



### Four vertical TE 145 S

|   |                             |                      |
|---|-----------------------------|----------------------|
| ⊕ | Volume                      | <b>145 Liter</b>     |
| ⊙ | Dimensions int. (l x p x h) | <b>Ø520 x 680 mm</b> |
| ⏻ | Puissance                   | <b>11 kW</b>         |
| Ⓒ | Tanw *                      | <b>1290°C</b>        |

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

## Données techniques

### ☰ Aperçu

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Groupe de produits    | <b>Four</b>          |
| Forme de construction | <b>Four vertical</b> |
| Modèle                | <b>Série TE-S</b>    |

### ⏻ Énergie

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| Forme d'énergie | <b>Électrique</b>     |
| Puissance       | <b>11 kW</b>          |
| Ampérage        | <b>16 A</b>           |
| Tension         | <b>3/N/PE 400V AC</b> |
| Branchement     | <b>CEE 16 A</b>       |

### ⊕ Dimensions

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Volume                      | <b>145 Liter</b>           |
| Dimensions int. (l x p x h) | <b>Ø520 x 680 mm</b>       |
| Dimensions ext. (L x P x H) | <b>850 x 910 x 1020 mm</b> |
| Poids                       | <b>142 kg</b>              |

### ☆ Équipement

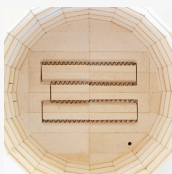
|             |                        |
|-------------|------------------------|
| Isolation   | <b>1 couche</b>        |
| Chauffage   | <b>Sur le pourtour</b> |
| Résistances | <b>Canaux</b>          |
| Commande    | <b>ST 310</b>          |

## 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.



### Sole chauffante

Ce chauffage supplémentaire de série assure une répartition de température optimale, notamment pour les plages de température basses et moyennes.



### 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.