



FOUR NABERTHERM 100 ENSEMBLE COMPLET

Le four Nabertherm RAKU 100 est un four à gaz professionnel pour la cuisson de la céramique pour une utilisation en extérieur avec du gaz propane disponible dans le commerce. Il est équipé d'un brûleur à gaz propane relatif et d'un indicateur de température électronique.

Fonctionnalités clés

- Excellente isolation avec une faible absorption pour des temps de refroidissement courts
- Conduit de flamme spécial pour une bonne uniformité ; de la température
- Positionnement du brûleur à gaz sous le four avec transfert de chaleur centralisé conséquent à la charge
- La fourniture comprend un brûleur à gaz propane et un ensemble initial d'accessoires pour la combustion
- Porte réglable avec un angle d'ouverture d'env. 270°
- Structure métallique enduite de poudre écologique et durable du boîtier
- Dimensions utiles du four 35 x 35 x 35 cm

Ce qui est inclus lors de l'achat de cet article :

- Four Raku 100
- Table de support pour four Raku 100
- Lot de 3 étagères 35x35 cm avec supports
- Brûleur gaz propane haute puissance (15 kW) avec raccordement bouteille
- Thermomètre pour four RAKU 100, simple d'utilisation, détecteur de chaleur NiCr-Ni, affichage des valeurs de 20°C à 1200°C, possibilité de raccordement pour un deuxième détecteur avec commutation d'affichage

SPECIFICHE

SKU	Capacité	Température maximale	Pouvoir
47070	100	1100°C	15 Kw

DIMENSIONS

SKU	Largeur interne	Profondeur interne	Hauteur interne	Longueur	Hauteur	Profondeur	Poids en kg
47070	450	450	570	800	1270	650	75