



Forni elettrici a pozzetto

per ceramica fino a 1320°C



ROHDE 

ROHDE ha un'esperienza di oltre 27 anni nella costruzione di forni e macchinari per la cottura e la lavorazione della ceramica. Negli ultimi anni abbiamo ampliato la nostra gamma, inserendo nuovi forni per i più svariati tipi di trattamento termico. I nostri clienti sono vasai, laboratori di ceramica, artisti nel settore ceramico, scuole, istituti d'arte, università, enti pubblici, privati, istituti di ricerca e imprese

industriali. Operiamo in tutto il mercato europeo con una rete di rivenditori specializzati e qualificati. Garantiamo una consulenza individuale con un'ottima assistenza sul posto.

Con questo catalogo, desideriamo dare un ampio panorama dei nostri forni a pozzetto e dei forni a campana Helmut ROHDE GmbH.



Forni a pozzetto serie Ecotop fino a 1320°C

3



Caratteristiche dei forni a pozzetto

4 – 5



Forni a pozzetto serie TE-MCC⁺ fino a 1320°C

6 – 7



Forni a pozzetto professionali serie TE-S fino a 1320°C

8 – 9



Forni a campana · Forni a pozzetto rettangolari serie TE-Q e serie BT 10 – 11



Caratteristiche tecniche e Regolatori di temperatura

12

NUOVO!
ecotop
**SICURO.
RISPARMIO
ENERGETICO.
AFFIDABILE.**

Serie forni a pozzetto Ecotop

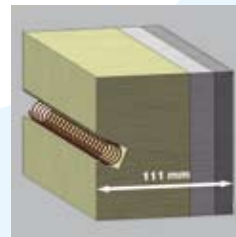
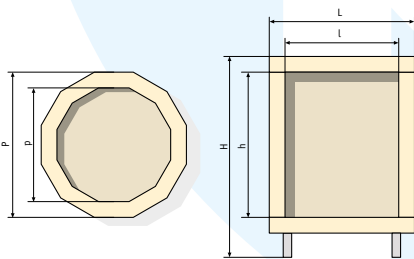


La serie ECOTOP è l'ultima gamma di forni disegnati e progettati dei nostri modelli a pozzetto. I forni ECOTOP col massimo risparmio di energia sono eccezionali nell'efficienza grazie ad un nuovo concetto di isolamento.

L'isolamento a 3 strati è costruito con uno strato micro-poroso di 15mm che permette di cuocere oltre le temperature per il gres con la normale presa da 230V (3,6KW).

Caratteristiche speciali:

- Temperatura finale 1320° con 3,6 Kw/230Volt per Ecotop 60
- 3 strati di isolamento con Microterm®
- Significativo aumento dell'efficienza energetica per esempio potete risparmiare fino al 20% con un Ecotop 60 rispetto ad un forno a pozzetto modello TE60MCC®
- Relè allo stato solido (SSR) silenziosi e duraturi con sistema di raffreddamento esterno
- Posizione di lavoro ergonomica grazie alle gambe regolabili
- Regolatore di temperatura comodo e preciso TC 304 (di serie)



Chiedete le quotazioni aggiornate per ogni accessorio speciale desiderato.

Modello	Tmax	Dimensioni interne (mm)			Dimensioni esterne (mm)			Potenza	Corrente	Spina	Piastre	Peso netto
Volume	°C	l	p	h	L	P	H	kW	A		mm	kg
Ecotop 20	1320	ø 330	230	560	560	520	2,3	10,0	Schuko*	ø 310	42	
Ecotop 43 L	1320	ø 400	340	650	700	630	2,9	13,0	Schuko*	ø 350	58	
Ecotop 50	1320	ø 400	380	650	700	725	3,6	16,0	Schuko*	ø 350	58	
Ecotop 50 S	1320	ø 400	380	650	700	725	4,5	6,5	CEE 16 A	ø 350	58	
Ecotop 60 L	1200	ø 400	450	650	700	740	2,9	13,0	Schuko*	ø 350	60	
Ecotop 60	1320	ø 400	450	650	700	740	3,6	16,0	Schuko*	ø 350	60	
Ecotop 60 S	1320	ø 400	450	650	700	740	5,0	10,0	CEE 16 A	ø 350	60	

*spina tedesca

Caratteristiche dei forni a pozzetto

Cerniera del coperchio stabile e robusta
Apertura del coperchio con pistone ad aria



Interruttore salvavita



Raccordo tubo
per aria esausta



Cablaggio ben visibile a norma DIN/EN/VDE
(normative elettriche tedesche standard)

Relè allo stato solido (SSR) silenziosi e duraturi con sistema
di raffreddamento esterno di serie sui modelli Ecotop e TE-S, a richiesta sugli altri modelli

Maniglie in acciaio per il trasporto



Ruote posteriori per facilitare gli spostamenti.
Di serie nei modelli Ecotop, TE75/110 MCC®
(4 ruote su richiesta per gli altri modelli)



Comando elettrico
di acciaio inossidabile



Gambe regolabili in
altezza sistema ROHDE

Coperchio solido, stabile con apertura ampia e facile



Mattoni refrattari ancorati meccanicamente contro lo spostamento
I mattoni sono smussati per evitare lo sgretolamento

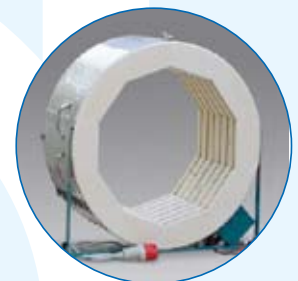
I mattoni del coperchio sono montati senza l'uso di malte

Bordi dei mattoni precisi e puliti
Elementi riscaldanti perfettamente fissati

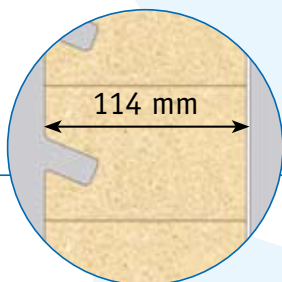


Termocoppia installata in posizione protetta

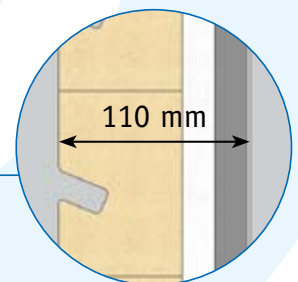
La serratura del coperchio può essere chiusa a lucchetto



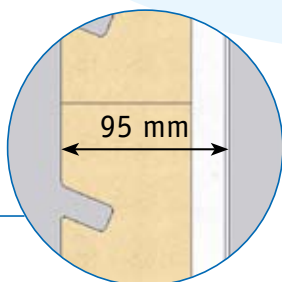
Tutti i modelli possono essere smontati, alcuni possono avere un anello supplementare



Struttura delle pareti dei forni professionali serie TE-S



Struttura delle pareti della serie Ecotop, 3 strati



Struttura delle pareti della serie TE-MCC®

Presse d'aria manuale su tutta la serie a pozzetto

La serie dei forni a pozzetto TE-MCC[⊕]

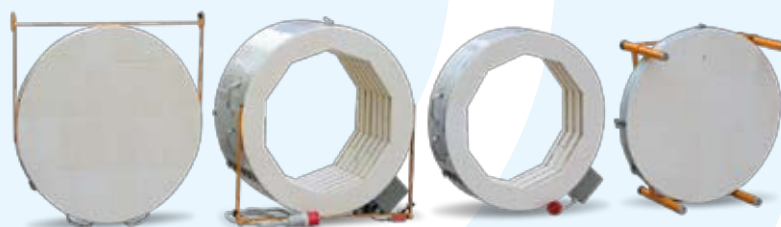
La solida serie di forni TE-MCC[⊕] è utilizzabile per molte applicazioni dalle lavorazioni su vetro a 600° fino ai semi-refrattari da 1250°C.

Questa serie di forni è stata disegnata sia per l'utilizzo scolastico sia per studi artistici e laboratori. La serie MCC[⊕] è estremamente versatile per applicazioni artistiche con la ceramica e con il vetro per la vasta gamma di temperature.

Oltre ai numerosi accessori disponibili e all'alta professionalità nella costruzione delle nostre serie a pozzetto, desideriamo portare alla vostra attenzione le seguenti caratteristiche:

Scomponibilità

Tutti i modelli sono scomponibili in almeno quattro pezzi. Tutte le parti sono facilmente maneggevoli e disegnate per un trasporto comodo. Bastano 2 persone per sollevare e trasportare agevolmente gli elementi nella posizione desiderata. Anche con una piccola porta di accesso, è sufficiente un passaggio di soli 55 cm.



Ampliamento del forno

Quattro modelli della serie TE-MCC[⊕] possono essere ampliati in ogni momento del 50% semplicemente con l'inserimento di un anello supplementare.

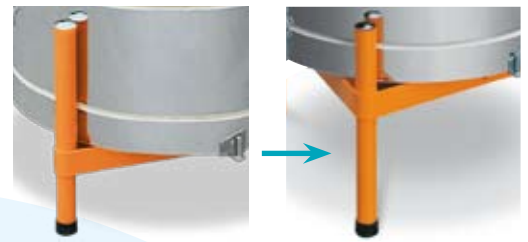


- TE 75 MCC[⊕] fino a 110 litri di volume
- TE 100 MCC[⊕] fino a 150 litri di volume
- TE 120 MCC[⊕] fino a 180 litri di volume
- TE 200 MCC[⊕] fino a 300 litri di volume

Inserite l'elemento ad anello, fissatelo e potrete lavorare con il 50% di spazio in più. **Il forno che cresce con le Vostre esigenze quando volete voi!**

Gambe regolabili in altezza sistema ROHDE

Con il sistema ROHDE delle gambe regolabili è possibile posizionare il forno nel modo più sicuro e adatto al vostro lavoro. Questa soluzione permette di caricare e scaricare il forno senza affaticare la vostra schiena.



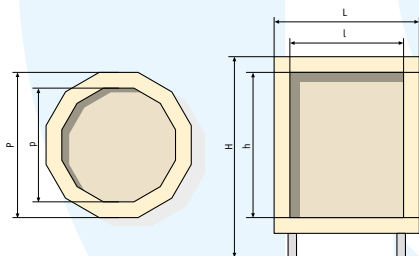
Accessori per la Serie TE-MCC®

I modelli TE 75, TE 100, TE 120 e TE 200 MCC® possono essere forniti con il coperchio riscaldante (importante per la lavorazione del vetro). Gli elementi riscaldanti sono montati su aste portanti (sistema brevettato) per impedire qualsiasi caduta o distacco dalla parete.

*Questi forni possono essere ampliati. E' possibile il funzionamento solo di un elemento aggiuntivo per volta: coperchio o anello. E' possibile montare il coperchio riscaldante anche successivamente all'acquisto.



Facile apertura e chiusura del coperchio per mezzo del pistone ad aria.



Ampia scelta di set piastre e colonne per ogni tipo di forno.



Ottimo controllo del forno con Relè a Stato Solido, a lunga durata raffreddati esternamente (su richiesta).



Per ulteriori dettagli sugli accessori, consultate il listino prezzi in vigore.

Modello	Tmax	Dimensioni interne (mm)			Dimensioni esterne (mm)			Potenza	Corrente	Spina	Piastre	Peso netto
Volume	°C	l	p	h	L	P	H	kW	A		mm	kg
TE 75 MCC®	1320	∅ 470		460	720	740	800	6,0	13	CEE 16	∅ 420	82
ZWR 75 MCC®		∅ 470		230	650	700	230	3,0	-	-	-	20
TE 110 MCC®	1320	∅ 470		690	720	740	1030	9,0	13	CEE 16	∅ 420	105
TE 100 MCC®	1320	∅ 520		460	800	830	800	7,0	15	CEE 16	∅ 470	89
ZWR 100 MCC®		∅ 520		230	800	830	230	3,5	-	-	-	25
TE 150 MCC®	1320	∅ 520		690	800	830	1030	10,5	15	CEE 16	∅ 470	109
TE 130 MCC®	1320	∅ 590		460	830	880	800	7,3	16	CEE 16	∅ 550	106
ZWR 130 MCC®		∅ 590		230	830	880	230	3,7	-	-	-	35
TE 190 MCC®	1320	∅ 590		690	830	880	1030	11,0	16	CEE 16	∅ 550	125
TE 200 MCC®	1320	∅ 740		460	1000	1050	800	9,2	20	CEE 32	speciale	130
ZWR 200 MCC®		∅ 740		230	1000	1050	230	4,6	-	-	-	40
TE 300 MCC®	1320	∅ 740		690	1000	1050	1030	13,8	20	CEE 32	speciale	170

ZWR = Anello supplementare

A richiesta è possibile adattare il voltaggio del forno alle condizioni di fornitura del gestore della linea elettrica

Forni a pozzetto serie fino a 1320°

La serie TE-S comprende forni a pozzetto di alta qualità per impiego giornaliero nei laboratori di ceramica professionali.

Negli ultimi 27 anni abbiamo costantemente migliorato e sviluppato questi forni con le migliori tecnologie per aumentarne le prestazioni e la durata.

Molti utilizzatori hanno testato la flessibilità di questi forni e grazie alla possibilità di ampliarli, il loro uso diventa ancora più vantaggioso ed economico.

Oltre ai numerosi accessori disponibili e all'alta professionalità nella costruzione delle nostre serie a pozzetto TE-S, desideriamo portare alla vostra attenzione le seguenti caratteristiche:

Ampliamento del forno

Quattro modelli della serie TE-S possono essere ampliati in ogni momento del 50% semplicemente con l'inserimento di un anello supplementare.



- TE 80 S fino a 100 litri di volume
- TE 95 S fino a 145 litri di volume
- TE 130 S fino a 200 litri di volume
- TE 165 S fino a 250 litri di volume

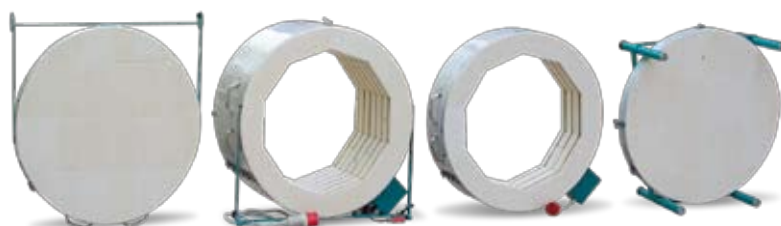
Inserite l'elemento ad anello, fissatelo e potrete lavorare con il 50% di spazio in più. **Il forno che cresce con le Vostre esigenze quando volete voi!**

Gambe regolabili in altezza sistema ROHDE

Con il sistema ROHDE delle gambe regolabili è possibile posizionare il forno nel modo più sicuro e adatto al vostro lavoro. Questa soluzione permette di caricare e scaricare il forno senza affaticare la vostra schiena.

Scomponibilità

Tutti i modelli sono scomponibili in almeno quattro pezzi. Anche con una piccola porta di accesso, è sufficiente un passaggio di soli 55 cm.



Nuovo: Relè allo Stato Solido

I Relè allo Stato Solido controllano il funzionamento di tutti i forni a pozzetto della serie TE-S. Sono silenziosi e a lunga durata e non includono parti meccaniche. Il sistema di raffreddamento è montato esternamente alla scatola dei componenti. In questo modo i componenti elettrici del forno possono durare molto di più e garantire prestazioni senza problemi.



Accessori per la serie TE-S



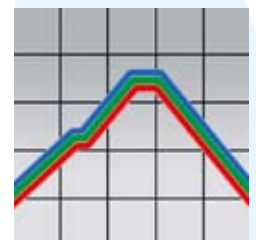
Il riscaldamento del fondo crea una temperatura ideale e omogenea all'interno del forno. Tutti i modelli TE-S a partire dal TE 80 S possono essere forniti con il riscaldamento del fondo.

Ampia scelta di set piastre e colonne per ogni tipo di forno.

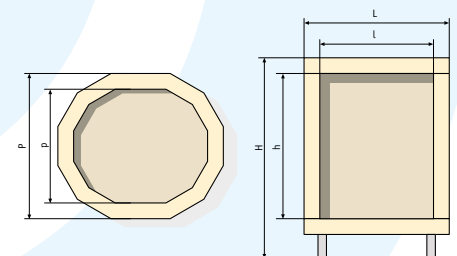


Ruote solide sulle gambe posteriori del forno rendono flessibile il lavoro in ogni ambiente.

Il controllo multi-zona assicura stabilità e costanza del forno.



Per ulteriori dettagli sugli accessori, consultate il listino prezzi in vigore.



Modello	Tmax	Dimensioni interne (mm)			Dimensioni esterne (mm)			Potenza	Corrente	Spina	Piastre	Peso netto
Volume	°C	l	p	h	L	P	H	kW	A		mm	kg
TE 80 S	1320	ø 450		460	770	780	780	6,0	13	CEE 16	ø 420	99
ZWR 80 S		ø 450		150	770	780	150	3,0	-	-	-	20
TE 100 S	1320	ø 450		610	770	780	930	9,0	13	CEE 16	ø 420	117
TE 95 S	1320	ø 520		460	850	800	775	7,0	16	CEE 16	ø 470	113
ZWR 95 S		ø 520		230	850	800	230	3,5	-	-	-	20
TE 145 S	1320	ø 520		690	850	800	1000	10,5	16	CEE 16	ø 470	142
TE 130 S	1320	ø 610		460	950	950	770	8,8	19	CEE 32	ø 550	130
ZWR 130 S		ø 610		230	950	950	230	4,4	-	-	-	30
TE 200 S	1320	ø 610		690	950	950	1000	13,2	19	CEE 32	ø 550	166
TE 165 S	1320	730	630	460	1050	950	790	10,0	22	CEE 32	speciale	144
ZWR 165 S		730	630	230	1050	950	230	5,0	-	-	-	30
TE 250 S	1320	730	630	690	1050	950	1020	15,0	22	CEE 32	speciale	180
TE 300 S	1320	830	630	690	1160	950	1020	15,0	22	CEE 32	speciale	204

ZWR = Anello supplementare

A richiesta è possibile adattare il voltaggio del forno alle condizioni di fornitura del gestore della linea elettrica

I forni a campana della Serie HE fino a 1320°C



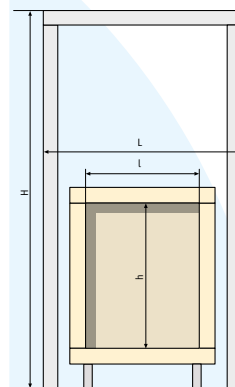
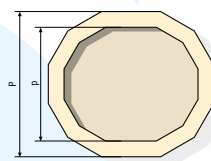
I forni a campana della serie HE

La linea dei forni a campana è la naturale evoluzione dei forni a pozzetto della serie TE-S. Abbiamo sviluppato questi forni poiché il caricamento dall'alto pone alcuni limiti.

Con questo meccanismo si evitano i carichi disagiati dall'alto poiché si cala semplicemente la campana del forno sugli oggetti da cuocere. Questa soluzione permette di sistemare agevolmente grandi pezzi sulla base del forno.

Questa tipologia di carico inoltre, permette di caricare facilmente un forno di piatti senza grossi sforzi fisici per la schiena. Questo sistema comprovato e straordinariamente flessibile, permette di cuocere una varietà infinita di forme, fino a diametri di 150 cm e altezze importanti.

Non ci sono limiti alla vostra creatività. Noi abbiamo il forno adatto ai vostri bisogni.



Accessori di serie per la serie HE forni a campana



Verricello facile e ad azione morbida per un sollevamento sicuro e agevole della campana.

Accessori su richiesta per la serie HE forni a campana



Sistema di sollevamento idraulico per una facile operazione.



Facile rimozione della base del forno con carrello per un comodo accesso durante il carico del forno.



Rotaie per la base del forno per agevolare il carico dei pezzi di dimensioni importanti.

Per ulteriori dettagli sugli accessori, consultate il listino prezzi in vigore.

Modello	Tmax °C	Dimensioni interne (mm)			Dimensioni esterne (mm)			Potenza kW	Corrente A	Spina	Piastre mm	Peso netto kg	
		l	p	h	L	P	H						
HE 200	1320	∅ 610	680	920	1200	1800	13	19	-	CEE 32 / 63	∅ 550	235	
HE 260	1320	∅ 610	900	920	1200	2200	18	25	-	CEE 32 / -	∅ 550	270	
HE 250	1320	630	730	680	950	1250	1800	15	22	-	CEE 32 / -	speciale	270
HE 330	1320	630	730	900	950	1250	2200	20	29	-	CEE 32 / -	speciale	310
HE 300	1320	630	830	680	950	1350	1800	17	24	-	CEE 32 / -	speciale	300
HE 400	1320	630	830	900	950	1350	2200	22	32	-	CEE 32 / -	speciale	340

A richiesta è possibile adattare il voltaggio del forno alle condizioni di fornitura del gestore della linea elettrica



TE 70 QT

Forni a pozzetto rettangolari serie Quattro TE-Q

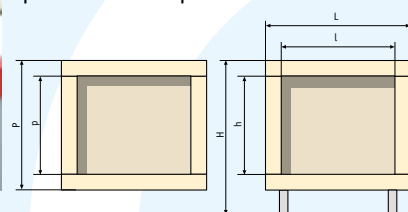
La serie Quattro TE-Q comprende 2 modelli: 1. Il TE-QN e il TE-QS sono a pozzetto rettangolari con riscaldamento su 4 lati e resistenze montate in scanalature nel rivestimento refrattario. 2. Il TE 70 QT e QTS sono a pozzetto rettangolari con riscaldamento su 4 lati, ma le resistenze sono avvolte su aste portanti. Entrambe le serie dispongono di una struttura isolante di alta qualità formata da due strati, accuratamente fissata nella robusta struttura del forno. Usiamo una verniciatura bicolore industriale ad alta qualità che rende gradevole l'aspetto del forno.

Con l'ausilio di una ventilazione sul retro del coperchio e l'uso di zincata per la cassa, il forno è perfettamente protetto dalla corrosione.

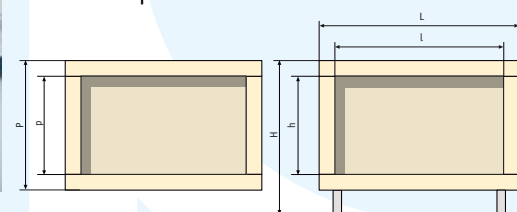
Inoltre, il coperchio dispone di speciali caratteristiche elaborate appositamente. Sollevare il coperchio è estremamente facile grazie ai pistoni ad aria, gli stessi utilizzati sui forni a pozzetto rotondi.



Facile apertura e chiusura del coperchio per mezzo del pistone ad aria



Robusta e permeabile al calore piastra in SIC a copertura del fondo



BT 500

La serie BT

La nostra serie di forni a pozzetto BT è unica per le particolari soluzioni che offre. Unisce infatti, la robustezza di un forno ad apertura frontale al vantaggio dei cinque lati riscaldanti di un forno a pozzetto. Grazie all'alta qualità dei materiali isolanti e alla perfetta distribuzione del calore, questo forno è adatto alle produzioni che devono cuocere una grossa quantità di pezzi diversi nella forma e misura. La buona prospettiva dall'alto contribuisce molto all'ottimale utilizzazione degli spazi. **Non scambiereste mai questo forno a pozzetto con uno ad apertura frontale.**

Modello	Tmax	Dimensioni interne (mm)			Dimensioni esterne (mm)			Potenza	Corrente	Spina	Piastre	Peso netto
Volume	°C	L	p	h	L	P	H	kW	A		mm	kg
TE 10 Q	1320	230	180	230	430	560	540	2,0	- 9	Schuko*	200 x 150	30
TE 35 Q	1320	380	380	230	620	750	540	3,6	- 16	Schuko*	370 x 340	81
TE 50 QN	1320	380	380	340	620	750	650	3,6	- 16	Schuko*	370 x 340	100
TE 50 QS	1320	380	380	340	620	750	650	5,0	11 22	CEE 16	370 x 340	100
TE 70 QT	1250	410	410	420	690	800	760	3,6	- 16	Schuko*	350 x 350	145
TE 70 QT-S	1320	410	410	420	690	800	760	6,0	13 26	CEE 16	350 x 350	150
TE 110 QT	1320	450	450	530	760	850	900	9,0	13 40	CEE 16	400 x 400	250
BT 300	1320	920	570	610	1200	920	1110	15,0	22 -	CEE 63	500 x 400	400
BT 500	1320	1150	650	690	1430	1000	1190	24,0	35 -	CEE 63	600 x 500	535

*spina tedesca

A richiesta è possibile adattare il voltaggio del forno alle condizioni di fornitura del gestore della linea elettrica

	Ecotop	TE-MCC®	TE-S	HE	TE-Q N/S	TE-QT	BT
Temperatura finale	*1320°	1320°	1320°	1320°	1320°	*1320°	1320°
Riscaldamento uniforme su tutti i lati	•	•	•	•	•	•	•
Riscaldamento sul fondo	–	–	○	○	–	–	•
Riscaldamento sul coperchio	○	○	–	–	–	–	–
Relè allo stato solido	•	○	•	○	○	○	○
Resistenze montate nelle scanalature del rivestimento refrattario	•	•	•	•	•	–	•
Resistenze montate su aste portanti	–	–	–	–	–	•	–
Basamento del forno regolabile in altezza	•	•	•	–	–	–	–
Raccordo per tubo aria esausta	•	•	•	•	•	•	•
Presa d'aria manuale	•	•	•	•	–	–	–
Scomponibile per il trasporto	•	•	•	•	–	–	○
Possibilità di ampliamento volume	–	•	•	–	–	–	–
Garanzia 3 anni	•	•	•	•	•	•	•
Certificazione CE	•	•	•	•	•	•	•
Marchio di sicurezza GS**	•	•	•	•	•	•	registrazione
Foro per controllo visivo	○	○	○	○	○	○	○

• Accessori di serie ○ Accessori su richiesta – Non disponibile * Solo per alcuni modelli ** GS = "Geprüfte Sicherheit"

Regolatori per forni a pozzetto



Regolatore TC 304

Regolatore di serie per forni a pozzetto, chiaro e facilmente leggibile per hobby, piccoli laboratori e scuole.

- 5 programmi da memorizzare liberamente
- Programma la salita della cottura
- 1 tempo pausa

Regolatore di serie.



Regolatore TC 504

Questo regolatore è stato appositamente studiato per ROHDE. Estremamente facile, intuitivo con una vasta possibilità di funzioni.

- 10 Programmi da memorizzare liberamente
- 2 tempi pausa
- 2 o 3 zone di controllo (su richiesta)
- 1 controllo aggiuntivo per esempio valvola aria esausta (su richiesta)

Regolatore fornito su richiesta.



Regolatore TC 507

Notevoli le capacità di questo regolatore, adatto a tutti i campi d'impiego per le numerose varietà di funzioni.

Fino a 30 programmi da memorizzare liberamente

Fino a 80 segmenti

2 o 3 zone di controllo (su richiesta)

2 controlli aggiuntivi (su richiesta)

Regolatore fornito su richiesta.

Il Vostro rivenditore:

Per ulteriori informazioni contattate il rivenditore più vicino, visitate il nostro sito web o contattateci direttamente.

Helmut Rohde GmbH

Ried 9, D-83134 Prutting

Tel.: +49 (0)8036/674976-10, Fax: -19

e-Mail: info@rohde-online.net

Internet: www.rohde-brennofen.de

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e dimensionali per migliorare la qualità dei nostri prodotti in qualsiasi momento.