



Illustration ressemblante

Four frontal ELS 150 S

⊕	Volume	150 Liter
⊙	Dimensions int. (l x p x h)	460 x 460 x 680 mm
⊖	Puissance	10,5 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 frontal
Modèle	Série ELS-S

⏻ Énergie

Forme d'énergie	Électrique
Puissance	10,5 kW
Ampérage	16 A
Tension	3/N/PE 400V AC
Branchement	CEE 16 A

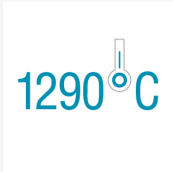
⊕ Dimensions

Volume	150 Liter
Dimensions int. (l x p x h)	460 x 460 x 680 mm
Dimensions ext. (L x P x H)	800 x 1080 x 1730 mm
Poids	460 kg

★ Équipement

Isolation	3 couches
Chauffage	5 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.



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.



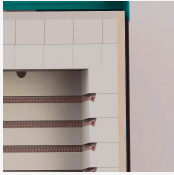
Résistances de grande qualité

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.



Ergo Load System ELS

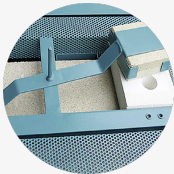
L'Ergo-Load-System ELS désigne des fours frontaux équipés d'une sole-tiroir. La sole du four peut se déployer vers l'extérieur comme un tiroir, permettant ainsi un chargement de trois côtés, ergonomique et moins contraignant pour le dos. Deux amortisseurs hydropneumatiques freinent le chariot en douceur peu avant qu'il n'atteigne sa position finale. La fonction de freinage supplémentaire arrête la sole en toute sécurité à n'importe quelle position.

**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.

**Trappe d'admission d'air**

Avec la trappe d'admission d'air intégrée en série au niveau de la face inférieure du four, on peut régler manuellement l'apport d'air frais dans la chambre de cuisson. Ceci permet entre autres d'évacuer l'humidité résiduelle et les résidus de combustion hors de la chambre de cuisson ou d'accélérer la phase de refroidissement. Sur certains modèles, les trappes d'admission d'air peuvent être équipées en option d'un servomoteur, ce qui permet de les piloter automatiquement via la commande du four.

**Trappe d'évacuation d'air**

Une trappe manuelle d'évacuation d'air est prévue pour évacuer les gaz et l'air chaud de manière contrôlée. La trappe d'évacuation d'air et une ouverture d'évacuation d'air généreusement dimensionnée dans la voûte du four permettent de régler manuellement l'échappement d'air chaud. Le mécanisme de la trappe pourvoit à un apport d'air ou à un refroidissement très précisément adapté au processus requis. Sur certains modèles, les trappes d'évacuation d'air peuvent être équipées en option d'un servomoteur, ce qui permet de les piloter automatiquement via la commande du four.

**Sécurité – Disjoncteur de protection à courant de défaut**

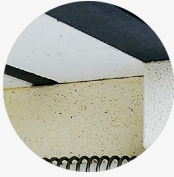
À l'ouverture de la porte, le disjoncteur de protection à courant de défaut monté au niveau de la porte du four coupe le circuit électrique vers les résistances, empêchant ainsi que l'on puisse toucher des composants sous tension.

**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.

**Maintenabilité aisée du système de commande sur la paroi arrière**

Le système de commande monté sur la paroi arrière du four est facilement accessible et offre une maintenabilité aisée.



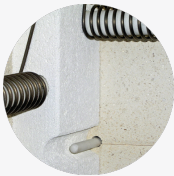
Aucune chute de particules grâce à un système de voûte unique en son genre

Pour la voûte, ROHDE mise sur une structure développée dans ses propres ateliers, associant supports en RSiC et briques réfractaires légères assemblées sans mortier. Celle-ci prévient les fissures et les chutes de particules.



Bonne répartition de la chaleur grâce au chauffage sur 5 faces

Le chauffage sur 5 faces (porte, sole, parois latérales et paroi arrière) permet à une très bonne répartition de la chaleur dans la chambre de cuisson.



Mesure de température précise par thermocouple de « Type S »

Le thermocouple PtRh-Pt intégré (type S), doté d'une protection contre les dommages mécaniques, assure à tout moment une mesure précise de la température.



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 permet 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.