



GIESSEREI

3/2011

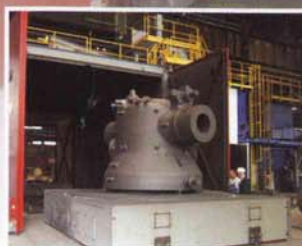
Die Zeitschrift für Technik, Innovation und Management

Strahlanlagen
– Perfektion bis ins Detail –

KONRAD RUMP
OBERFLÄCHENTECHNIK GMBH & CO. KG



Halle 16
Stand F03
 **GIFA**
Düsseldorf
28.06.-02.07.
2011



FLWA-BI 02808012011

Postfach 14 62 • D-33146 Salzkotten • e-mail: info@rump-oft.de • www.rump-oft.de



Produktbeispiele für Cold-Box-Sand-gebundene Speiser.

9 ANSCHNITT- UND SPEISERTECHNIK

Cold-Box-Sand-gebundene Speisersysteme

GTP Schäfer GmbH
Benzstraße 15
D-41515 Grevenbroich
www.gtp-schaefer.de



Halle 12, Stand G29/
G30

In den vergangenen Jahren hat sich die Entwicklung der Speisersysteme aus dem Hause GTP Schäfer

GmbH, Grevenbroich, schwerpunktmäßig auf die Optimierung der Anwendungstechnik konzentriert. In diesem Zusammenhang konnte das bestehende Produktportfolio an Punktspeisern hinsichtlich der Markt- und Kundenanforderungen kontinuierlich ergänzt und ausgebaut werden. Hauptziel dieser permanenten Weiterentwicklung ist es, dem Gießer ein auf den individuellen Anwendungsfall abgestimmtes Speisersystem bieten zu können. Die fallbezogene Anpassung lag hierbei in der Vielzahl der möglichen Zubehöre für den Speiser, welche von traditionellen Brechkernen (EQ) über exotherme Reduzierplatten (RP) bis hin zu metallischen Einschnürungen in flacher und konisch zulaufernder Form reichen.

Im Rahmen der GIFA 2011 wird GTP Schäfer eine weitere Ergänzung zum be-

reits bestehenden Speiserportfolio vorstellen. Die Entwicklung der letzten Jahre hat sich nun verstärkt auf die Optimierung der Speisermassen konzentriert. Das Ziel lag in der Verbesserung des Produktportfolios und der Erschließung neuer Anwenderkreise. Schwerpunkt war die Einführung eines ergänzenden Bindersystems zum bisher verwendeten anorganischen Wasserglasbinder. Hierzu wurde ein eigenes Produktportfolio an Cold-Box-Sand-gebundenen Speisern entwickelt, welche auf einer separaten Produktionslinie gefertigt werden. Neben dem Aufbau einer weiteren Mischanlage wurde in eine Großserienmaschine investiert, um die gewohnt kurzen Lieferzeiten auch in diesem Bereich beizubehalten.

Hinsichtlich der verfügbaren Speisergeometrien besteht eine enge Analogie zum bestehenden Wasserglasportfolio. Heute sind bereits alle klassischen Kappen mit/ohne Williamsleiste in Cold-Box-Sand-gebundener Form serienmäßig verfügbar. Des Weiteren besteht bereits ein breites Sortiment an Thermo- und Punktspeisern, die das Sortiment komplettieren. Neue Typen werden kontinuierlich hinzugenommen. In Bezug auf die Wirkeigenschaften der Cold-Box-Sand-gebundenen Speisermassen sind verschiedene Rezepturen verfügbar. Hier kann im Wesentlichen zwischen exothermen und isolierenden Rezepturen unterschieden werden. Die Wahl der jeweiligen Rezeptur wird auf den Anwendungsfall abgestimmt.

GTP Schäfer hat mit dieser Erweiterung des Speiserportfolios einen weiteren Schritt zur Festigung und zum Ausbau seiner Position als innovativer Anbieter funktioneller Speisersysteme vollzogen.

Aussteller-Vorberichte aus den Bereichen:

- 1 Gießereianlagen, Projektierung, Bau Engineering
- 2 Schmelzbetrieb
- 3 Feuerfesttechnik
- 4 Metallische Einsatzstoffe
- 5 Form- und Kernherstellung
- 6 Formstoff
- 7 Formstoffaufbereitung und Formstoffregenerierung
- 8 Formereibedarf
- 9 Anschnitt- und Speisertechnik
- 10 Gießmaschinen und Gießeinrichtungen
- 11 Ausleeren, Putzen, Rohgussnachbehandlung
- 12 Oberflächenbehandlung
- 13 Schweiß- und Schneidetechnik
- 14 Öfen zur Wärmebehandlung und -trocknung
- 15 Förder- und Lagertechnik
- 16 Handhabungstechnik
- 17 Modell- und Formenbau
- 18 Steuerungs- und Regelungstechnik
- 19 Mess- und Prüftechnik
- 20 Drucklufttechnik
- 21 Lufttechnik
- 22 Umweltschutz und Entsorgung
- 23 Arbeitsschutz und Ergonomie
- 24 Informationsverarbeitung

Genauer Messen!

Individuelle Messgeräte zur Messung von Korngröße, Veredelungsgrad und Erstarrungszeit bei der AL-Schmelze-Herstellung



GIFA
Halle 12
Stand F34
28.06.-02.07.

Thermoanalyse TA 110:

- Messzeit einstellbar
- einfache Bedienung
- niedrige Messkosten



Rödernhahn 1b · D-56459 Stahlhofen a. W.
Tel. +49-(0)26 63 - 82 10 · Fax +49-(0)26 63 - 34 31
information@mk-gmbh.de · www.mk-gmbh.de