



DESCRIZIONE

Si tratta di un forno elettrico costruito con una capacità di volume di circa 36 litri che può operare fino ad una temperatura massima di esercizio di 1600°C.

Integra nella stessa struttura:

- un **corpo forno**
- un **quadro elettrico di comando e potenza**

Il **corpo forno** è formato da:

- una struttura portante;
realizzata in tubolare e lamiera in acciaio verniciato a fuoco con vernici epossidiche
- Contiene la parte di potenza e gestione degli elementi riscaldanti e il quadro di comando
- un bussolotto forno;
costruito con un doppio corpo in lamiera¹
(acciaio inox per il bussolotto interno, lamiera verniciata per quanto riguarda il bussolotto esterno)
L'isolamento termico è realizzato con fibre ceramiche di qualità idonee alla temperatura massima di lavoro.
- La parte riscaldante è costituita da n° 6 elementi resistivi in "disilicio di molibdeno".

Il raffreddamento è di tipo naturale.

Non è previsto alcun camino di scarico.

Sul tetto è prevista un'apertura di 80x80 mm idonea per l'introduzione del sistema di miscelazione.

¹ La doppia parete è ventilata per abbattere la temperatura esterna.
Utile soprattutto durante lo stazionamento prolungato a temperature elevate.

**SONO CONSENTITI LUNGHİ STAZIONAMENTI (8 h)
ALLA TEMPERATURA MASSIMA DI 1500°C**

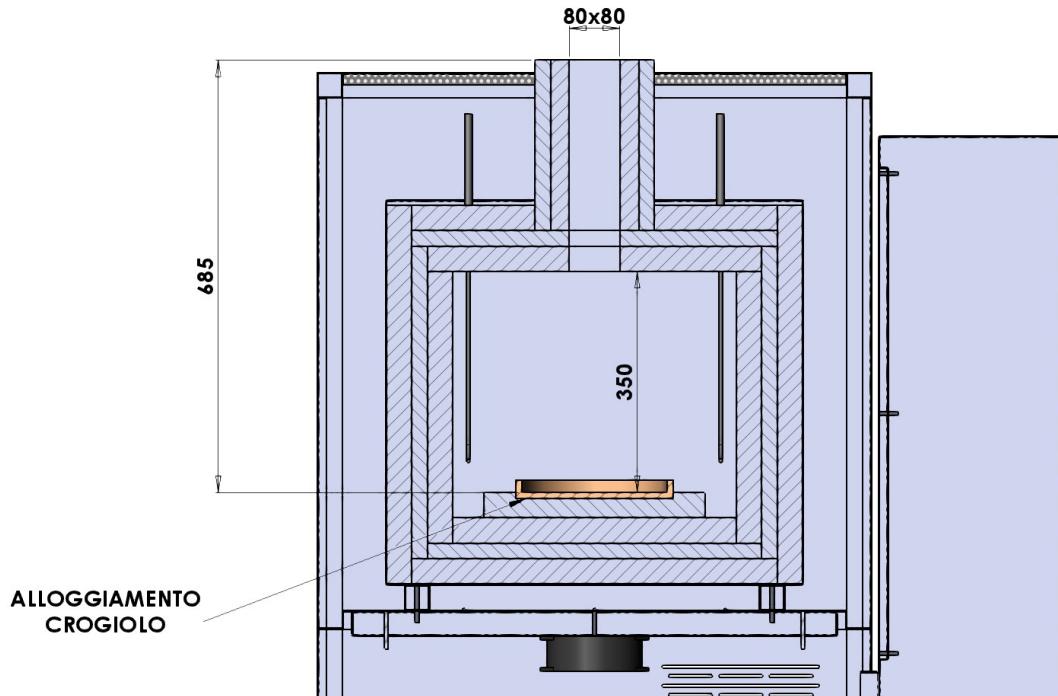
**QUADRO DI COMANDO
(on board)**



programmatore per la gestione della curva di cottura

Il controllo della temperatura e del ciclo di cottura è affidato ad un programmatore a microprocessore 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.
(Comunicazione RS 485)

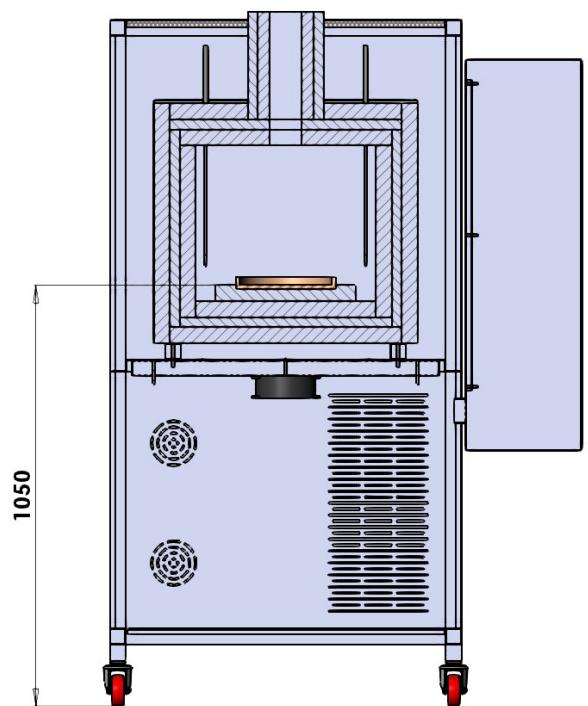


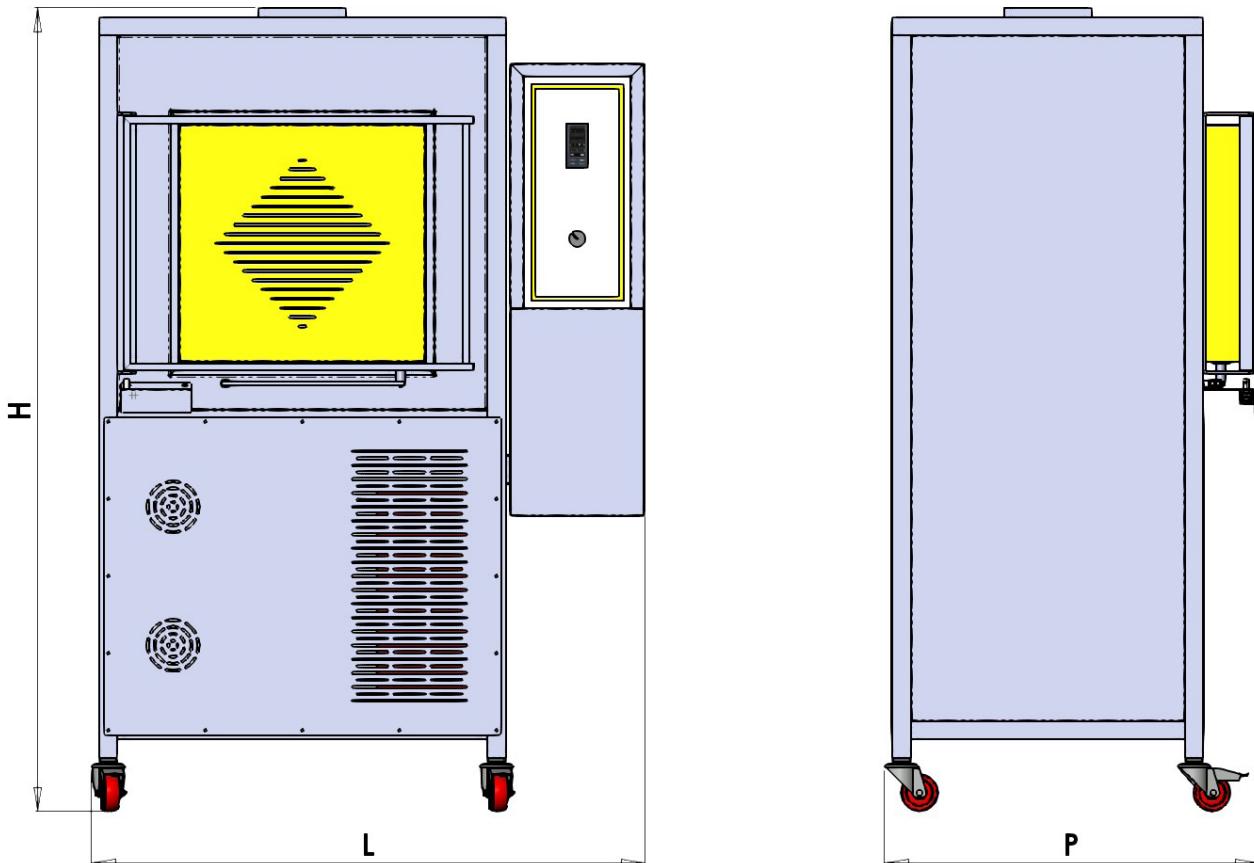
La suola del forno, dove viene alloggiato il crogiolo, è provvista di un contenitore in refrattario per l'eventuale fuoriuscita di liquido.

Nel tetto della camera interna è previsto uno spacco di 80x80 mm che permette il passaggio del sistema di miscelazione. Non è previsto alcun tappo di chiusura, che verrà procurato autonomamente dall'utilizzatore.

DETTAGLI TECNICI

- struttura in acciaio verniciato a fuoco
- bussolotto interno (camera del forno) in acciaio inox
- camera di cottura a sezione cubica (volume circa 36 LT)
- base di supporto per il crogiolo, intercambiabile
- isolamento termico in fibra ceramica di qualità per alte temperature
- n° 6 resistenze in disilicio di molibdeno Le.350 mm
- quadro di comando dotato di programmatore
- termocoppia per gestione forno, tipo R
- unità statica per la gestione delle resistenze in MoSi₂
- uniformità di temperatura $\pm 3^\circ\text{C}$ su tutta la camera





CARATTERISTICHE TECNICHE										
Mod.	Temp. max	Dimensioni interne [mm]			Dimensioni esterne [mm]			Potenza	Tensione	Peso
		lorgh.	prof.	alt.	Lagh. [L]	Prof. [P]	Alt. [H]			
GF HTK.LS-36/16	1600 °C	350	300	350	1150	900	1690	20	400	420

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

OPTIONAL

- Software per la gestione con PC:
 - possibilità di memorizzare fino a 15 ricette
 - possibilità di impostare fino a 15 rampe per ciascuna ricetta
 - possibilità di programmare data e ora per fare partire in automatico una ricetta
 - possibilità di registrare in tempo reale l'andamento della temperatura durante il ciclo di cottura