAZIONI MECCANICHE

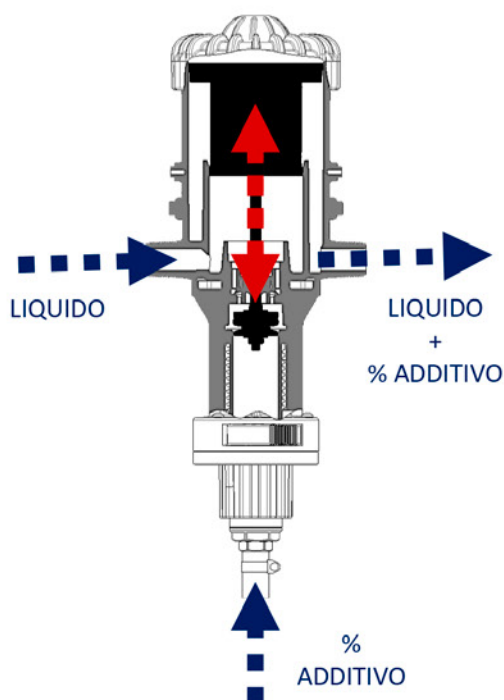
La massima qualità in tutte le lavorazioni meccaniche, come la durata e la corretta usura degli utensili, parte da una calibrata lubrificazione e refrigerazione in tutte le fasi. L'utilizzo del nostro dosatore collegato alla rete idrica, per la fornitura dell'acqua necessaria alla preparazione della soluzione lubro-refrigerante e al serbatoio (o alla linea di fornitura dell'olio lubrificante) è l'unico metodo in grado di garantire una perfetta e costante fornitura della miscela correttamente dosata nella percentuale richiesta per ottenere la massima qualità. Ogni altro metodo utilizzato per la preparazione del liquido lubro-refrigerante non è in grado di garantire le stesse performance.

- Installazione facile e veloce
- Alimentazione idraulica
- Manutenzione semplice

### Contenuto scatola:

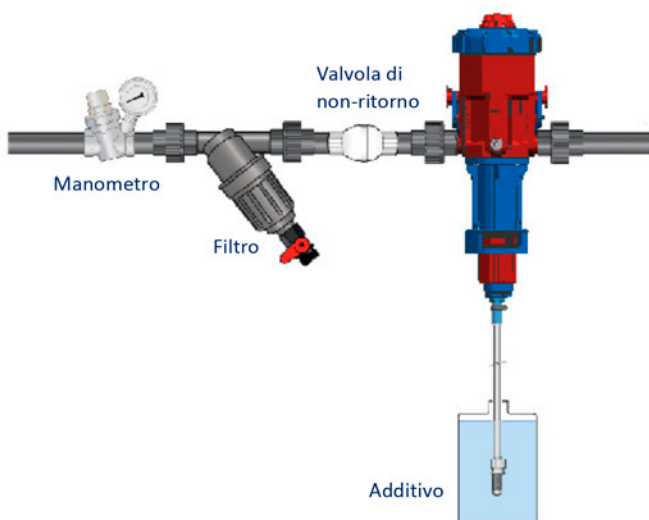
- 1 Dosatore Mixtron ( H 455 x L 165 x Ø 125 mm)
- 1 staffa di fissaggio
- 1 tubo pescante rinforzato di 1.5 m
- 1 valvola di non ritorno e filtro in inox
- 1 manuale d'uso





Pressione di lavoro	0,3 - 6 bar
Temperatura minima dell'acqua	5 °C [41 F°]
Temperatura massima dell'acqua	40 °C [104 F°]
Altezza massima di aspirazione	4 m [13 ft]
Distanza massima di aspirazione	20 m [66 ft]
Filettatura attacchi	¾" BSP
Camera di miscelazione	Integrata
Valvola di aspirazione	A sfera INOX AISI 316
Componenti metalliche in acciaio	INOX AISI 316

MODELLO	RANGE PORTATA
MXO.075	0,05 - 0,75 m <sup>3</sup> /h 5 - 750 l/h
MXO.150	0,05 - 1,50 m <sup>3</sup> /h 5 - 1500 l/h
MXO.250	0,1 - 2,50 m <sup>3</sup> /h 10 - 2500 l/h
MXO.300	0,1 - 3,00 m <sup>3</sup> /h 10 - 3000 l/h



DOSAGGIO				
0,03 - 0,2 %	0,2 - 2%	0,5 - 4%	1 - 5%	1 - 10%
1:3000 - 1:500	1:500 - 1:50	1:200 - 1:25	1:100 - 1:20	1:100 - 1:10

#### STANDARD



Tappo di sfiato



Staffa di fissaggio



Sblocco ghiera di regolazione

#### OPTIONAL



Sistema On/Off



Sistema By-Pass (miscelazione esterna)

Distribuito da:



Oil Division by



41044 Frassinoro (MO) | Via Ca' de Vanni, 4  
Tel. 335 6328446 | Fax 0536 96 99 53 | [www.agazzotti.net](http://www.agazzotti.net)