

KUBO 3

Forno elettrico per ceramica



COSTRUZIONE ESTERNA

- Struttura realizzata in lamiera d'acciaio preverniciato piegata.
- Porta incernierata a sinistra con ampio raggio di apertura.
- Piedini regolabili.
- Quadro comandi ergonomico posizionato sul lato destro.

COSTRUZIONE INTERNA

- Camera di cottura in pannelli di fibra ceramica.
- Isolamento termico con intercapedine d'aria.

FUNZIONAMENTO

- Riscaldamento tramite resistenze spiralizzate a vista ancorate alle pareti interne.
- Rilievo continuo della temperatura tramite termocoppia.
- Temperatura massima di esercizio 1100°C
- Gestione elettronica della temperatura mediante pirometro digitale con microprocessore.
- Impostazione curva di cottura a 8 spezzate.
- N°9 programmi memorizzabili.
- Evacuazione calore tramite valvola superiore di raffreddamento.

DOTAZIONE STANDARD

- Spioncino frontale per controllo interno.
- Spegnimento automatico.
- Cavo alimentazione.



MORETTI FORNI S.P.A.

www.morettiforni.com

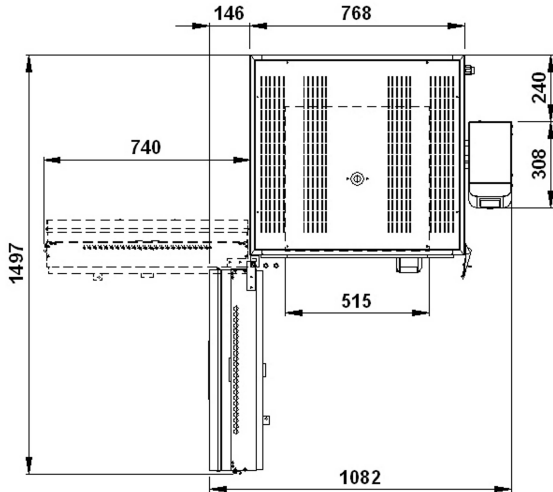
e-mail: info@morettiforni.com

Via A.Meucci, 4 - 61037 Mondolfo (PU) ITALIA

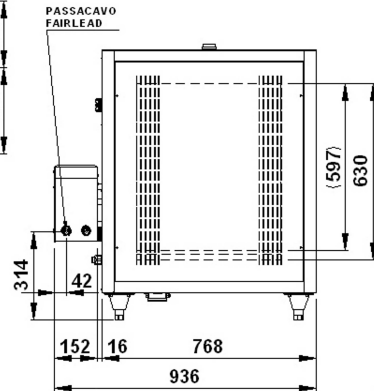
Tel. +39.0721.96161 - Fax +39.0721.9616299

KUBO 3

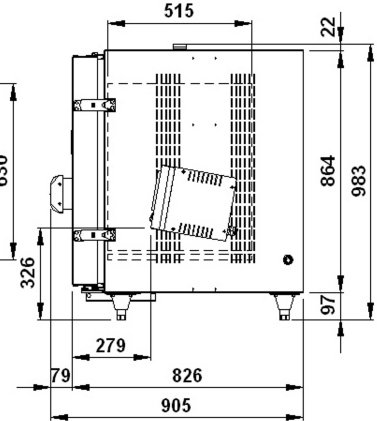
VISTA DALL'ALTO



VISTA POSTERIORE



VISTA LATO DESTRO



Nota: Le quote riportate nelle viste sono in millimetri.

SPECIFICHE

L'apparecchiatura è costituita da una camera di cottura ed una pannellatura esterna supportata da piedini regolabili. Il quadro comandi è posizionato sul lato destro. La camera di cottura del forno è realizzata in pannelli di fibra ceramica (temperatura massima d'esercizio 1100°C) con isolamento termico ad intercapedin e d'aria, le resistenze spiralizzate costituiscono gli elementi riscaldanti. La gestione elettronica della temperatura mediante pirometro digitale con microprocessore, consente d'impostare una curva di cottura con 8 spezzate e 9 programmi memorizzabili. La temperatura viene continuamente rilevata da una termocoppia. Un secondo pirometro di sicurezza elettronico a termocoppia indipendente tarato ad una temperatura max. di 1100°C, salvaguarda il forno da eventuali anomalie della centralina. La porta frontale con ampio raggio di apertura è dotata di spioncino per controllo visivo interno forno e di un lucchetto per la chiusura. Sulla parte superiore è posizionata la valvola di raffreddamento. L'avvio può avvenire solo a sportello chiuso poiché il consenso è dato da un microcontatto attivato dallo sportello stesso. La struttura esterna è realizzata in lamiera d'acciaio autoportante preverniciata.

DATI TECNICI CAMERA COTTURA

DIMENSIONI

| | |
|--------------------|--------|
| Altezza esterna | 983 mm |
| Profondità esterna | 905 mm |
| Larghezza esterna | 936 mm |
| Peso | 135 kg |

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

| | |
|---------------------------|-------------|
| Ingombro forno imballato: | |
| Altezza massima | 1100 mm |
| Profondità massima | 1020 mm |
| Larghezza massima | 990 mm |
| Peso | (135+17) kg |

ALIMENTAZIONE E POTENZA

| | |
|-------------------------------|----------|
| <i>Alimentazione standard</i> | |
| A.C. | V400 3N |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Potenza Max | 5,4 kW |
| Consumo medio orario | 2,7 kWh |
| Cavo allacciamento | |
| tipo H07RN-F | |
| mm ² (V230 1N) | |

* Il dato è suscettibile a variazioni in accordo al differente utilizzo della attrezzatura

NOTE: Moretti Forni Spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione