



## Four vertical TE 100 S

⊕	Volume	<b>100 Liter</b>
⊙	Dimensions int. (l x p x h)	<b>Ø450 x 610 mm</b>
⊖	Puissance	<b>9 kW</b>
Ⓒ	Tanw *	<b>1290°C</b>

\* **Température d'utilisation** pour un fonctionnement optimal et durable du four de cuisson.

## Données techniques

### ☰ Aperçu

Groupe de produits	<b>Four</b>
Forme de construction	<b>Four vertical</b>
Modèle	<b>Série TE-S</b>

### ⏻ Énergie

Forme d'énergie	<b>Électrique</b>
Puissance	<b>9 kW</b>
Ampérage	<b>13 A</b>
Tension	<b>3/N/PE 400V AC</b>
Branchement	<b>CEE 16 A</b>

### ⊕ Dimensions

Volume	<b>100 Liter</b>
Dimensions int. (l x p x h)	<b>Ø450 x 610 mm</b>
Dimensions ext. (L x P x H)	<b>790 x 850 x 930 mm</b>
Poids	<b>117 kg</b>

### ☆ Équipement

Isolation	<b>1 couche</b>
Chauffage	<b>Sur le pourtour</b>
Résistances	<b>Canaux</b>
Commande	<b>ST 310</b>

## 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.



### 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.