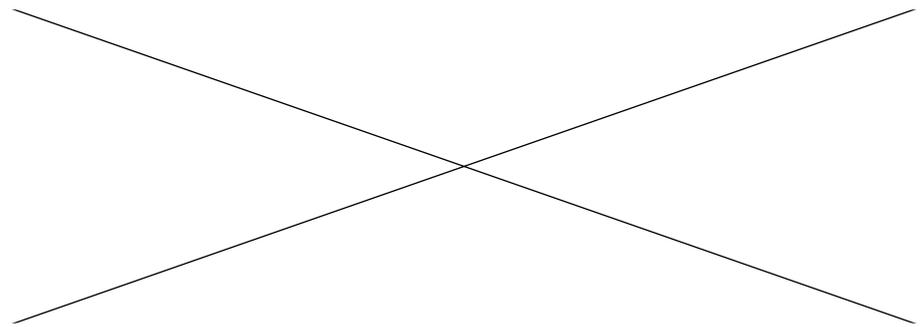


VITA VACUMAT® 40



**Il forno per ceramica
semplice e versatile**

Neu

VITA VACUMAT® 40

Il forno compatto, di alta tecnologia e di grandi prestazioni

Risultati di cottura sempre costanti

Il programma integrato di taratura automatica della temperatura ogni 100 ore di esercizio esegue automaticamente una messa a punto della temperatura. Se con l'uso prolungato del forno i parametri originali di temperatura dovessero alterarsi, il programma di autotaratura provvede automaticamente alle correzioni (**novità mondiale**).

Impiego e monitoraggio del forno estremamente semplici

I principali programmi di cottura VITA sono già predisposti e richiamabili premendo un tasto. Sull'unità di comando separata ed estremamente chiara è possibile seguire facilmente il procedimento di cottura, che visualizza sia i tempi, che la temperatura di preessiccazione e cottura.

Controllo e documentazione delle cotture per il cliente

Mediante allacciamento ad un PC i dati di cottura del forno possono essere trasmessi e documentati. Tutte le cotture di un manufatto ceramico sono pertanto memorizzate e stampabili a richiesta.

Forno compatto, funzionale e di piacevole design, che soddisfa requisiti attuali e futuri Unità elettronica controllata a micro-processor, forno in acciaio inossidabile di costruzione compatta

- 100 programmi liberamente definibili
- programmi standard per le tecniche Vita già predisposti all'origine
- display grafico illuminato

- agevole controllo dello svolgimento del programma
- posizioni del lift liberamente selezionabili per preessiccazione e raffreddamento
- temperature di attesa, preessiccazione, finale e raffreddamento liberamente selezionabili
- salita della temperatura programmabile in °C/min o minuti e secondi
- raffreddamento lento selezionabile per ogni programma
- massima precisione della temperatura
- taratura automatica della temperatura dopo 100 ore di esercizio
- in caso di interruzione di corrente < 15-20 secondi il programma non si interrompe
- in caso di interruzione di corrente > 15-20 secondi tutti i parametri vengono memorizzati

Dati tecnici

Dimensioni e peso:
Altezza 420 mm, Larghezza 245 mm
Profondità 340 mm, Peso 10,5 kg
Dimensioni utili camera di cottura:
Diametro 96 mm, Altezza 55 mm
Potenza assorbita: 1500 Watt
Temperatura camera di cottura: max. 1190°C
Tensione di rete: 230 V CC, 50/60 Hz
Esecuzione:
acciaio laccato/acciaio inossidabile