

CORSO TECNICO DI TORNITURA

Principi, utensili e applicazioni pratiche



→ PROGRAMMA

Contenuti del corso:

- Processi nella formazione del truciolo Usura del tagliente e cause principali Classificazione ISO degli utensili in metallo duro
- Tipologie dei materiali per la costruzione degli utensili e suddivisione dei materiali da taglio Tipologie di usura
- Tipologie di rivestimenti e processi di deposizione (cenni) con riferimento ai più moderni rivestimenti
- Calcolo dei parametri di taglio V_c , V_f , n° di giri Calcolo della potenza richiesta nella Tornitura Inserti Rompitruciolo e formatruciolo
- Designazione ISO per utensili portainseriti Utensili per gole/troncatura L'importanza della lubrificazione nella troncatura
- Vibrazioni durante la tornitura e in particolar modo nella barenatura Filettatura esterna e interna, tecniche di approccio al pezzo
- Scelta dell'inserto in funzione della lavorazione, del materiale e delle condizioni di presa del pezzo Uso della contropunta
- Foratura e regolazione del diametro del foro in tornitura Uso della lunetta fissa o mobile Cambio rapido dei morsetti
- Scelta dei morsetti corretti Presa pezzo su autocentrante automatico/manuale Tipi di accoppiamento su cono macchina
- Tipi di autocentranti con e senza passaggio barra, piattaforme Utensili motorizzati per tornio con cambio rapido dell'utensile
- Modalità di posizionamento pezzo in ripresa per migliorare la precisione di ortogonalità
- Cenno sui cilindri idraulici/pneumatici di azionamento autocentranti Tipi di accoppiamento tra morsetti e autocentrante

+ **Dimostrazione pratica** con tornio DMG NLX 2500



12

MARZO 2026



09:00-17:00



Hoffmann Italia S.p.A.
Via Germania, 49
Vigonza (PD)

COSTO PER PARTECIPANTE

250€

Posti limitati
Iscrizione obbligatoria

CONTATTI

seminari@hoffmann-italia.it
Tel. 049 6227 718

→ COME ISCRIVERSI

Clicca sul link o inquadra il codice QR per riservare il tuo posto al corso

Iscriviti qui al corso di tornitura



→ COS'È INCLUSO

- ✓ Materiale didattico
- ✓ Attestato di partecipazione nominativo
- ✓ Coffee Break e pranzo offerto in loco

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso si concentra sull'approfondimento delle **tecniche di tornitura**, con particolare attenzione alla **scelta degli utensili** e alle tecnologie applicate. Durante le sessioni teoriche, si trattano argomenti come la **formazione del truciolo**, **l'usura del tagliente**, i **materiali da taglio**, i **rivestimenti avanzati** e la **classificazione ISO degli utensili**. Viene inoltre studiato il **calcolo dei parametri di taglio**, l'importanza della **lubrificazione** e le **tecniche di tornitura avanzata**, come la **foratura** e la **filettatura**. La sessione pratica offre una dimostrazione diretta sull'**uso del tornio DMG NLX 2500**. Obiettivo del corso è fornire competenze per ottimizzare i processi di lavorazione e migliorare la qualità dei pezzi lavorati.

→ I NOSTRI RELATORI

PM Cutting Tools & Clampings **Davide Osti**

Davide è Product Manager nel settore dell'asportazione truciolo e serraggio presso Hoffmann Italia da 20 anni. Si occupa di sviluppo di nuovi prodotti e servizi, gestione di listini e cataloghi, e formazione tecnica.

Tool Concept Specialist **Daniele Orlando**

Daniele si occupa di ottimizzare le strategie di lavorazione e ha lavorato a numerosi progetti proponendo soluzioni economiche e pratiche per l'ottimizzazione dei cicli di lavoro CN.

Destinatari del corso: Operatori di macchine utensili, Tecnici di produzione, Ingegneri meccanici e di processo, Responsabili della manutenzione, Operatori di qualità

Livello: Intermedio

→ POLITICA DI CANCELLAZIONE

Ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs. 206/2005 (Codice del Consumo), il Cliente ha diritto di recedere dal contratto entro 14 (quattordici) giorni dalla data di conclusione del contratto, senza dover fornire alcuna motivazione e senza alcun costo, salvo quanto specificato di seguito. Verifica termini e condizioni: <https://academy.hoffmann-italia.it/contatti/>

→ QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso prevede una quota di iscrizione pari a 250,00 € per persona, IVA esclusa.