

# Fresadora Industrial Universal

**Descripción:** La **Fresadora Industrial Universal** con visualizador 3 ejes, mesa magnética, su cabezal es de tipo Hurón y luneta con una velocidad 35 a 1.500 r.p.m, con un ISO de 40, con una velocidad y un avance de 12. Está Ubicada para la venta en la ciudad de Bogotá.

**Nombre del equipo:** Fresadora universal mrf mod. fu-145

**marca/Fabricante:** MRF

**Página web:**

<https://compraventamaquinasherramientas.com/maquinarias/maquina-industrial-Fresadora-universal-mrf-fu-145.html>

Numero de contacto: [+57 320 385 3021](tel:+573203853021)

Correo: [info@compraventamaquinasherramientas.com](mailto:info@compraventamaquinasherramientas.com)

**Tipo de equipo:** Maquinaria Industrial

**Ubicación:** Dg 53 sur # 60 D-64

**equipo:** 3519.

**Modelo:** FU-145

**Estado:** Segunda mano



## Dimensiones del equipo

**Cono:** ISO 40, ISO 50    **Cabezal:** Huron    **Lunetas:** 2

**Peso (Kg):** 3.000kg

**Dimensiones:** 1.820x1.720x1.980mm

**Mesa (ISO40):** 1.450x320mm

## CONDICIONES AMBIENTALES

- Temperatura 5-35 °C
- Humedad rel. 5 - 80 %
- Luz
- Espacio libre a su alrededor.

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

- **Tensión:** 380, **motor:** 7.5 cv.
- **Motor principal:** 5.5 kW.

- **Revoluciones:** 35-1.500 rpm.

### **CARACTERÍSTICAS MECÁNICAS**

- Digitales a 3 ejes HEIDENHAIN.
- Cabezal universal tipo Huron.
- Luneta.
- 12 avances, Long y transv.
- Equipo de protección funcional y móvil

#### **Lubricación**

**Tipo(s) de lubricación:** Manual

**Lubricante(s):** Grasa

#### **Refrigeración**

**Sistemas(s) de refrigeración:** No Aplica    **Refrigerante(s):** No Aplica

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Que las piezas de la maquina estén fuertemente ancladas a la mesa de la fresadora.
- diseño de la máquina ergonómica, fácil de operar.
- Lubricar el dispositivo para reducir el desgaste de la máquina y garantizar el funcionamiento eficiente de la máquina.

### **PICTOGRAMAS DE PELIGROSIDAD**



### **OBSERVACIONES**

- Mantenerse en perfecto estado de conservación, limpia y correctamente engrasada.
- Durante el mecanizado, se han de mantener las manos alejadas de la fresa que gira.
- Las virutas deben ser retiradas con regularidad, sin esperar al final de la jornada, utilizando un cepillo o brocha para las virutas secas y una escobilla de goma para las húmedas o aceitosas.

