



### DESCRIZIONE

Si tratta di una serie di forni a funzionamento intermittente, costruiti per fare cicli di cottura con materiali che non producono gas tossici o a rischio esplosione.

La suola del forno è costituita da un carrello estraibile sul quale si mette il materiale da cuocere.

Una volta riempito completamente, viene introdotto nel forno, formando un'unica unità.

La struttura del forno è di acciaio verniciato a fuoco con vernici epossidiche cotte a 180°C e acciaio inox AISI 316 nelle parti di maggior usura come la porta e la parte frontale del forno.

Il corpo è realizzato a doppia parete, che permette quindi di avere basse temperature esterne.

Il forno ha la porta di tipo a "bilanciere" che permette la chiusura ideale per questi tipi di costruzione.

L'isolamento termico è costituito da mattoni in refrattario di bassa densità in prima parete, e fibra ceramica adatta alle temperature di lavoro indicate.

Essendo dotati di un controllo di uniformità di temperatura elettronico, questi forni possono essere usati anche a temperature molto più basse per cotture di materiali in vetro, rame o similari.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Gli elementi riscaldanti, montati su cinque lati, sono costituiti da resistenze costruite con lega tipo Kanthal e montate su candelette facilmente smontabili e sostituibili.

Il controllo del ciclo di cottura, è affidato ad un programmatore a microprocessore mod. Lumel RE 82.



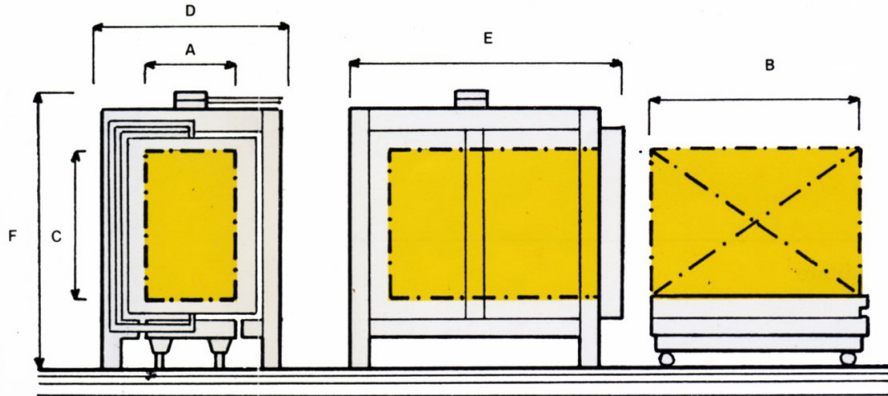
Con questo tipo di programmatore si possono configurare e memorizzare un massimo di 15 programmi cadauno composto da un massimo di 15 rampe. Inoltre viene controllata l'uniformità della temperatura tra la parte superiore e la parte inferiore del forno e l'apertura e chiusura automatica dei camini.



Il forno, in dotazione, ha 1 carrello che è previsto con ruote in vulkollan.

Deve essere appoggiato su un pavimento perfettamente piano senza imperfezioni superficiali, perché queste possono creare problemi per il movimento del carrello stesso e precludere la stabilità del materiale posto sopra.

**Uniformità di temperatura nella camera** ± 3°C

**GAMMA DEI MODELLI**

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

Mod.	Temp. max	Dimensioni interne [mm]			Dimensioni esterne [mm]			Potenza kW	V+N	Litri
		Largh. [A]	Prof. [B]	Alt. [C]	Largh. [D]	Prof. [E]	Alt. [F]			
200/500	1100 °C	600	900	900	1160	1690	1650	26	400	500
200/1000		800	1200	1040	1360	1990	1790	43		1000
200/1500		800	1800	1040	1360	2590	1790	60		1500
200/2000		1000	2000	1000	1560	2790	1750	75		2000
200/3000		1000	2900	1050	1560	3690	1800	96		3000
200/5000		1000	3800	1300	1560	4590	2050	117		5000
213/500	1300 °C	600	900	900	1260	1810	1650	30		500
213/1000		800	1200	1040	1460	2110	1790	57		1000
213/1500		800	1800	1040	1460	2710	1790	75		1500
213/2000		1000	2000	1000	1660	2910	2060	110		2000
213/3000		1000	2900	1050	1660	3810	2100	132		3000
213/5000		1000	3800	1300	1660	4710	2350	220		5000
214/500	1360 °C	600	900	900	1390	1810	1750	40		500
214/1000		800	1200	1040	1590	2110	1890	75		1000
214/1500		800	1800	1040	1590	2710	1890	110		1500
214/2000		1000	2000	1000	1790	2910	2060	127		2000
214/3000		1000	2900	1050	1790	3810	2100	192		3000
214/5000		1000	3800	1300	1790	4710	2350	318		5000

(tutti i dati non sono vincolanti, il costruttore si riserva il diritto di modificarli)

**OPTIONAL**

- software per gestione forno tramite PC