

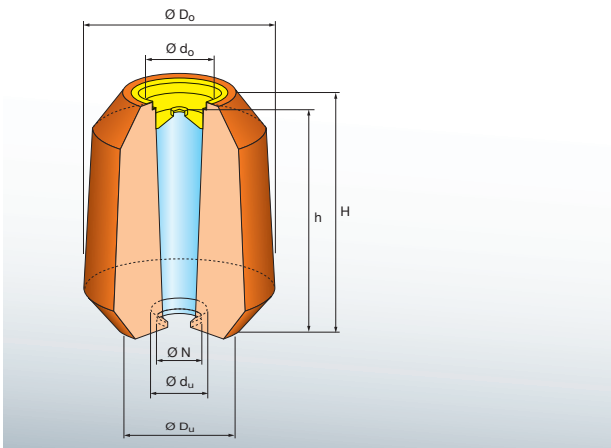


# EXACTCAST KMV-QT (EX / EXF)

Cold-Box-gebundene, hoch exotherme, faserfreie Mini-Speiser für GJL, GJS, GJV, GS



## Speisertypen & Abmessungen



- Leichtes Handling durch geringes Gewicht
- Zur Verwendung mit Federdornen oder zur direkten Positionierung auf dem Modell
- In der Speisergeometrie definierte Brechante
- Zu den exothermen Eigenschaften sehr hohe isolierende Leistung

EXACTCAST KMV-QT ist in folgenden Abmessungen und Verpackungen erhältlich:

Typ	Modul exoth. cm	Speiserinhalt		Speiserabmessungen						Verpackung St./ Pal.
		Volumen dm <sup>3</sup>	Gewicht kg	Ø D <sub>o</sub> mm	Ø D <sub>u</sub> mm	H mm	h mm	Ø d <sub>o</sub> mm	N mm	
KMV – 28 Q 15 T	0,95	0,03	0,21	62,5	35	79	70	30	15	3.312
KMV – 40 Q 16 T	1,30	0,04	0,28	76,0	40	100	93	26	16	1.620
KMV – 70 Q 20 T	1,60	0,07	0,49	84,0	50	90	80	38	20	1.360
KMV – 88 Q 20 T	1,70	0,09	0,62	84,0	50	122	113	38	20	952
KMV – 88 Q 01 T	1,70	0,09	0,62	84,0	50	122	113	38	30 x 20	952
KMV – 121 Q 23,5 T	1,90	0,12	0,85	98,0	55	128	113	43	23,5	672
KMV – 121 Q 01 T	1,90	0,12	0,85	98,0	55	128	113	43	30 x 20	672
KMV – 159 Q 20 T	2,20	0,16	1,11	115,0	66	120	110	50	20	504
KMV – 159 Q 01 T	2,20	0,16	1,11	115,0	66	120	110	50	30 x 20	504
KMV – 238 Q 20 T	2,20	0,24	1,67	115,0	66	120	110	60	20	504
KMV – 238 Q 01 T	2,20	0,24	1,67	115,0	66	120	110	60	30 x 20	504
KMV – 339 Q 30 T	3,20	0,34	2,37	120,0	70	145	135	60	30	432
KMV – 339 Q 01 T	3,20	0,34	2,37	120,0	70	145	135	60	30 x 20	432

# EXACTCAST KMV-QT (EX / EXF)

## Technische & ökologische Vorteile

---

- Geringes Gewicht
- Verbesserung der Ausbringung durch geringeren Flüssigmetallinhalt
- Kleinere Speisertrennflächen als bei Speiserkappen und Naturspeisern
- Senkung der Putz- und Strahlkosten
- Mit Federdorn Verwendung auf horizontalen Formanlagen möglich
- Durch die schlanke Speisergeometrie werden Schießschatten beim Formen bzw. Verdichten vermieden
- In fluorfreien (EXF) und fluorarmen (EX) Mischungen lieferbar
- Reduzierung von Graphit-Entartungen bei GJS durch Einsatz fluorfreier Typen
- Bei Verwendung von fluorfreien Speisern wird der Formsand nicht durch Fluor kontaminiert

## Produktlagerfähigkeit, Lagerbedingungen

---

- 36 Monate (bei trockener Lagerung in unversehrter Originalverpackung)
- Vor Feuchtigkeit schützen
- Lagerung in Anlehnung an die TRGS 515
- Bitte Sicherheitsdatenblatt beachten