

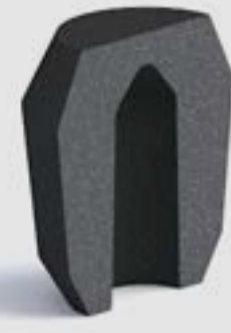


FEEDEX HD V-Speiser



M+H

FEEDEX HD VS-Speiser



- Selbstzentrierende Speiser
- Exothermer Führungskern

- Verschiedenste Führungskernvarianten
- Modul 0,75 – 4,9 cm

M+H

FEEDEX HD K



- Verbessertes Abbruchverhalten
- Aufstandsfläche = Durchtritt

- Wartungsarme Dorne
- Modul 0,95 – 4,5 cm

M

FEEDEX HD VAK -Speiser



- Verbessertes Abbruchverhalten
- Aufstandsfläche = Durchtritt

- Verbessertes Durchspeisungsvermögen
- Modul 1,2 – 3,2 cm

M

FEEDEX HD SCK-Speisersystem



- Modulares Speisersystem
- Kleinste Aufstandsflächen
- Hochisolierendes Unterteil
- Kombinierbar von Modul 5,4 – 6,9 cm

H

FEEDEX HD G-Speiser



- Hochexotherme gegenkonische Speiserkappen

M+H

- Modul 1,2 – 3,2 cm

FEEDEX HD P-Speiser



- Hochexotherme parallelkonische Speiserkappen

M+H

- Modul 1,0 – 3,2 cm



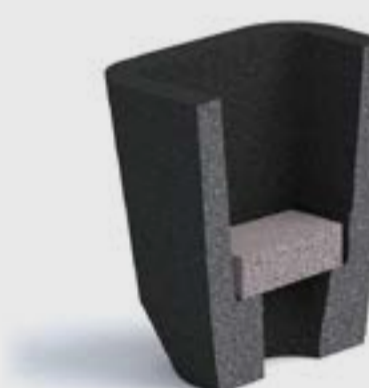
KALPUR-Speiser



- Direkteingusssystem mit integriertem Filter
- Maximales Ausbringen
- Im Handformbereich mit Auflagekern
- Modul 1,2 – 7,7 cm

M+H

KALPUR HD TAE-Speiser



- Direkteingusssystem für Hochdruckformanlagen mit integriertem Filter

M

- Maximales Ausbringen
- Modul bis ca. 3 cm



KALMINEX 2000 - Speiser



M+H

- Hochexotherme / Hochisolierende parallelkonische Speiserkappen
- Modul 1,0 – 4,0 cm

KALMINEX SD-Speiser



M

- Hochexotherme / Hochisolierende parallelkonische hochdruckfeste Speiserkappen
- Modul 1,0 – 4,0 cm

KALMINEX-Speiser



- In KALMINEX oder KALMIN 70 erhältlich

H

- Exotherme / isolierende Speiser
- Modul 2,4 – 22,0 cm

KALMIN 70-Speiser



- Hochisolierende Speiser (I Typen)

H

- Modul 1,3 – 22,8 cm

TL-Speisersystem



- Modulares Speisersystem
- Kleinste Aufstandsflächen

H

- Hochisolierendes Unterteil
- Kombinierbar von Modul 1,4 bis 5,0 cm

TA-Speisersystem

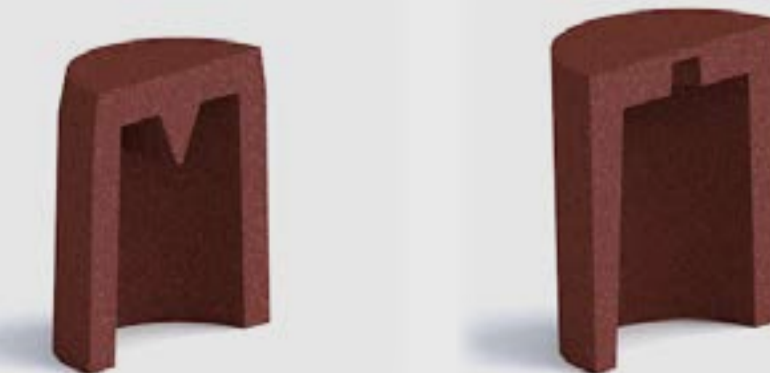


- In KALMINEX, KALMINEX 2000, KALMIN S oder KALMIN 70 Qualität verfügbar

H

- Modul 1,5 – 7,7 cm

KALMIN S-Speiser



H+M

- Hochisolierende parallelkonische und gegenkonische Speiserkappen
- Modul 1,0 – 3,5 cm

KAPEX-Deckel



H

- Isolierende- oder exotherm- isolierende Abdeckungen für TA-, X- und I-Speiser

Ihre Ansprechpartner



Steffen Franke
+49 160 897 2597
steffen.franke@vesuvius.com



Sebastian Marx
+49 173 271 6162
sebastian.marx@vesuvius.com



Sven Distler
+49 160 589 3472
sven.distler@vesuvius.com



Thorsten Held
+49 171 335 6186
thorsten.held@vesuvius.com

M - Maschinenguss
H - Handformguss

FOSECO.COM 