



Illustration ressemblante

## Four frontal KE 480 N

|   |                             |                           |
|---|-----------------------------|---------------------------|
| ⊕ | Volume                      | <b>480 Liter</b>          |
| ⊙ | Dimensions int. (l x p x h) | <b>640 x 770 x 980 mm</b> |
| ⊖ | Puissance                   | <b>22 kW</b>              |
| ⊙ | Tanw *                      | <b>1240°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 frontal</b> |
| Modèle                | <b>Série KE-N</b>   |

### ⏻ Énergie

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| Forme d'énergie | <b>Électrique</b>     |
| Puissance       | <b>22 kW</b>          |
| Ampérage        | <b>32 A</b>           |
| Tension         | <b>3/N/PE 400V AC</b> |
| Branchement     | <b>CEE 32 A</b>       |

### ⊕ Dimensions

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Volume                      | <b>480 Liter</b>            |
| Dimensions int. (l x p x h) | <b>640 x 770 x 980 mm</b>   |
| Dimensions ext. (L x P x H) | <b>980 x 1340 x 1830 mm</b> |
| Poids                       | <b>641 kg</b>               |

### ★ Équipement

|             |                  |
|-------------|------------------|
| Isolation   | <b>3 couches</b> |
| Chauffage   | <b>5 faces</b>   |
| Résistances | <b>Canaux</b>    |
| Commande    | <b>ST 310</b>    |

## Besondere Merkmale



### Température d'application permanente Tanw 1240°C

Le four est conçu pour un fonctionnement permanent et régulier à des températures allant jusqu'à 1240°C et convient donc à des applications telles que la cuisson de biscuit, de terre cuite, de décor et de faïence. Cela correspond au cône d'égouttage 6a ou au cône d'Orton 6.



### 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".



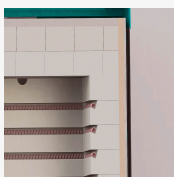
### Alimentation électrique par connexion enfichable « CEE 32 A 5-Pol.»

La fiche de connexion normalisée CEE 32 A permet un branchement aisé et une mise en service rapide et sûre. Cette connexion enfichable permet l'utilisation de fours jusqu'à 22,0 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.



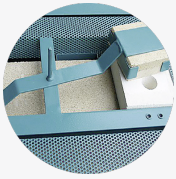
### Porte à étanchéité soignée

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 réguler manuellement l'échappement d'air chaud. Le mécanisme de la trappe permet 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.



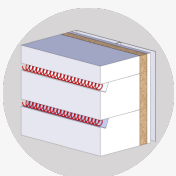
### Maintenabilité aisée du système de commande sur la paroi arrière

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.



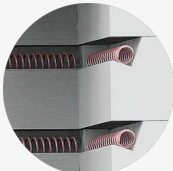
### Structure d'isolation efficace à 3 couches

Avec le concept d'isolation à 3 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.



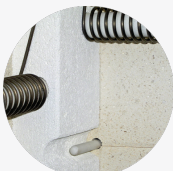
## Bonne répartition de la chaleur grâce au chauffage sur 5 faces

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.



## Fixation solide des résistances dans des canaux

Les résistances sont montées de façon protégée dans des canaux, ce qui permet à un apport d'énergie élevé tout en assurant une protection optimale contre les dommages mécaniques.



## 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.



## Facilité d'accès aux résistances pour la maintenance

Les connexions des résistances, abritées sous un couvercle amovible, sont faciles d'accès. Ce qui permet un remplacement sans peine.



## 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 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.