



Illustration ressemblante

Four frontal KE 130 B

⊕	Volume	130 Liter
⊙	Dimensions int. (l x p x h)	450 x 450 x 640 mm
⊖	Puissance	8 kW
Ⓒ	Tanw *	1220°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 frontal
Modèle	Série KE-B

⏻ Énergie

Forme d'énergie	Électrique
Puissance	8 kW
Ampérage	12 A
Tension	3/N/PE 400V AC
Branchement	CEE 16 A

⊕ Dimensions

Volume	130 Liter
Dimensions int. (l x p x h)	450 x 450 x 640 mm
Dimensions ext. (L x P x H)	760 x 900 x 1600 mm
Poids	330 kg

☆ Équipement

Isolation	2 couches
Chauffage	3 faces
Résistances	Canaux
Commande	ST 310

Besondere Merkmale



Température d'application permanente Tanw 1220°C

Le four est conçu pour un fonctionnement permanent et régulier à des températures allant jusqu'à 1220°C et convient donc à des applications telles que la cuisson de biscuit, de terre cuite et de décor. Cela correspond au cône de Seger 5a ou au cône d'Orton $5 \frac{1}{12}$;.



Confirmation de l'atteinte de la température d'application

Grâce au calcul précis et à la qualité des éléments chauffants, la température d'application indiquée est atteinte en toute sécurité. De plus, le concept d'isolation de haute qualité garantit une perte de chaleur minimale des fours de combustion.



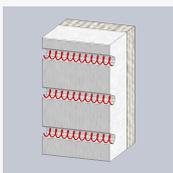
Connectivité avec l'application ROHDE myKiln

Ce four peut être connecté à l'application ROHDE myKiln grâce à son système de contrôle intégré, ce qui permet de bénéficier de tous les avantages du "livre de cuisson électrique".



Alimentation électrique par connexion enfichable « CEE 16 A 5-Pol. »

La fiche de connexion normalisée CEE 16 A permet un branchement aisé et une mise en service rapide et sûre. Cette connexion enfichable permet l'utilisation de fours jusqu'à 11,0 kW de puissance.



NOUVEAU: Très grande efficacité énergétique

Grâce à son concept unique d'isolation en 2 couches avec un panneau isolant microporeux de 35 mm, ce four est l'un des plus économes du marché.



Porte à étanchéité soignée

L'étanchéité entre la porte et la collerette du four est assurée par un cordon isolant souple. Ce cordon isolant ferme hermétiquement les surfaces d'étanchéité rectifiées avec précision de la zone plus froide de la collerette, réduisant ainsi l'échappement de chaleur et le dégagement de rayonnement thermique.



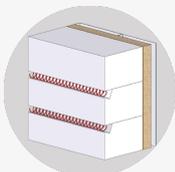
Sécurité – Disjoncteur de protection à courant de défaut

À l'ouverture de la porte, le disjoncteur de protection à courant de défaut monté au niveau de la porte du four coupe le circuit électrique vers les résistances, empêchant ainsi que l'on puisse toucher des composants sous tension.



Sécurité – Protection anti-surchauffe

La protection anti-surchauffe intégrée permet d'éviter que l'équipement électrique soit endommagé. La protection électronique anti-surchauffe des systèmes de régulation est une routine de sécurité du système de régulation qui empêche un défaut de fonctionnement du four et évite par conséquent d'endommager l'équipement électrique.



Structure d'isolation efficace à 2 couches

Avec le concept d'isolation à 2 couches parfaitement élaboré, la température requise peut déjà être atteinte avec une faible consommation d'énergie. Ceci pourvoit à une grande efficacité énergétique, même en fonctionnement continu.



Résistances de grande qualité

Pour les résistances, nous utilisons uniquement du fil Kanthal A1 de grande qualité. L'objectif d'une longue durée de vie des résistances impose un dimensionnement bien choisi avec suffisamment de réserves de puissance, mais aussi le plus grand soin lors de la fabrication elle-même. Les résistances ainsi obtenues sont fiables et hautement efficaces, et les coûts des pièces de rechange peu élevés.



Système de régulation à connexion enfichable

Tous les fours ROHDE se connectent au système de régulation par une connexion enfichable normalisée (CPC 14 ou CPC 19). Ceci pourvoit à une installation rapide et aisée tout en facilitant l'intervention quand il faut remplacer le système de régulation.



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.