



Four vertical TE 300 S

⊕	Volume	300 Liter
⊙	Dimensions int. (l x p x h)	840 x 640 x 680 mm
Ⓢ	Puissance	15 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	15 kW
Ampérage	22 A
Tension	3/N/PE 400V AC
Branchement	CEE 32 A

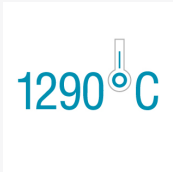
⊕ Dimensions

Volume	300 Liter
Dimensions int. (l x p x h)	840 x 640 x 680 mm
Dimensions ext. (L x P x H)	1160 x 950 x 1020 mm
Poids	204 kg

☆ Équipement

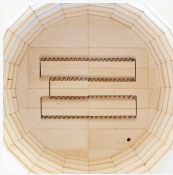
Isolation	1 couche
Chauffage	Sur le pourtour
Résistances	Canaux
Commande	ST 310

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.



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.