SA

INGRASSATORI AUTOMATICI
AUTOMATIC GREASERS
GRAISSEURS AUTOMATIQUES
ENGRASADORES AUTOMÁTICOS

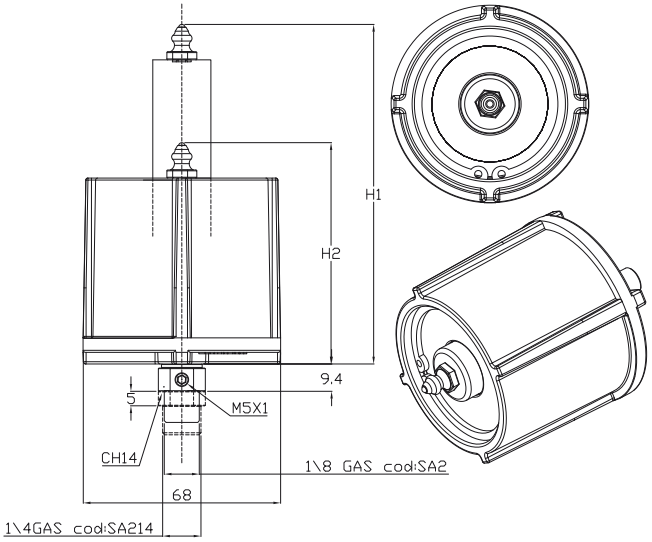
Made in Italy ZETASASSI® Parma ITALY

FINALMENTE RISOLTI MOLTI PROBLEMI DI MANUTENZIONE
CON GLI INGRASSATORI AUTOMATICI SA
Comoda e facile installazione.
Dosaggio costante e regolabile del grasso.
Dimensioni contenute.
Interamente in lega leggera.
Possibilità di funzionamento a temperature elevate.
Non più soste per mancanza di lubrificazione.
Rare operazioni di manutenzione.
Sensibile risparmio di denaro.

AVEC LES GRAISSEURS AUTOMATIQUES TYPE SA VOUS AVEZ RÉSOLU TOUS LES PROBLÈMES D' ENTRETIEN
Mise en place pratique et facile.
Dosage constant et réglable de la graisse.
Dimensions contenues. En alliage léger.
Il peut travailler avec des températures très élevées. Jamais d'arrêt pour insuffisance de lubrification.
Opérations d'entretien très rares.
Consomation réduite.

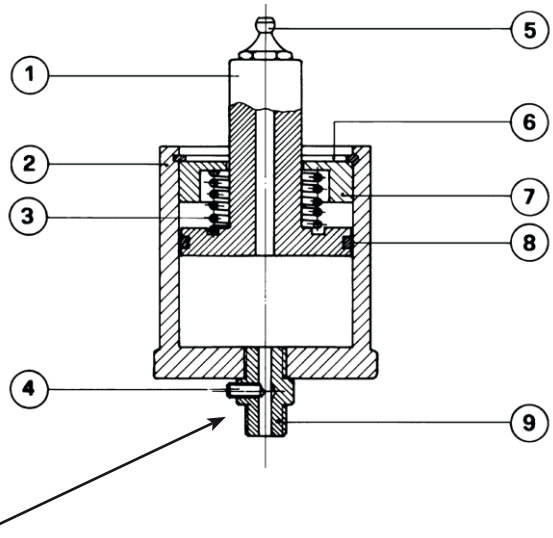
AT LAST YOU CAN SOLVE A LOT OF MAINTENANCE PROBLEMS
WITH SA AUTOMATIC GREASERS.
Easy, straightforward installation.
Constant and adjustable grease feed.
Small size.
Made out entirely of light alloy.
Possibility of high temperature operation.
No more stoppages due to lack of lubrication.
Fewer maintenance operations.
Considerable cost saving.

CON LOS ENGRASADORES AUTOMÁTICOS SA, FINALMENTE RESUELTOS MUCHOS PROBLEMAS DE MANTENIMIENTO
Instalación rápida y fácil.
Dosificación constante y regulable de la grasa.
Dimensiones reducidas.
Completamente de aleación ligera.
Posibilidad de funcionamiento a elevadas temperaturas.
Adiós a las paradas por falta de lubricación.
Escasas operaciones de mantenimiento.
Considerable ahorro de dinero.



COD	CAPACITA' / CAPACITY / CAPACIDAD / CAPACITÉ / CC	PIENO / FULL / LLENO / PLEIN / H1	VUOTO / EMPTY / VACÍO / VIDE / H2	Kg
SA2	CC 65	106	75	0,312
SA214				0,314

DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1 Pistone	1 Piston
2 Corpo esterno	2 External Body
3 Molla	3 Spring
4 Dosatore grasso	4 Grease dispenser
5 Testina di riempimento	5 Filling Head
6 Seeger	6 Snap Ring
7 Distanziere	7 Spacer
8 O-ring	8 O-Ring
9 Attacco	9 Linkage
DESCRIPTION	DESCRIPCIÓN
1 Piston	1 Pistón
2 Corps extérieur	2 Cuerpo exterior
3 Ressort	3 Muelle
4 Distributeur de graisse	4 Dosificador grasa
5 Tête de remplissage	5 Cabeza de llenado
6 Seeger	6 Seeger
7 Entretoise	7 Riostra
8 O- Ring	8 O-Ring
9 Jonction	9 Enganche



N.B.
La quantità di grasso che deve uscire dipende:
a) dal tipo di organo da lubrificare
b) dalla temperatura di esercizio
c) dal numero di giri
d) dalla viscosità del grasso
e) dalla frequenza di intervento
f) dal carico applicato
The quantity of the grease that comes out depends on:
a) the type of device to lubricate
b) the operating temperature
c) the number of turn
d) the viscosity of the grease used
e) the frequency of intervention
f) the load applied
La quantité de graisse qui doit sortir dépend:
a) du type d'organe à lubrifier
b) de la témperature de travail
c) du nombre de tours
d) de la viscosité de la graisse
e) de la fréquence d'intervention
f) de la charge appliqué
La cantidad de grasa que debe salir depende:
a) del tipo de órgano a lubricar
b) de la temperatura de trabajo
c) del número de revoluciones
d) de la viscosidad de la grasa
e) de la frecuencia de intervención
f) de la carga aplicada

REGOLAZIONE DEL DOSATORE
Agendo sulla vite con esagono incassato montata sul nipples filettato da 1/8" GAS si regola la quantità di grasso che fuoriesce dall'ingrassatore.
Avvitando si diminuisce l'uscita del grasso.
Svitando si aumenta l'uscita del grasso.
SETTING OF THE DISPENSER
If you act on the screw with the embedded hexagon that is set up on the threaded nipple 1/8"GAS you can determine the quantity of grease that comes out of the greaser.
Tightening the screw you cut down the grease that comes out.
Loosening the screw you increase the quantity of grease that comes out.
RÉGLAGE DU DOSEUR
Pour régler le débit de graisse agirt sur la vis hexagonale vissée sur le nipple 1/8" gaz.
En vissant on diminue le débit, en dévissant on l'augmente.
REGLAJE DEL DOSIFICADOR
Obrando sobre el tornillo montado sobre el niple roscado 1/8"GAS se puede regular la cantidad de grasa que sale del engrasador.
Atornillando se puede reducir la cantidad de grasa que sale.
Desatornillando se aumenta la salida de grasa.