



Four vertical TE 70 QT

⊕	Volume	70 Liter
⊙	Dimensions int. (l x p x h)	410 x 410 x 420 mm
⊞	Puissance	3,6 kW

Données techniques

☰ Aperçu

Groupe de produits	Four
Forme de construction	Four vertical
Modèle	Série TE-Q

⏻ Énergie

Forme d'énergie	Électrique
Puissance	3,6 kW
Ampérage	16 A
Tension	1/N/PE 230V AC
Branchement	Prise conventionnelle

⊕ Dimensions

Volume	70 Liter
Dimensions int. (l x p x h)	410 x 410 x 420 mm
Dimensions ext. (L x P x H)	730 x 870 x 760 mm
Poids	145 kg

☆ Équipement

Isolation	2 couches
Chauffage	4 faces
Résistances	Tubes porteurs
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.



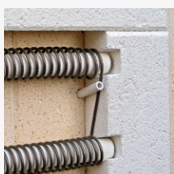
Très grande efficacité énergétique

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.



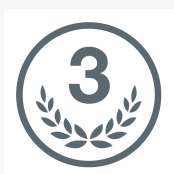
Ouverture du couvercle assistée par des vérins à gaz

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.