

serie ERVD (temp. max 1330°C)

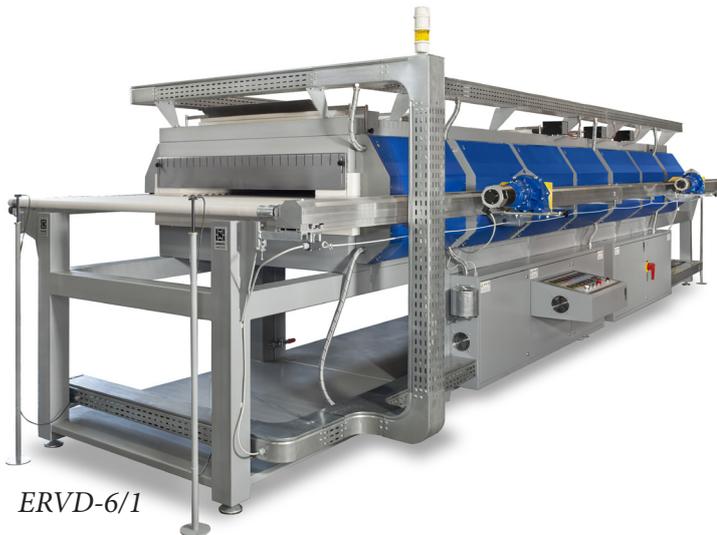
DESCRIZIONE

Questa tipologia di forni è costituita da una robusta struttura in acciaio verniciato a fuoco a 180°C con vernici epossidiche antigraffio.

L'isolamento termico è composto da mattoni refrattari a bassa densità e da lastre preformate in fibra ceramica altamente resistenti alla temperatura e agli shock termici.

Il forno comprende, a seconda dei vari modelli, varie zone aventi caratteristiche diverse e precisamente:

- zona di entrata ed evacuazione fumi
- zone di preriscaldamento
- zone di cottura
- zone di raffreddamento



ERVD-6/1

SISTEMA DI AVANZAMENTO DEL MATERIALE

L'avanzamento delle piastrelle nel forno avviene attraverso rulli ceramici (\varnothing e passo in funzione della taglia del forno), i quali vengono posti in rotazione.

Il sistema di movimentazione è dotato di un numero di motoriduttori che varia in base alla lunghezza del forno.

In generale, ciascun motoriduttore agisce su tre o quattro sezioni contemporaneamente.

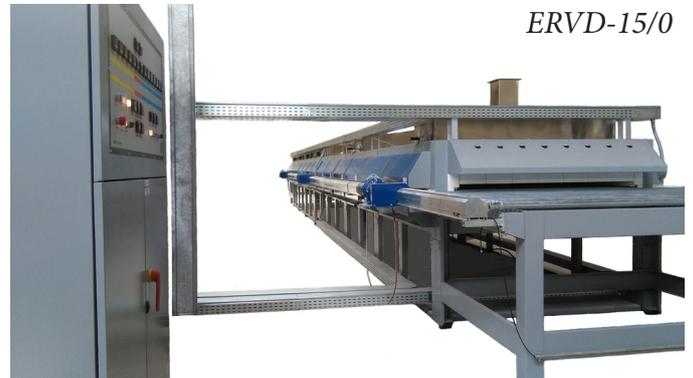
Ciascun motoriduttore aziona, tramite un collegamento a coppia conica, un albero di trasmissione su supporti.

Su ciascun asse sono montate ruote coniche con denti dritti che trasmettono il movimento di 90° ai corrispondenti pignoni accoppiati.



Il secondo pignone è assemblato su un asse, supportato da 2 cuscinetti, mentre all'altra estremità dell'albero è fissata una boccola che, tramite due molle assiali, trasmette la rotazione ai rulli ceramici.

Nell'asse delle corone delle traverse destra e sinistra di ogni azionamento, ci sono due camme con 8 tacche che un sensore legge continuamente indicando, come misura di sicurezza, che l'asse è sempre in rotazione.



ERVD-15/0

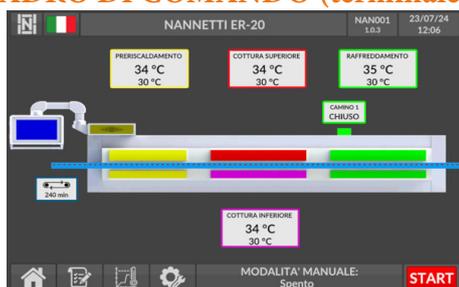
IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

L'impianto di riscaldamento, è costituito sia da resistenze in filo tipo Kanthal avvolto a spirale, sia da resistenze in Carburo di Silicio. Vengono inserite dal fianco del forno permettendo di essere sostituite facilmente togliendo solo il carter di protezione; operazione che non richiede l'intervento di un tecnico specializzato.

Questo forno, nella zona/e di cottura, può operare fino ad una temperatura massima di 1330°C e le resistenze superiori e inferiori sono gestite in modo indipendente.

Nelle zone di cottura, l'uniformità di temperatura fra la parte destra e quella sinistra è controllata elettronicamente in un range di $\pm 3^\circ\text{C}$.

QUADRO DI COMANDO (terminale TOUCH SCREEN)



- display TOUCH resistivo, multilingua
- memorizzazione fino a 30 ricette
- 3 tipi di pianificazione delle ricette:
manuale / settimanale / calendarizzata
- creazione del grafico delle temperature registrate
- accesso con privilegi alle impostazioni di base e alle impostazioni avanzate di gestione del forno
- barra di visualizzazione e report degli errori di sistema
- porta ETHERNET per controllo remoto in teleassistenza

serie ERVD (temp. max 1330°C)

Il **quadro elettrico** è costituito da un armadio indipendente, e contiene tutte le apparecchiature necessarie al controllo del forno.

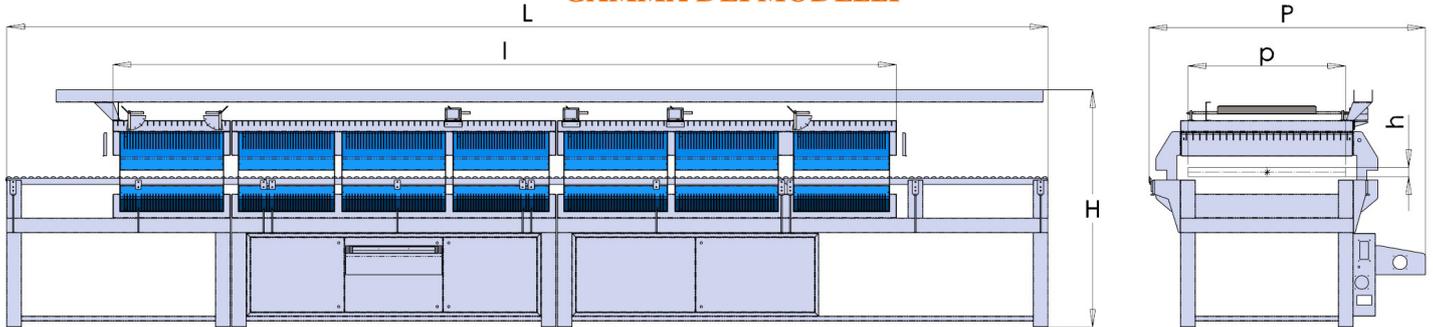
E' inoltre compresa una connessione (S.A.I.) **Sistema di monitoraggio della linea elettrica.**

In caso di interruzione della corrente elettrica questo sistema, alimentato da una fonte di backup (sistema a batteria non incluso), permette ai rulli di continuare a girare.

Questo permette di evitare:

- il danneggiamento dei rulli a temperature superiori ai 1000°C
- che il materiale (inevitabilmente da scartare) rimanga all'interno del forno

GAMMA DEI MODELLI



CARATTERISTICHE TECNICHE

Mod.	Temp. max [°C]	Dimensioni interne [mm]			Dimensioni esterne [mm]			Potenza kW	Tensione
		Lunghezza [l]	Larghezza [p]	Altezza [h]	Lunghezza [L]	Larghezza [P]	Altezza [H]		
ERVD-6/0	1330	6300	800	50	8400	1900	2230	98	3Fasi + N+T
ERVD-6/1		6300	1000		8400	2100		98	
ERVD-8/0		8400	1000		10500	2100		110	
ERVD-8/1		8400	1200		10500	2300		140	
ERVD-11/0		10500	1000		12600	2100		180	
ERVD-11/1		10500	1200		12600	2300		225	
ERVD-15/0		14700	1400		18900	2500		285	
ERVD-15/1		14700	1600		18900	2700		305	
ERVD-18/0		18900	1600		23100	2700		315	

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

ZONE temperatura massima programmabile [°C]

Modello	Zone			temperatura max programmabile						
	preiscaldamento	cottura	raffreddamento	preiscaldamento 1	preiscaldamento 2	preiscaldamento 3-5	cotture	raffreddamento 1-2	raffreddamento 1-3	raffreddamento 1-4
ERVD-6/0 e 6/1	2	1	4	900	1100	/	1330	900	/	/
ERVD-8/0 e 8/1	2	2	5	900	1100	/		/	900	
ERVD-11/0 e 11/1	3	2	6	900	1000	1100		/	900	
ERVD-15/0 e 15/1	5	2	7	900	1000	1100		/	900	
ERVD-18/0	5	3	9	900	1000	1100		/	/	

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