

ThermoGrip® ISG 3400 Serie

Für jede Anwendung das richtige Gerät



Das neue ISG 3400 TLK Schrumpfgeräte mit optionaler Flüssigkeitskühlung

Das ThermoGrip® Tischgerät ist der optimale Einstieg in die Leistungsklasse von Durchmesser 3 mm bis 32 mm. Optional kann ein Flüssigkeitskühler FKS04 zum schnellen Kühlen, Reinigen und Konservieren der Schrumpfwerkzeuge beige stellt werden.

Mit dem Bedienfeld des ISG 3400 TLK lassen sich komfortabel die Kühl- und Trockenzeiten verändern.

Die ThermoGrip® ISG 3400 Schrumpfgeräteserie

Erstmalig hat BILZ eine einheitliche Linie über alle Gerätetypen entwickelt. Neben dem neuen Design ist vor allem das modulare Baukastensystem einzigartig. Damit lassen sich Ihre individuellen Anforderungen noch gezielter abdecken.

ThermoGrip® ISG 3400 SCHRUMPFGERÄTESERIE

FÜR JEDE ANWENDUNG DAS RICHTIGE GERÄT

	Feste Spule		Wechsel Spule
Professional	 <p>ISG 2400 WK- FS</p>	 <p>ISG 3400 WK- FS</p>	 <p>ISG 3400 WK- WS</p> <p>Ø 3 mm – 50 mm</p>
Allrounder	 <p>ISG 2400 TWK- FS</p> <p>reddot design award winner 2012</p>	 <p>ISG 3400 TWK- FS</p> <p>reddot design award winner 2012</p>	 <p>* ISG 3400 TWK- WS</p> <p>reddot design award winner 2012</p>
Starter	 <p>ISG 2400 TLK- FS</p> <p>optional mit Kühler</p> 	 <p>ISG 3400 TLK- FS</p> <p>optional mit Kühler</p> 	 <p>* ISG 3400 TLK- WS</p> <p>optional mit Kühler</p> 
	Ø 3 mm – 20 mm	Ø 3 mm – 32 mm	Ø 3 mm – 65 mm*

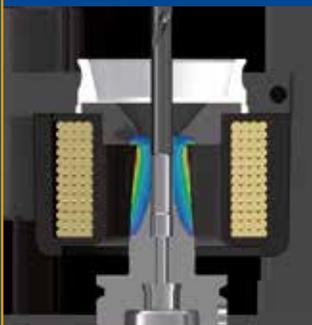
* Mit extra Spule bis Schrumpfaufnahmen Außendurchmesser 65 mm möglich

01



Cool Down Kühlkonzept – zehnmal effektiver als Kontaktkühlsysteme, erhältlich als Allrounder- oder Professional-Variante.

02



Vorteil Induktionstechnik – ThermoGrip®, das modulare Schrumpfsystem mit perfekter Abstimmung zwischen Aufnahme und Schrumpfgerät.

03



Mehr Sicherheit – Erhitzen und Kühlen auf einer Position, also kein Umsetzen oder Verschieben von heißen Schrumpfaufnahmen nötig.

04



Praktisches Bedienkonzept – einfache Parameter verhindern die Überhitzung der Schrumpfspeisefutter.