

## MOVIMENTATORI TELESCOPICI

### NEW HOLLAND

Movimentatore telescopico modello LM 1330 / 1333 / 1340 / 1343 / 1345 / 1345 / 1443 / 1445 / 1745

#### CARATTERISTICHE



#### VISIBILITÀ E COMFORT OPERATIVO

Cabina spaziosa e che offre la migliore visibilità oggi disponibile sul mercato. Il profilo frontale “a uovo” unito alla grande superficie vetrata, garantiscono all’operatore un totale controllo, sia in termini di lavoro a massima altezza dei bracci, che in spazi ristretti.

#### COMFORT OPERATIVO

Un salotto a disposizione dell’operatore. Strumenti e comandi ergonomicamente posizionati per garantire il massimo comfort e sicurezza operativa. Rivestimenti interni in “ABS” per garantire una facile ed agevole pulizia del posto guida.

#### IMPIANTO IDRAULICO TRASMISSIONE

Impianto idraulico “Load - Sensing - Flow Sharing” per una totale indipendenza di tutti i movimenti. La posizione posteriore del distributore assicura una totale accessibilità senza necessità di intervenire su altri componenti.

#### FACILITA’ DI LAVORO

Eccezionale raggio di sterzata (3.89 m) per poter operare negli spazi più ridotti. 4 ruote sterzanti a tre posizioni:

- solo ruote anteriori
- 4 ruote
- a granchio



## IMPASTATRICE

LECA

### Impastatrice in continuo lecamix 100



### IMPASTATRICE IN CONTINUO LECAMIX L100

Portata	2,0 - 2,2 m <sup>3</sup> /h
Azionamento	220 V - 2,2 KW
Attacco corrente	220 V - 16A
Attacco acqua	3/4"
Altezza bocca uscita materiale	570 mm
Capacità tramoggia	100 litri
Lunghezza	1980 mm
Larghezza	610 mm
Altezza	1000 mm
Peso totale	120 Kg circa



### CARATTERISTICHE

#### SICUREZZA E QUALITÀ

Grazie al dosaggio in continuo dell'acqua di impasto, si garantiscono costanza e qualità ai prodotti impastati eliminando così possibili errori dell'operatore che dovrà unicamente alimentare la tramoggia con i sacchi premiscelati.

#### PRODUTTIVITÀ

La potenza del motore e gli speciali mescolatori permettono elevate produttività in continuo con rese orarie di circa 2,0-2,2 m<sup>3</sup>/h (versione L100) e circa 1,1-1,3 m<sup>3</sup>/h (versione L50), decisamente superiori alle tradizionali betoniere a bicchiere o impastatrici ad asse orizzontale.

#### VERSATILITÀ

Di peso contenuto (90 kg la L50 e 120 kg la L100), possono essere smontate in tre parti (motore, tramoggia e camera di miscelazione) così da agevolare il trasporto ed il posizionamento al piano. Sono alimentate con tensione di civile abitazione (220 V), particolarmente importante nei piccoli interventi di ristrutturazione.

#### ECONOMICITÀ

Con un impegno finanziario decisamente contenuto (circa venti volte inferiore) rispetto alle costose stazioni di pompaggio e paragonabile (in particolar modo la L50) alle impastatrici ad asse orizzontale.

Per garantire la qualità del sottofondo, nel rispetto dei tempi di asciugatura e per aumentare la sicurezza del risultato, è necessario porre la massima attenzione, oltre che alla scelta dei materiali, anche alle fasi di impasto e di posa riducendo al minimo le possibilità di errore. Per questo motivo vogliamo fornire alle imprese attrezzature specifiche per la posa dei sottofondi come le Impastatrici Lecamix in continuo che consentono:

- affidabilità del risultato con il controllo automatico dell'acqua;
- costanza di qualità dell'impasto anche nelle situazioni più difficili;
- comodità di lavoro grazie alla produzione in continuo;
- alte produttività giornaliere (la L100 oltre i 2 m<sup>2</sup>/ora);
- minimo ingombro nelle fasi di trasporto e nell'area di cantiere.

Un flussimetro controlla in automatico (dopo aver per prima cosa verificato la consistenza dell'impasto) il dosaggio dell'acqua senza bisogno di regolazioni manuali riducendo al minimo gli errori.

Tenendo alimentata la tramoggia il premiscelato viene impastato e distribuito in continuo direttamente a terra con produttività orarie anche oltre i 2 metricubi (L100). L'ideale per lavorare in modo veloce garantendo le prestazioni del sottofondo.

## IMPASTATRICE IN CONTINUO LECAMIX L50



## CARATTERISTICHE

### SICUREZZA E QUALITÀ

Grazie al dosaggio in continuo dell'acqua di impasto, si garantiscono costanza e qualità ai prodotti impastati eliminando così possibili errori dell'operatore che dovrà unicamente alimentare la tramoggia con i sacchi premiscelati.

### PRODUTTIVITÀ

La potenza del motore e gli speciali mescolatori permettono elevate produttività in continuo con rese orarie di circa 2,0-2,2 m<sup>3</sup>/h (versione L100) e circa 1,1-1,3 m<sup>3</sup>/h (versione L50), decisamente superiori alle tradizionali betoniere a bicchiere o impastatrici ad asse orizzontale.

### VERSATILITÀ

Di peso contenuto (90 kg la L50 e 120 kg la L100), possono essere smontate in tre parti (motore, tramoggia e camera di miscelazione) così da agevolare il trasporto ed il posizionamento al piano. Sono alimentate con tensione di civile abitazione (220 V), particolarmente importante nei piccoli interventi di ristrutturazione.

### ECONOMICITÀ

Con un impegno finanziario decisamente contenuto (circa venti volte inferiore) rispetto alle costose stazioni di pompaggio e paragonabile (in particolar modo la L50) alle impastatrici ad asse orizzontale.

Per garantire la qualità del sottofondo, nel rispetto dei tempi di asciugatura e per aumentare la sicurezza del risultato, è necessario porre la massima attenzione, oltre che alla scelta dei materiali, anche alle fasi di impasto e di posa riducendo al minimo le possibilità di errore. Per questo motivo vogliamo fornire alle imprese attrezzature specifiche per la posa dei sottofondi come le Impastatrici Lecamix in continuo che consentono:

- affidabilità del risultato con il controllo automatico dell'acqua;
- costanza di qualità dell'impasto anche nelle situazioni più difficili;
- comodità di lavoro grazie alla produzione in continuo;
- alte produttività giornaliere (la L100 oltre i 2 m<sup>2</sup>/ora);
- minimo ingombro nelle fasi di trasporto e nell'area di cantiere.

Un flussimetro controlla in automatico (dopo aver

## IMPASTATRICE IN CONTINUO LECAMIX L50

Portata	1,1 - 1,3 m <sup>3</sup> /h
Azionamento	220 V - 2,2 KW
Attacco corrente	220 V - 16A
Attacco acqua	3/4"
Altezza bocca uscita materiale	440 mm
Capacità tramoggia	circa 45 + 15 litri
Lunghezza	1515 mm
Larghezza	455 mm
Altezza	910 mm
Peso totale	90 Kg circa

per prima cosa verificato la consistenza dell'impasto) il dosaggio dell'acqua senza bisogno di regolazioni manuali riducendo al minimo gli errori.

Tenendo alimentata la tramoggia il premiscelato viene impastato e distribuito in continuo direttamente a terra con produttività orarie anche oltre i 2 metricubi (L100). L'ideale per lavorare in modo veloce garantendo le prestazioni del sottofondo.

