



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 in acciaio verniciato a fuoco con vernici epossidiche cotte a 180°C e acciaio AISI316 per le parti di maggiore 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 ne permette la chiusura ideale per questi tipi di costruzione.

L'isolamento termico è costituito da mattoni in refrattario a 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 candellette facilmente smontabili e sostituibili.



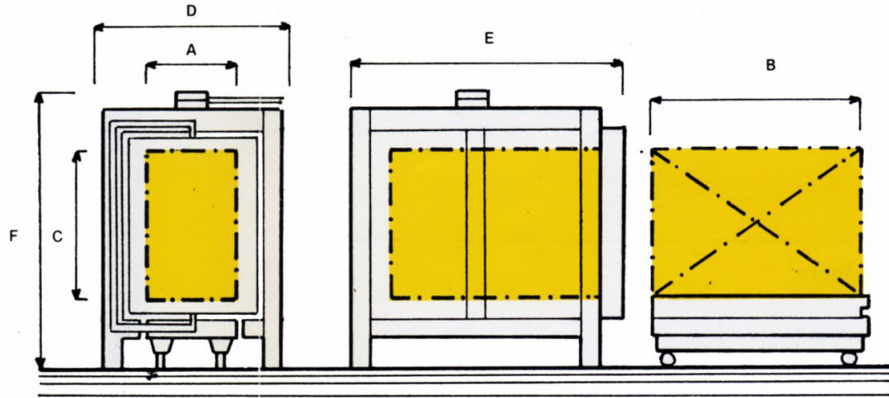
Il controllo del ciclo di cottura, è affidato ad un programmatore a microprocessore mod. Lumel RE 82. Con questo tipo di programmatore si possono configurare e memorizzare un massimo di 15 programmi cadauno composto da un massimo di 15 rampe. Inoltre viene controllata l'uniformità della temperatura tra 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]			
213-K-3200	1300 °C	1600	2500	800	2400	3650	2060	162	400	3200
213-K-6400		1600	5000	800	2400	6150	2100	288		6400
214-K-3200	1360 °C	1600	2500	800	2400	3650	2060	162		3200
214-K-6400		1600	5000	800	2400	6150	2100	288		6400

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

OPTIONAL

- software per gestione forno tramite PC