TE 10 Q

ROHDE Four vertical

ROHDE

Fiche produit



Illustration ressemblante

Four vertical **TE 10 Q**

Volume	**10 Liter**
Dimensions int. (l x p x h)	**180 x 230 x 230 mm**
Puissance	**1,8 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-Q**

Énergie

Forme d'énergie	**Électrique**
Puissance	**1,8 kW**
Ampérage	**8 A**
Tension	**1/N/PE 230V AC**
Branchement	**Prise conventionnelle**

Dimensions

Volume	**10 Liter**
Dimensions int. (l x p x h)	**180 x 230 x 230 mm**
Dimensions ext. (L x P x H)	**390 x 600 x 560 mm**
Poids	**30 kg**

Équipement

Isolation	**2 couches**
Chauffage	**4 faces**
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.



Très grande efficacité énergétique

Grâce à son concept unique d'isolation en 3 couches avec un panneau isolant microporeux supplémentaire de 15 mm, ce four est l'un des plus économes du marché.



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.



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.



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.