

KUBO 4

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

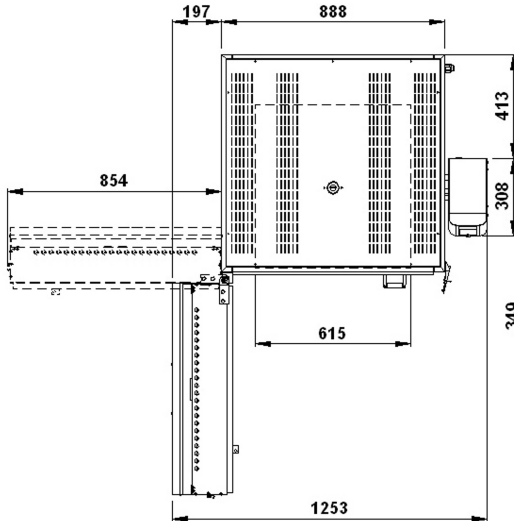
e-mail: info@morettiforni.com

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

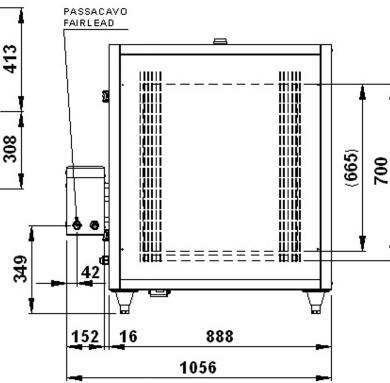
Tel. +39.0721.96161 - Fax +39.0721.9616299

KUBO 4

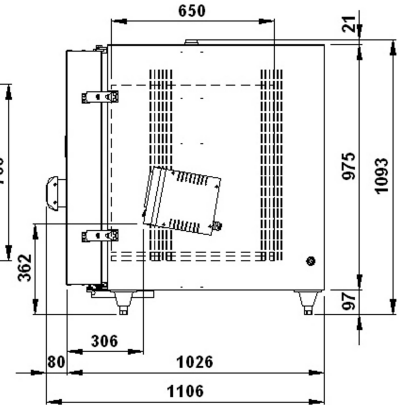
VISTA DALL'ALTO



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	1093 mm
Profondità esterna	1106 mm
Larghezza esterna	1056 mm
Peso	190 kg

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro forno imballato:	
Altezza massima	1220 mm
Profondità massima	1130 mm
Larghezza massima	1220 mm
Peso	(190+21) kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

<i>Alimentazione standard</i>	
A.C.	V400 3N
Frequenza	50/60 Hz
Potenza Max	8 kW
* Consumo medio orario	4 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