

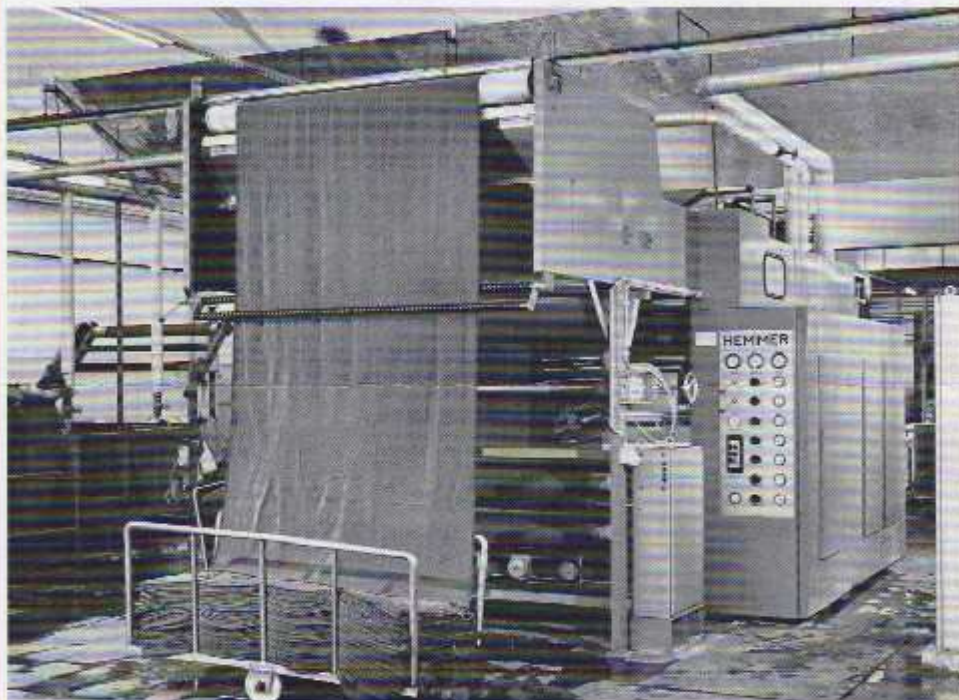
Hemmer Details

HEMMER : To: andor66@freemail.hu

Hungary , Budapest

HEMMER

Kontinue-Naßfixiermaschine Modell Konticrab



Einsatzgebiete

Textile Naßveredlung von Woll- und Wollmischgeweben.

Materialien

Reine Wolle – Polyester/Wolle und Mischungen – Acryl – PA

Arbeitsbreiten

von 1200–1800 mm

Behandlungsform

Warenbahnbreitführung

Leistungsdaten

= R. Woll-W. Mischungen

350 g/lfdm. 500 g/lfdm. 700 g/lfdm.

Typ: HCF 01 *

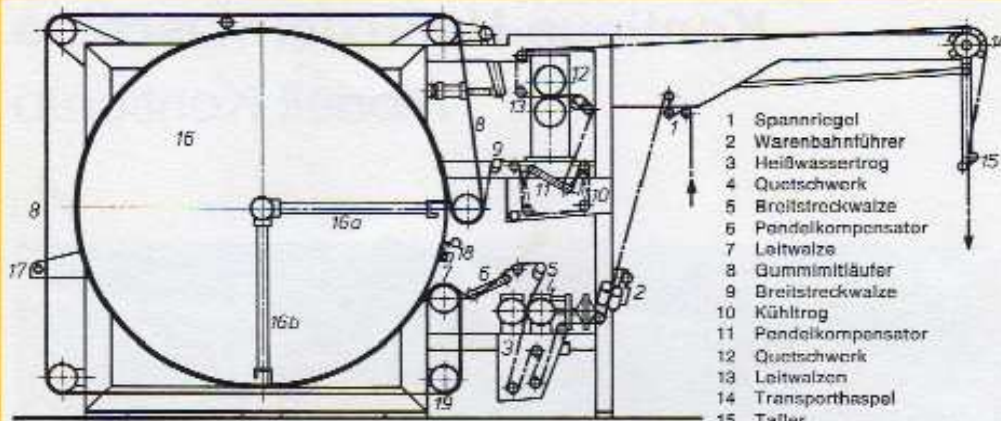
500-600 m/h 480-510 m/h 400-460 m/h

Typ: HCF 02 **

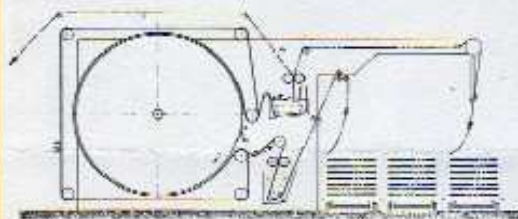
650-700 m/h 540-600 m/h 450-480 m/h

* Bisherige Bezeichnung: F 180

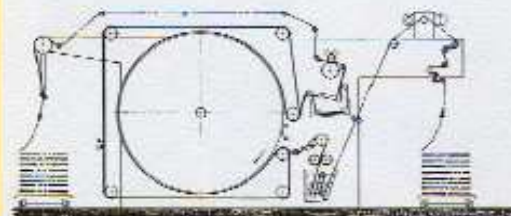
** Bisherige Bezeichnung: F 180 HT



- 1 Spannriegel
- 2 Warenbahnführer
- 3 Heißwassertrog
- 4 Quetschwerk
- 5 Breilstreckwalze
- 6 Pendelkompensator
- 7 Leitwalze
- 8 Gummimitläufer
- 9 Breilstreckwalze
- 10 Kühltrog
- 11 Pendelkompensator
- 12 Quetschwerk
- 13 Leitwalzen
- 14 Transporthäspel
- 15 Teller
- 16 Heitztrommel
- 16a Dampfzufuhr
- 16b Kondensatabteilung
- 17 Mitläuferreinigung
- 18 Heitztrommelreinigung
- 19 Mitläuferregulierung



Konticrab mit Ein- und Auslauf auf der gleichen Seite und 2 Standard-Quetschwerken



Konticrab mit getrenntem Ein- und Auslauf, Schußfadenrichter, verlängerter Vorkochstrecke, einem Standard- und einem Hochleistungs-Quetschwerk

Abmessungen:

Typ: HCF 01 und HCF 02
Länge: 5 950 mm Breite: 3 700 mm
Höhe: 3 200 mm

Durchlaufgeschwindigkeit stufenlos
von 5–21 m/Min.

Bruttogewicht (seemäßig verpackt):
11 600 kg Schiffsraum 43 m³

Strom

Kraftstrom
tatsächlich installiert: 7 kW
tatsächlicher Stromverbrauch/h: 6 kW

Druckluft

Anschluß-⌀ R 1 1/4"
notwendiger Vordruck: 7 bar

Druckluftverbrauch

Typ HCF 02: 4 Nm³/h
Typ HCF 01: 3 Nm³/h

Dampf

notwendiger Vordruck

Typ HCF 02: 7 bar
Typ HCF 01: 4 bar

Dampfverbrauch

Typ HCF 02: 300 kg/h
Typ HCF 01: 200 kg/h

Dampfverbrauch/Spitze

Typ HCF 02: 500 kg/h
Typ HCF 01: 350 kg/h

Verbrauch Vordruck Anschluß-⌀

Weichwasser
Typ: HCF 02
7 m³/h 3 bar R 1 1/4"
Typ: HCF 01
5 m³/h 3 bar R 1 1/4"

HEMMER

Maschinenfabrik

HEMMER

Maschinenbezeichnung
Machine
Désignation

Konticrab

Maschinentyp
Model
Type

DCF 01

Maschinen Nr.
N° of machine
N° machine

13478

Baujahr
Year of construction
Année de construction

1980

Zur Beachtung:

Bei Rückfragen bzw. Ersatzteilbestellungen benötigen wir folgende Angaben:

- *Maschinentyp*
- *Maschinen Nr.*
- *Baujahr*

Attention please:

For further questions resp. when ordering spare parts we need the following information:

- *Model of machine*
- *N° of machine*
- *Year of construction*

A remarquer:

Pour tout renseignements ou commandes de pieces de rechange il faut nous communiquer:

- *Type de machine*
- *N° machine*
- *Année de construction*

Kontinuierliche Koch- und Fixiermaschine**KONTICRAB Modell F 180 HT DRGM 1892218/ DCF 01**

Hochleistungsmaschine für die Fixierung von Rohware, zum Crabben und Kochen vor und nach dem Waschen bzw. Färben sowie für die chemische Flächenfixierung

Breite der Trommel: 1.900 mm
Breite des Gummituches: 1.800 mm
maximale Gewebebreite : 1.750 mm
Länge der Quetschwalzen: 1.900 mm
Gewicht der Maschine : ca. 12.000 kg

Die Maschine besteht unter anderem aus:

- 1 Fixiertrommel von 2.600 mm Ø, aus Spezialstahl geschweisst, Trommelmantel massiv aus nichtrostendem Stahl, überdreht und poliert, mit schwerer, durchgehender und fest eingeschweisster Achse, in stabilen Wälzlagern laufend; innen mit Schöpfwerk zur Kondensatabführung; mit seitlichem Mannloch; Trommel seitlich mit Isolierblechen abgedeckt; Beheizung durch Sattedampf von 7,0 atü, mit Thermometer und vollkommen automatischer Steuerung der Trommeltemperatur, einschliesslich Steuer- und Regelgeräten, einschliesslich Überdruckventil, welches in die Zuleitung eingebaut ist.
- 1 Einlauffeld mit Leitwalzen, beliebig einstellbarem Spanner und pneumatisch-automatisch arbeitenden Kantenführern, Verwindungsgestell aus nichtrostendem Stahl;
- 1 geschweisster Kochtrog aus nichtrostendem Stahl, 2 mm stark, mit Verstärkungen und perforiertem Dampfrohr für direkte Beheizung, Standardausführung mit 3 Umleitwalzen aus nichtrostendem Stahl, mit 2 separaten Abflüssen für Wasser und chemische Lösungen;
- 1 automatische Steuerung für die Aufrechterhaltung der vorgewählten Trogtemperatur, einschliesslich Zubehör;
- 1 automatische Niveausteuerng für die Erhaltung des gleichmässigen Flottenstandes im Kochtrog;

Kontinuierliche Koch- und Fixiermaschine

KONTICRAB Modell F 180 HT DRGM 1892218

1 Zwei-Walzen-Quetschwerk über dem Kochtrog angeordnet, zum Entwässern der Gewebbahn, mit Walzen von ca. 200 mm \varnothing aus Stahlrohr mit erstklassigem Gummibelag, Stirnflächen und Zapfen mit Hartgummi verkleidet, mit pneumatischer Druckregulierung und Betätigung, Druck am Bedienungsstand einstellbar und über Manometer abzulesen; Maximal-Druck ca. 2,4 t; Breitstreckwalze vor dem Einlauf auf die Trommel angeordnet; 1 endloses Gummituch mit Gewebeeinlagen, 18,5 m lang, Spezialausführung mit geschützten Kanten, hitzebeständig für Temperaturen bis zu 160° C; 6 Umleitwalzen und Führungswalzen aus Stahlrohr mit erstklassigem Gummibelag, in Wälzlagern laufend, Walzen- \varnothing ist 200 mm; eine Leitwalze ist angetrieben und mit einer Friktionskupplung versehen zwecks rutschfreien Antriebes des Gummituches; 1 automatische Spann- und Reguliereinrichtung für gleichmässigen und geraden Lauf des endlosen Gummituches mit Sicherheits- und Warnvorrichtungen durch akustische Signal- und Bandkantenfühler beiderseits des Gummituches; 1 weitere Breitstreckwalze am Einlauf in den Kühltrog;

1 geschweisster Kühltrog aus nichtrostendem Stahl 2 mm stark, mit Verstärkungsrippen, mit Abfluß und Überlauf, mit Ableitungsrohren, mit einem perforierten Spritzrohr aus nichtrostendem Stahl für die Zuführung des Kaltwassers; mit 2 Leit- und Tauchwalzen aus nichtrostendem Stahl; mit einem Bi-Metall-Thermometer;

1 weiteres Zwei-Walzen-Quetschwerk hinter dem Kühltrog angeordnet, zum Entwässern der Gewebbahn, Ausführung genau wie das hinter dem Kochtrog angeordnete Quetschwerk; jedoch mit Abquetschdruck 5 to.

Kontinuierliche Koch- und Fixiermaschine
KONTICRAB Modell F 180 HT DGBM 1892218

1 Reinigungsvorrichtung für das Gummituch, einschliesslich Spritzrohr und Spezialbürste für intermittierende oder kontinuierliche Arbeitsweise, einschliesslich Mischer für Dampf + Wasser; 1 Reinigungsvorrichtung für die Trommel; 1 abklappbares Stufenbrett mit Gummibelag zur leichten Einführung der Warenbahn vorne angeordnet;
1 automatische Kondensatabführung mit Rohrleitungen;

1 kompletter Tafelapparat auf der Einlaufseite angeordnet, mit angetriebenen Haspelwalze mit 10 % Voreilung, mit Kupplung zum Abschalten der Tafelarme, mit angetriebenen Tafelwälzchen mit PVC-Belag; Austafelbreite ca. 90 cm; 1 kompletter Gleichstrom-Motorenantrieb mit 3 Gleichstrom-Nebenschlussmotoren von je 1,5 kw Leistung zum Antrieb der Heiztrommel und der beiden Quetschwerke, einschliesslich Pendelwalzen und Gleichlauf-Feldsteller zur automatischen Regelung der Quetschwerk-Antriebe. Der Antrieb ist ausgelegt für eine stufenlos einstellbare Warengeschwindigkeit von ca. 5 - 20 m/Min.

1 separat aufzustellender Schaltschrank mit allen erforderlichen Einbauten für die elektrische Maschinensteuerung, anschlussfertig verdrahtet und nach deutscher VDE-Vorschrift ausgeführt. In die Schaltschranktür sind u. a. eingebaut:
die Anzeige für die Warengeschwindigkeit sowie die Regler für die Temperatursteuerung der Heiztrommel und des Kochtroges, ferner alle elektrischen Bedienungs- und Kontrollgeräte.

Die Maschine ist beiderseits mit grossen Schutzkästen ausgestattet, welche mit verriegelbaren Türen versehen sind;
1 Schutzkasten ist oben begehbar; in dem rechten Schutzkasten sind die pneumatischen Bedienungs- und Schaltorgane eingebaut sowie ein zusätzlicher Druckknopfschalter zum Ein- und Ausschalten des Maschinenantriebes, ferner die Manometer zu den Dampfleitungen.
An der hinteren Maschinenseite ist ein Not-Aus-Druckknopf eingebaut.

Ein Kompressor gehört nicht zur Lieferung.

Ein verstärktes Quetschwerk mit maximalem Druck 5 to. anstelle des Standard-Quetschwerkes von 2,4 to. am Auslauf.

