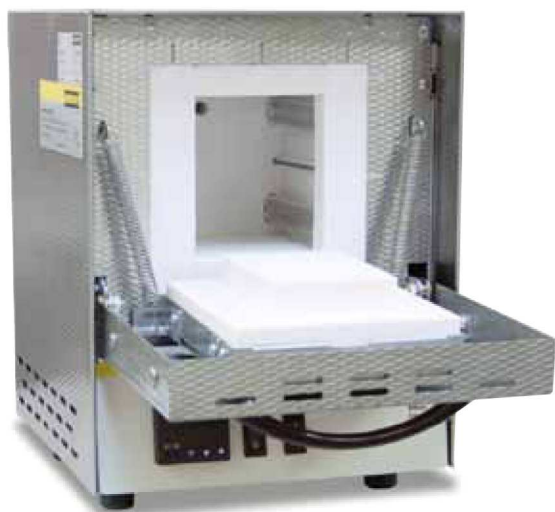


## Forni a muffola compatti



LE 1/11



LE 6/11

### LE 1/11 - LE 14/11

Oltre all'imbattibile rapporto prezzo/prestazione questi forni a muffola compatti si prestano a vari utilizzi in laboratorio. Caratteristiche di qualità come i corpi a doppia parete in acciaio inossidabile, la struttura compatta e leggera o gli elementi riscaldanti in tubi di vetro quarzo rendono questi modelli strumenti affidabili per le vostre applicazioni.



LE 4/11

- Tmax 1100 °C, temperatura di esercizio 1050 °C
- Riscaldamento di due parti mediante elementi riscaldanti in tubi di vetro quarzo
- Sostituzione di elementi riscaldanti compatibile con la manutenzione e l'isolamento
- Isolamento multistrato con piastre in fibra all'interno del forno
- Corpo in lamiera strutturale d'acciaio inox
- Corpo a doppia parete a bassa dispersione termica per maggiore stabilità
- Porta ribaltabile, che funge anche da piano di lavoro
- Apertura per l'aria di scarico sulla parete posteriore
- Riscaldamento silenzioso con relè a semiconduttore
- Dimensioni compatte e peso ridotto
- Controller montati nello spazio laterale (LE 1/11, LE 2/11 e LE 4/11 con risparmio di spazio sotto la porta)
- Per la descrizione della regolazione vedi pagina 62

### Dotazione aggiuntiva

- Camino di scarico, camino di scarico con ventilatore o catalizzatore
- Selettore-limitatore della temperatura con temperatura di sicurezza regolabile per la classe di protezione termica 2 in base alla normativa EN 60519-2 per proteggere il forno e i prodotti da temperature eccessive
- Allaccio del gas con sicura nella parete posteriore del forno
- Sistema manuale per la fornitura del gas
- Per ulteriori accessori vedi pagina 13
- Gestione dei processi e documentazione tramite sistema software Controltherm MV, vedi pag. 60 ss



Selettore-limitatore della temperatura

Modello	Tmax °C	Dimensioni interne in mm			Volume in l	Dimensioni esterne in mm			Potenza allacciata/ kW	Allaccia- mento elettrico*	Peso in kg	Minuti per temp. max <sup>1</sup>
		largh.	prof.	h		LARGH.	PROF.	H				
LE 1/11	1100	90	115	110	1	250	265	340	1,5	monofase	10	10
LE 2/11	1100	110	180	110	2	275	380	350	1,8	monofase	10	25
LE 4/11	1100	170	200	170	4	335	400	410	1,8	monofase	15	35
LE 6/11	1100	170	200	170	6	510	400	320	1,8	monofase	18	35
LE 14/11	1100	220	300	220	14	555	500	370	2,9	monofase	25	40

<sup>1</sup>Con allacciamento a 230 V 1/N/PE o 400 V 3/N/PE

\*Per le indicazioni sulla tensione di alimentazione vedi pagina 62

## Forni a muffola con isolamento in pietra e porta ribaltabile o ad apertura parallela



LT 15/13



L 9/13

### L 5/13 - LT 15/13

Grazie alle resistenze installate su tubi di supporto e liberamente irradianti nella camera del forno, questi modelli raggiungono tempi di riscaldamento particolarmente brevi. L'isolamento in mattoni refrattari leggeri consente di ottenere una temperatura di esercizio massima di 1300 °C. Per questo motivo questi modelli rappresentano un'alternativa interessante ai comuni modelli L(T) 3/11 ff. per quanto riguarda i tempi di riscaldamento, particolarmente rapidi, o una temperatura di utilizzo più elevata.

- Tmax 1300 °C
- Riscaldamento di due parti mediante elementi riscaldanti
- Elementi riscaldanti in tubi di conduzione per una rapida diffusione del calore e una lunga durata
- Isolamento multistrato con mattoni refrattari leggeri nel vano forno
- Corpo in lamiera strutturale d'acciaio inox
- Corpo a doppia parete a bassa dispersione termica per maggiore stabilità
- A scelta con porta ribaltabile (L), che può fungere da piano di lavoro, o senza costi aggiuntivi ad apertura parallela (LT), in modo che il lato caldo si allontani dall'operatore
- Apertura regolabile per la presa d'aria nella porta
- Apertura per l'aria di scarico sulla parete posteriore del forno
- Riscaldamento silenzioso con relè a semiconduttore
- Per la descrizione della regolazione vedi pagina 62



Vano forno con isolamento resistente in mattoni refrattari leggeri

### Dotazione aggiuntiva

- Camino di scarico, camino di scarico con ventilatore o catalizzatore
- Selettore-limitatore della temperatura con temperatura di sicurezza regolabile per la classe di protezione termica 2 in base alla normativa EN 60519-2 per proteggere il forno e i prodotti da temperature eccessive
- Allaccio del gas con sicura nella parete posteriore del forno
- Sistema manuale o automatico per la fornitura del gas
- Per ulteriori accessori vedi pagina 13



Selettore-limitatore della temperatura

Modello Porta ribaltabile	Tmax °C	Dimensioni interne in mm			Volume in l	Dimensioni esterne in mm			Potenza allacciata/ kW	Allaccia- mento elettrico*	Peso in kg	Minuti per temp. max <sup>2</sup>
		largh.	prof.	h		LARGH.	PROF.	H				
L 5/13	1300	200	170	130	5	440	470	520	2,4	monofase	42	45
L 9/13	1300	230	240	170	9	480	550	570	3,0	monofase	60	50
L 15/13	1300	230	340	170	15	480	650	570	3,6	monofase	70	60

Modello Porta ad apertura parallela	Tmax °C	Dimensioni interne in mm			Volume in l	Dimensioni esterne in mm			Potenza allacciata/ kW	Allaccia- mento elettrico*	Peso in kg	Minuti per temp.
		largh.	prof.	h		LARGH.	PROF.	H <sup>1</sup>				
LT 5/13	1300	200	170	130	5	440	470	520+220	2,4	monofase	42	45
LT 9/13	1300	230	240	170	9	480	550	570+290	3,0	monofase	60	50
LT 15/13	1300	230	340	170	15	480	650	570+290	3,6	monofase	70	60

<sup>1</sup>Incluse porta ad apertura parallela aperta

<sup>2</sup>Per le indicazioni sulla tensione di alimentazione vedi pagina 62

<sup>3</sup>Con allacciamento a 230 V 1/N/PE o 400 V 3/N/PE