TE 80 S / TE 84 S

ROHDE Four vertical

ROHDE

Fiche produit

Four vertical **TE 80 S / TE 84 S**

Volume	**80 Liter**
Dimensions int. (l x p x h)	**Ø450 x 460 mm**
Puissance	**6 kW**
Tanw *	**1290°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-S**

Énergie

Forme d'énergie	**Électrique**
Puissance	**6 kW**
Ampérage	**13 A**
Tension	**3/N/PE 400V AC**
Branchement	**CEE 16 A**

Dimensions

Volume	**80 Liter**
Dimensions int. (l x p x h)	**Ø450 x 460 mm**
Dimensions ext. (L x P x H)	**790 x 800 x 780 mm**
Poids	**99 kg**

Équipement

Isolation	**1 couche**
Chauffage	**Sur le pourtour**
Résistances	**Canaux**
Commande	**ST 310**

Besondere Merkmale

Température d'utilisation à long terme Tapp 1290°C

Le four est conçu pour une utilisation continue et à long terme à des températures allant jusqu'à 1290°C, ce qui le rend adapté à des applications telles que la cuisson de biscuits, de faïences, d'émaux et de grès, ainsi que la cuisson de grès à haute température et de porcelaine tendre. Ces applications correspondent au Seger Cone 8 ou à l'Orton Cone 9.

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 %.

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.