

## **FOUR CERADEL V 228**

### **1300°C - 225 litres**

Le four V228 est un four conçu pour la cuisson de tout type de pâtes (faïence, grès ou porcelaine), d'émaux et de décors 3ème feu.

Ces fours sont construits à partir de briques à faible masse thermique afin de maximiser l'isolation, entourées d'une armature en inox.

Les résistances boudinées utilisés pour chauffer le four sont ajustées dans des briques à gorge, dans les parois latérales du four, permettant une répartition uniforme de la chaleur.

Dimensions intérieures : Ø645 x H.690 mm  
Dimensions extérieures : Ø840 x H.11050 mm  
Puissance : 13 kW  
Ampérage en 220 V : 63 A  
Ampérage en 380 V : 20 A  
Poids : 152 kg  
Plaques réfractaires : Ø550 x 17 mm  
Plaque de sole incluse  
Four monté sur roulettes

## **REGULATION**

### CERA 3

Affichage permanent de la température

2 programmes pré-enregistrés et modifiables de 3 segments

3 valeurs par segment : vitesse de montée, température, palier

Suivi de la courbe par diode lumineuse

Affichage des éventuels défauts

Arrêt automatique en fin de cuisson

Cette régulation est idéale pour réaliser des cuissons, décor sur porcelaine, biscuit, émail, faïence et grès.

## **FOURNI avec :**

- 2 plaques réfractaires d'enfournement Ø550 x 17 mm