



Strahlcenter Gutenfürst

Trockeneis - Herstellung und Verkauf

Lärmschutzkabinen mit CO²-Absaugung

Verkauf und Service von Strahlgeräten + Pelletierer

MB Strahlcenter Gutenfürst, Am Gewerbegebiet 3, 08538 Weischlitz O.T Gutenfürst

Tel. +49 (0)37433 / 1 86 96 – Fax +49 (0)37433 / 1 86 97 – E-Mail: service@trockeneis-vogtland.de

Trockeneisreinigung - rundum wirtschaftliches Arbeiten -

Es geht auch
Leise
trotzdem gründlich
präzise und blitzschnell

Werterhaltung der
Formen
keinerlei Veränderung
der Oberflächen
nicht abrasiv

keine Strahlmittelrückstände
Umweltfreundlich
vollkommen ohne chemische Zusätze

Technische Daten:

- Energieversorgung 230V , 50 Hz, 300 W
- Gewicht 36 kg
- Maße 480 x 320 x 990 mm

Druckluft

- Bereich 0,5 – 10,0 bar
- Bedarf 200 – 1.100 l/min.
- Beschaffenheit Kl. 3, DIN ISO 8573-1
- Strahldruck 0,5 bis 10,0 bar

Trockeneis

- Einstellgröße Granulat 0,3 bis 3,0 mm
- Durchsatzmenge 4 bis 35 kg/h
- Fassungsvermögen 6,0 kg
- Trockeneisversorgung Pellets 3 mm



Grundausrüstung

Nutzung bestehender
Luftsysteme
äußerst geringer Luftbedarf
äußerst geringer Trockeneisbedarf

Vorgerüstet für
Roboter
automatisierte
Anwendungen

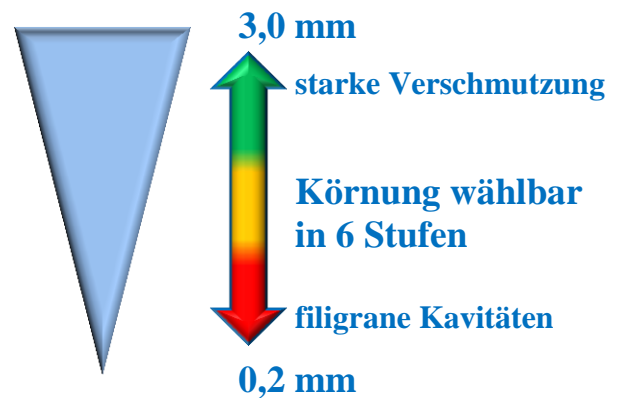
eingebaut in der Maschine
Prävention
Formenreinigung bei jeder
Betriebstemperatur

Alleinstellungsmerkmale



1. Vorratsbehälter für 6 kg Pellets (3mm)
2. Druckluft von 0,5 bis max. 10 bar
3. Rotierende Dosierwalze
4. Zerkleinerungswalzen, verstellbar
5. Strahlschlauch
6. Strahlpistole mit farbig codierte Strahldüse

Spezielles Mahlwerk



Intuitive Bedienung

- Einfachste Menüauswahl über Bedienknopf und LED-Display
- 7 vordefinierte Programme

zusätzlich

- 1 Userprogramm für besondere individuelle Anforderungen



Strahlbereich

Farbig codierter Strahlbereich für passende Korngröße und farbig codierte Strahldüsen

Jetzt auch Neu erhältlich!

Laval-Flachdüse
40 mm, 60 mm breit



Flachstrahldüse
20 mm breit



Perfekt auch für
hochglanzpolierte Formen
vernarbte Formen
entgraten



Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:

www.strahlcenter-gutenfuerst.de

und in unserem Shop: www.trockeneis-vogtland.de