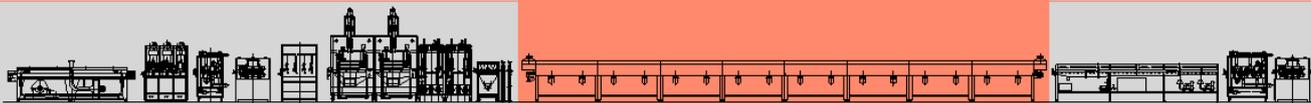


OVENS



Fours de séchage à infrarouge / à air chaud mod. FAC12, mod. FAC12G, mod. FIR/AC12 et FIR/AC12/G



Le **Four de séchage à air chaud mod. FAC12** est divisé en quatre travées de trois mètres chacune et chauffe les profilés à l'air chaud. Chaque baie est équipée de batteries électriques à tubes à ailettes en acier inoxydable, de conduits de distribution d'air et de ventilateurs de recirculation.



Le **Four de séchage à air chaud mod. FAC12/ G** est divisé en quatre travées de trois mètres chacune et chauffe les profilés à l'air chaud. L'air est chauffé par des brûleurs à gaz modulés, puis propulsé par une turbine.



Le **Four à infrarouge / à air chaud mod. FIR/AC12** est divisé en quatre travées de trois mètres chacune et est chauffé par une combinaison d'infrarouges et d'air chaud. Chaque baie est équipée de batteries électriques à tubes à ailettes en acier inoxydable, de conduits de distribution d'air et de ventilateurs de recirculation. Le système infrarouge est constitué de lampes radiantes montées sur le panneau supérieur du four.



Le **Four à infrarouge / à air chaud mod. FIR/AC12/G** est divisé en quatre travées de trois mètres chacune et est chauffé par une combinaison d'infrarouges et d'air chaud. L'air est chauffé par des brûleurs à gaz modulés, puis propulsé par une turbine. Le système infrarouge est constitué de lampes radiantes montées sur le panneau supérieur du four.

Les caractéristiques des fours sont les suivantes:

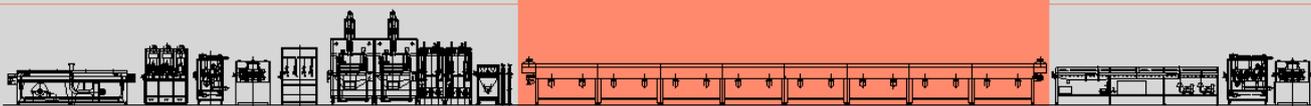
- Système de thermorégulation automatique avec affichage de la température et des conditions de travail
- Murs extérieurs constitués de panneaux Meta avec des plaques isolantes en laine de roche à haute densité

Member of CISQ Federation

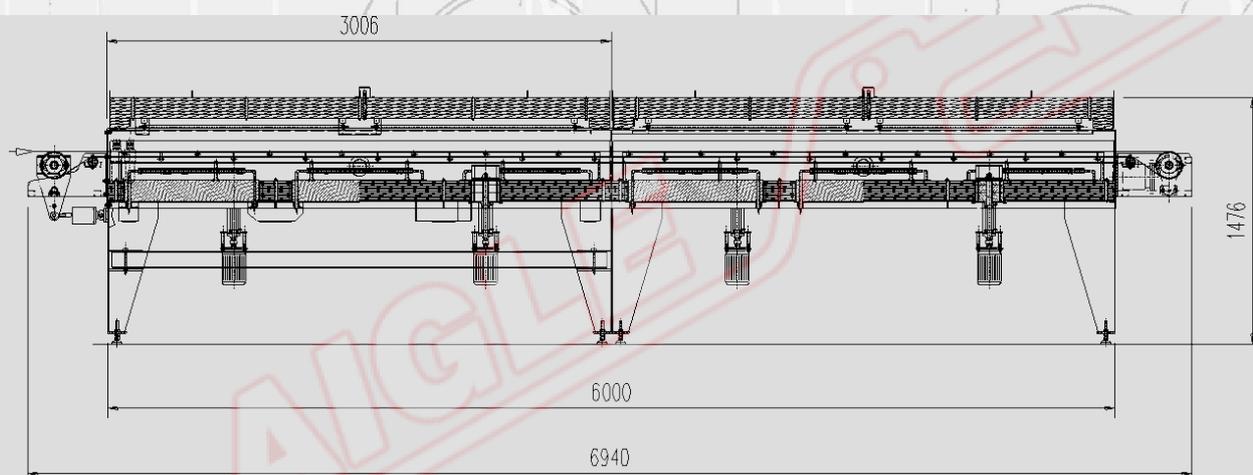


AIGLE

OVENS



- Ouverture pneumatique des couvercles supérieurs, commandée par l'opérateur ou automatique, en cas d'arrêt d'urgence de la ligne ou de la bande du four.
- Bande transporteuse constituée d'un filet en fibre de verre recouvert de téflon
- Motorisation en courant alternatif, à synchroniser avec la ligne grâce à un signal de référence (0-10V) et un potentiomètre ($\pm 20\%$).
- Trois conduits d'air situés à l'entrée, à la sortie et au milieu du four. Tous les conduits sont équipés de vannes papillon reliées à l'aspirateur, afin d'éliminer les fumées.



DONNÉES TECHNIQUES

Largeur de la bande	150 mm
Vitesse de la bande	max. 40 m/min
Température maximale	320°C
Alimentation électrique	400 V/50 Hz/triphasé
Puissance installée	55 kW
Air comprimé	7 \pm 1 Kg/cm ² .
Combustible	gaz naturel / électrique
Brûleurs à gaz	4
Régulateurs de température	4
Thermostats de sécurité	4

Member of CISQ Federation

