

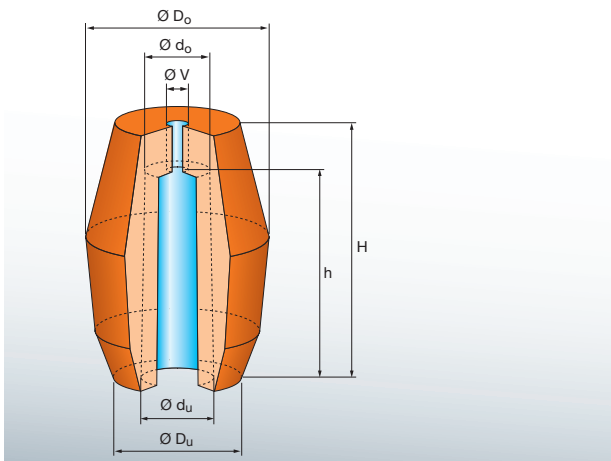


EXACTCAST KMV XL (EX / EXF)

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



Speisertypen & Abmessungen



- Sehr effizienter Speiser, insbesondere für den Stahlguss
- Kleine Aufsatzflächen und Speiserhalse gegenüber traditionellen Speiservarianten
- Auch mit Brechkernen erhältlich

EXACTCAST KMV XL ist in folgenden Abmessungen und Verpackungsgrößen erhältlich:

Typ	Speiserkapazität		Speiserabmessungen						Entlüftungsabmessungen	Verpackung
	Volumen dm ³ *	Gewicht kg	Ø D _O mm	Ø D _U mm	H mm	h mm	Ø d _U mm	Ø d _O mm	Ø V mm	
KMV 1140	1,140	7,980	173	150	200	160	100	90	-	7 / 112
KMV 1480	1,480	10,360	245	186	195	155	115	105	-	15 / 60
KMV 1650	1,650	11,550	235	150	260	210	105	95	-	15 / 45
KMV 2025	2,025	14,175	245	186	195	155	140	118	-	15 / 60
KMV 2565	2,565	17,955	280	150	340	295	110	100	-	11 / 33
KMV 3100	3,100	21,700	290	160	345	300	120	110	-	11 / 33
KMV 4300	4,300	30,100	310	232	345	300	140	130	50	8 / 24
KMV 6800	6,800	47,600	360	290	345	300	175	165	50	6 / 18
KMV 9300	9,300	65,100	411	262	455	390	184	164	75	5 / 10
KMV 11400	11,400	79,800	442	282	484	415	198	176	75	- / -
KMV 13800	13,800	96,600	464	348	518	450	210	185	75	- / -
KMV 18400	18,400	128,800	514	380	569	495	230	205	100	4 / 4
KMV 26000	26,000	182,000	572	448	605	518	270	235	100	3 / 3
KMV 34500	34,500	241,500	630	440	640	540	300	270	100	2 / 2

* Für optimale Speisungsergebnisse sollte das Speiservolumen 20 % des Gussteilvolumens nicht unterschreiten.

EXACTCAST KMV XL (EX / EXF)

Technische & ökologische Vorteile

- Geringere Nachbearbeitungskosten durch Reduzierung des Speiser-Kontaktbereichs und leichteres Entfernen durch Verwendung von Brechkernen
- Geringere Gussputz- und Strahlkosten
- Die schmale Speisergeometrie verhindert eine schlechte Verdichtung im Verdichtungs- oder Formprozess
- In Verbindung mit einem Federdorn für horizontale Gießanlagen geeignet
- Fluorfreie (EXF) und fluorarme (EX) Formulierungen erhältlich
- Reduzierte Graphitentartung bei fluorfreien Mini-Speiser-Typen
- Bei Verwendung von fluorfreien Speisern ist das Sandsystem frei von Fluorkontamination

Produktlagerfähigkeit, Lagerbedingungen

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