TE 100 MCC+

ROHDE Four vertical

ROHDE

Fiche produit

Illustration ressemblante

Four vertical **TE 100 MCC+**

Volume	**100 Liter**
Dimensions int. (l x p x h)	**Ø520 x 460 mm**
Puissance	**7 kW**
Tanw *	**1240°C**

* **Température d'utilisation** pour un fonctionnement optimal et durable du four de cuisson.

Données techniques

Aperçu

Groupe de produits	**Four**
Forme de construction	**Four vertical**
Modèle	**Série TE-MCC+**

Énergie

Forme d'énergie	**Électrique**
Puissance	**7 kW**
Ampérage	**15 A**
Tension	**3/N/PE 400V AC**
Branchement	**CEE 16 A**

Dimensions

Volume	**100 Liter**
Dimensions int. (l x p x h)	**Ø520 x 460 mm**
Dimensions ext. (L x P x H)	**800 x 800 x 780 mm**
Poids	**89 kg**

Équipement

Isolation	**2 couches**
Chauffage	**Sur le pourtour**
Résistances	**Canaux**
Commande	**ST 310**

Besondere Merkmale

Température d'application permanente Tanw 1240°C

Le four est conçu pour un fonctionnement permanent et régulier à des températures allant jusqu'à 1240°C et convient donc à des applications telles que la cuisson de biscuit, de terre cuite, de décor et de faïence. Cela correspond au cône d'égouttage 6a ou au cône d'Orton 6.

Possibilité d'extension avec anneau de rehausse

La mise en œuvre d'un anneau de rehausse chauffant (ZWR) disponible en option permet d'augmenter – même ultérieurement – le volume du four vertical de jusqu'à 50 %. Mettez l'anneau de rehausse en place, branchez le four et poursuivez votre travail avec un volume de cuisson augmenté de jusqu'à 50 %.

Couvercle chauffant en option

Les résistances du chauffage du couvercle sont montées et fixées de façon optimale sur des tubes de grande qualité, ce qui permet un dégagement libre de la chaleur. Ce type de fixation unique des résistances dans le couvercle du four permet d'éviter les chutes de particules émanant de l'isolation du couvercle et d'utiliser ainsi sans aucune restriction la couche supérieure des plaques d'enfournement.

Ouverture du couvercle assistée par des vérins à gaz

La construction solide du couvercle intègre des vérins à gaz qui permettent d'ouvrir et fermer le couvercle sans effort et en toute sécurité.

Construction pratique à piétement réversible

Le piétement du four est réversible, permettant ainsi une utilisation du four à deux hauteurs de travail différentes. De cette manière, vous adaptez le four vertical à vos besoins tout en ménageant votre dos pendant le chargement et le déchargement.

Résistances de grande qualité

Nous attachons une grande importance à une fabrication soignée des résistances en « Kanthal A1 » et à une faible charge surfacique. Le calcul de dimensionnement les ayant dotées d'une réserve de puissance suffisante, les résistances sont fiables et possèdent une longue durée de vie.

Possibilité de démontage

Le four peut être démonté aisément en plusieurs parties pour le transport à son lieu d'utilisation. À cet effet, le four vertical a été conçu de manière à ce que chaque élément du four puisse passer par une porte de 55 cm de large.

Garantie de 3 ans

Nous produisons chacun de nos fours à la main et selon des critères de qualité très stricts. C'est la raison pour laquelle nous prolongeons volontairement la garantie légale à 36 mois.