



mod. HC 500



CERAMICA

VIDRIO



SM

	Litros	Medidas interiores			Medidas exteriores			Potencia Kw.					n° Vag.
		Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo	Alto	Fibra	Refractario				
								1100°C-1320°C	1100°C-1280°C-1300°C				
SM-500	500	800	840	800	1780	1580	1920	20	28	25	30	35	1+1
SM-1000	1000	900	1240	900	1880	1980	2020	35	45	40	55	60	1+1
SM-1500	1500	900	1400	1200	1880	2140	2320	45	60	55	70	78	1+1
SM-2000	2000	900	1900	1200	1880	2640	2320	55	72	75	85	93	1+1
SM-3000	3000	1000	2500	1200	1980	3240	2320	75	95	90	110	120	2+2
SM-4000	4000	1000	3070	1300	1980	3810	2420	100	150	105	130	145	2+2
SM-5000	5000	1100	3500	1300	2080	4240	2420	120	145				2+2

HORNO ELÉCTRICO DE GRAN CAPACIDAD (SOLERA MÓVIL) PARA CERÁMICA Y VIDRIO.

CERAMICA: Cocción de bizcocho, porcelana, refractario, esmaltes, calcas.....

VIDRIO: Decoración (con esmaltes, calcas, oro, etc.) y Colage.

Horno pensado para empresas con una mediana ó gran producción en función de la capacidad escogida. Su calidad y robustez le permitirá obtener un buen rendimiento a su negocio.

Este modelo se fabrica con 2 acabados y 3 temperaturas diferentes.

Mod. SMR: Fabricado en ladrillo refractario de baja densidad. Destaca por su robustez y durabilidad del revestimiento. Temperatura máxima según modelo. 1100°C-1280°C-1300°C.

Mod. SMF: Fabricado con fibras cerámicas de alta calidad. Destaca por un menor consumo eléctrico y una mayor velocidad de calentamiento y enfriamiento. Temperatura máxima según mod. 1100°C-

En ambos casos los marcos de la puerta y el horno se montan con ladrillo refractarios por ser los puntos de mayor desgaste al uso.

estructura. Construida en perfiles de acero soldados para darle una gran solidez y revestida con chapas del mismo material. Tratada contra la corrosión con pinturas epóxis.

puerta. Indeflexible y estanca, con dispositivo de cierre de fácil manejo TecnoPiro®. Goznes de giro situados salvo indicación contraria en la parte derecha del horno. Incorpora junta de fibra cerámica para un ajuste total de la puerta y mirilla para el seguimiento de la cocción.

aislamiento. Construido con fibras cerámicas de alta calidad y colocadas por todo el contorno del horno, techo y puerta, dándole un grosor de 255 mm. para asegurar un coeficiente de transmisión óptimo. Esto hace que el rendimiento térmico sea el máximo.

Ficha técnica

calefacción. Resistencias fabricadas con Hilo Kanthal en espiral y distribuidas en 5 caras del horno (paredes, puerta, fondo y solera). Este sistema de colocación permite una óptima distribución del calor, de este modo conseguimos realizar una cocción totalmente homogénea. Resistencias de fácil sustitución por el usuario. Tienen la salida y conexión en la parte lateral del horno, donde va situado el cuadro de maniobra y cañas pirométricas.

Las resistencias van soportadas según modelo: **HCF** y **HCRR** colocadas en tubos cerámicos y estos soportados en piezas especiales **Tecnopiro®** de fácil sustitución. **HCR** colocadas en soportes **Tecnopiro®** que protegen las resistencias de los golpes y al mismo tiempo son de fácil sustitución.

chimenea. Situada en el techo va provista de una campana de inoxidable para poder empalmar el tubo al exterior. Cierre y apertura automático. En la parte baja de la puerta del horno, se hallan situados los orificios que pasan a través de la solera para acelerar el enfriamiento del horno a voluntad y crear el efecto venturi. Estos orificios llevan unas registros totalmente regulables opcionalmente se monta un turbina para acelerar el enfriamiento del horno.

solera. Totalmente móvil, sin vías ni cimentación especial. Las ruedas (con banda de goma) de la parte anterior de la vagoneta son giratorias, mandadas directamente a través de una barra lo que permite desplazarla a cualquier lugar. Su entrada al horno va guiada por ruedas laterales situadas en el interior del horno y en las vagonetas. La vagoneta se conecta automáticamente al cerrar la puerta. El ajuste al horno es totalmente estanco, gracias a los cortafuegos con encajes de los ladrillos y areneros. Opcionalmente se puede suministrar con vías tipo tren y trasbordador.

cuadro de control. Incorporado salvo indicación contraria en el lateral derecho del horno. En su parte frontal incorpora un microprocesador de doble zona mod. HC500 con las siguientes características. Programador digital de 30 programas en memoria. Cada programa consta de un tiempo de espera (puesta en marcha retardada) y se pueden editar desde 1 hasta un máximo de 30 segmentos. Cada segmento puede ser de subida, bajada o mantenimiento. Posibilidad de chimenea automática y control de la temperatura en dos zonas. Paro automático al final de la cocción.

Su dispositivo de seguridad con memoria evita los fallos de cocciones por cortes de fluido eléctrico, ya que a pesar de sufrir un corte de energía, el microprocesador queda memorizado, y en el momento de volver a ser conectado continúa la cocción en el punto donde se encontraba.

sistemas de seguridad. Normativa CE. Sistema de desconexión automática al abrir la puerta. Pirometría de seguridad y doble contactor.

garantía. Un año.

Hornos de fabricación Nacional. Disponemos de servicio de mantenimiento y repuestos originales.

