

**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)

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".

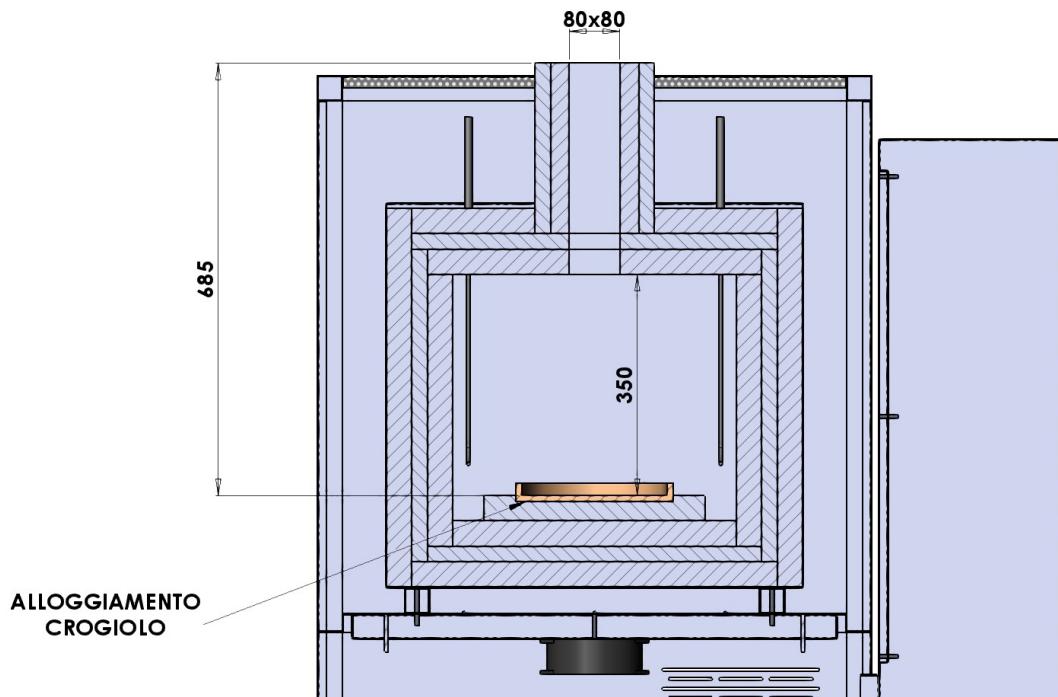
Il raffreddamento è di tipo naturale.

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**

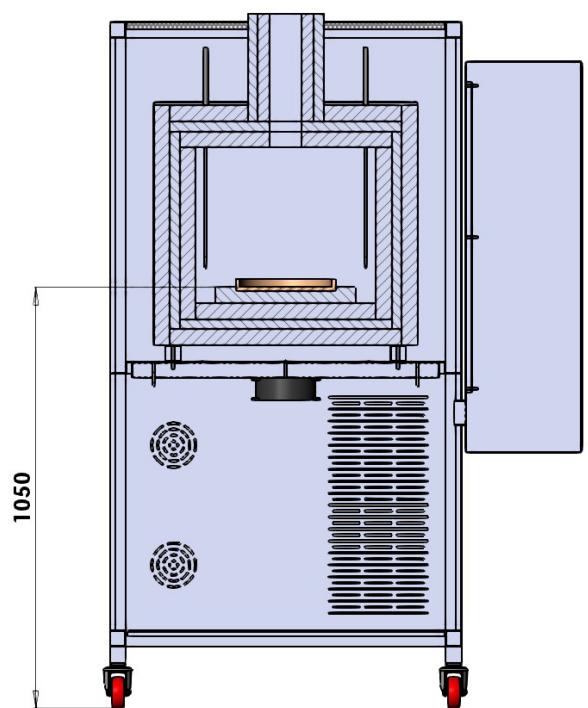


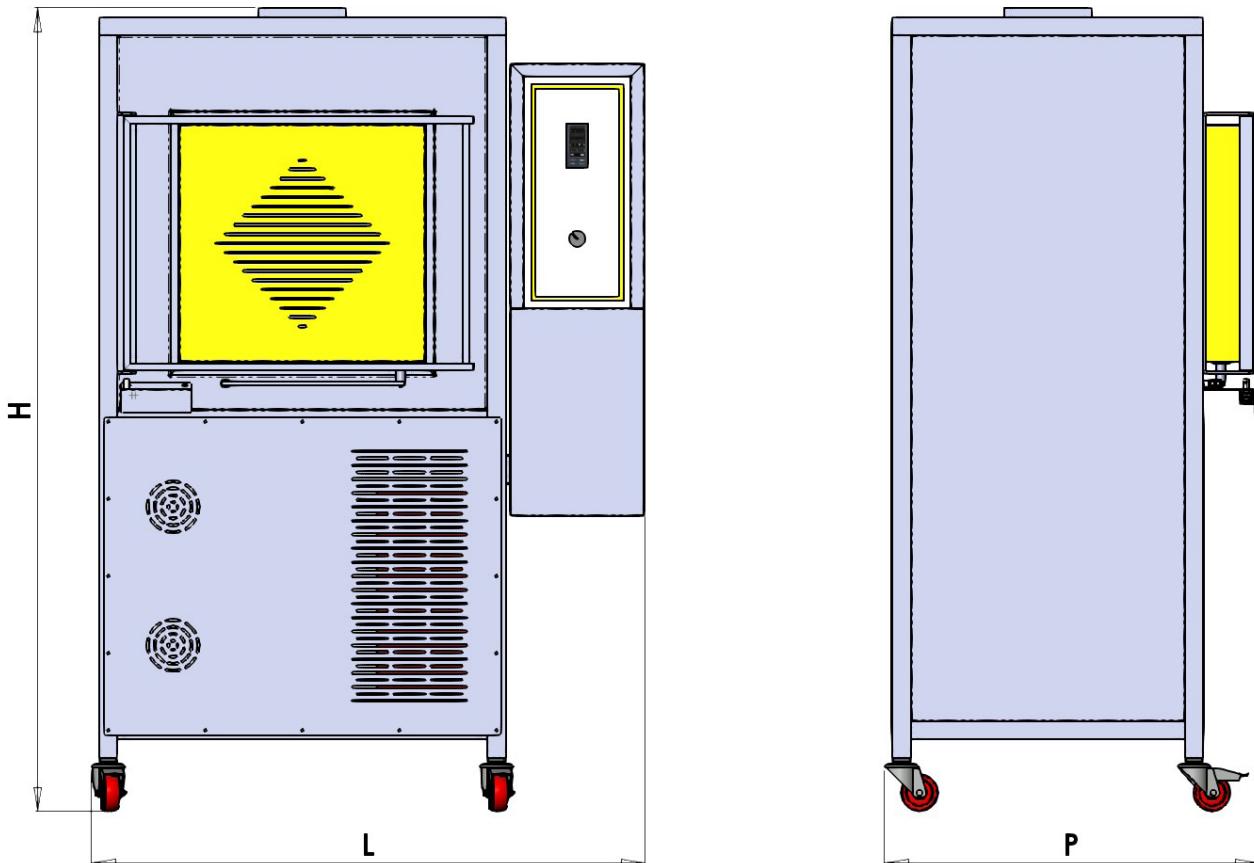
La suola del forno, dove viene alloggiato il crogiolo, è provvista di un contenitore in refrattario per l'eventuale fuoriuscita di liquido.

Nel tetto della camera interna è previsto uno spacco di 80x80 mm che permette il passaggio del sistema di miscelazione (non incluso). 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