

DESCRIZIONE

Forno da laboratorio costruito con struttura in acciaio verniciato con vernici epossidiche antigraffio cotte a 180°C.

L'isolamento termico è costituito da fibra ceramica e mattoni refrattari a bassa densità.

La parte riscaldante è composta da resistenze elettriche in filo tipo KANTHAL avvolto a spirale.

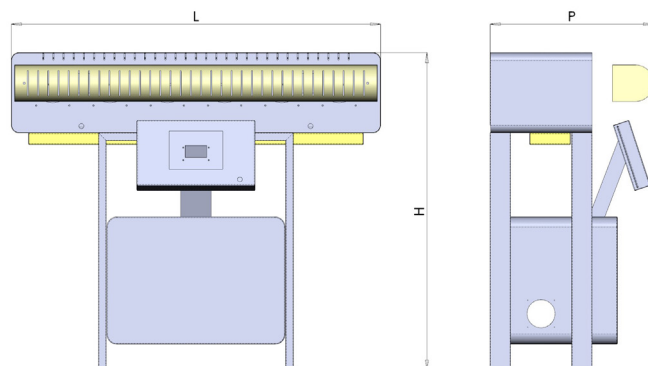
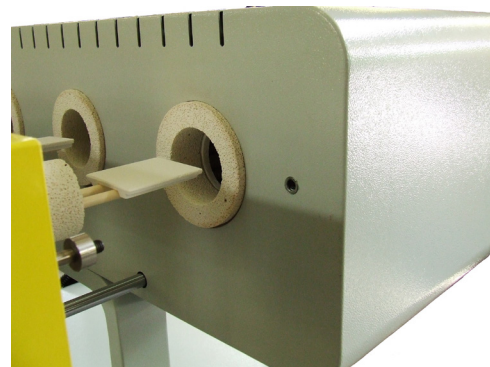
La caratteristica di un forno a gradiente è di avere diverse zone di cottura con temperature differenziate (gradiente termico), che seguono lo stesso ciclo di cottura, su campioni dello stesso tipo.

Il vantaggio di questo modello confrontato ai modelli precedenti consiste in primo luogo di usufruire di una elettronica moderna, di poter effettuare cicli più rapidi, e poter cuocere provini di dimensioni maggiori, minore usura delle resistenze e di conseguenza minore manutenzione oltre ad essere più compatto e di nuovo design.



Le prerogative più importanti di questo modello sono:

- possibilità di cuocere campioni con dimensione massima 50x70x20(h) mm
- uniformità di temperatura all'interno di ognuna delle 6 celle di circa $\pm 2/2,5^\circ\text{C}$
- possibilità di fissare e gestire gradienti minimi di 10°C e massimi di 60°C fra le celle
- gestione del ciclo di cottura affidato ad un PC (con sistema operativo Windows) dotato di touch screen
- possibilità di archiviare e stampare i risultati ottenuti nelle varie celle durante i cicli termici
- semplicità di utilizzo e programmazione del PC
- predisposizione con porta **USB** e porta **ETHERNET** (per industria 4.0 "ready")
- possibilità di effettuare cicli rapidi con tempi di raggiungimento della massima temperatura da un minimo di 20 minuti a un massimo di 5 ore
- raffreddamento con ventilazione indiretta
(il tempo indicativo per raffreddare fino a $200/300^\circ\text{C}$ è di circa 1,5/2 ore)



CARATTERISTICHE TECNICHE

Mod.	Temp. max	Dimensioni esterne [mm]			Potenza kW	V+N	Peso [kg]
		Largh. [A]	Prof. [B]	Alt. [C]			
GR-20/12	1320 °C	1450	600	1250	13	400	180

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