

Hoogtemperatuur Lifttopovens



ELHT 08/18



ELHT 02/16

Laboratorium ovens bij Snijsaal

Snijsaal levert een groot aantal ovens speciaal voor laboratoria in allerlei toepassings gebieden. Met deze ovens kunt u bijvoorbeeld testen, drogen, voorwarmen, verassen, debinding, branden, sinteren, gloeien en smelten.

Beschrijving ELHT 08/18

Voor een gemakkelijke bodembelading en een snelle chargewissel raden wij u deze Lifttop ovens aan. Deze oven modellen zijn uitermate geschikt voor bijvoorbeeld glazuur fritting, glas smelten of andere processen waarbij het noodzakelijk is dat de monsters snel verwijderd kunnen worden. Door een omgekeerde kroes over het te stoken monster te plaatsen, zijn er diverse toepassingen van gas gecontroleerde omgevingen te creëren.



ELS 08/14



ELS 08/11

Dental ovens

Snijsstaal heeft voor de tandheelkundige industrie deze speciale tafelmodellen Lifttop ovens. Ze zijn speciaal ontwikkeld voor *Dental Zircon Sintering* processen.

Wij brengen graag 2 nieuwe modellen voor het snel bakken onder uw aandacht; de ELHT 01/16 en ELHT 02/16. Deze modellen zijn ontwikkeld voor het opstoken van maximaal 4 bruggen in 1 keer, in ongeveer 2 uur tijd (koud tot koud). De ELHT serie heeft standaard een 7-inch Touch Screen bedieningspaneel, hierin zijn opgenomen 5 standaard programma's die betrekking hebben op bijna alle stookprocessen voor de tandtechnici. Wanneer nodig kunnen natuurlijk ook aangepaste programma's worden ingegeven. Wij helpen u hier graag bij.



ELHT 01/16



- Verhittings elementen Kanthal Super kwaliteit, MoSi2
- ELHT 01/16 gebruikt 2 trays
- ELHT 02/16 gebruikt 4 trays
- De ovens hebben 5 vaste programma's, en 1 is gereserveerd voor een zelf aangepast/gemaakt programma. De stooktijden van koud tot koud zijn afhankelijk van het gekozen programma. De kortste stooktijd zit tussen 120-150 minuten zelfs voor 4 eenheden van bruggen.
- Een stroomstoring geeft bij de meeste programmeerbare ovens een groot probleem. De ELHT serie heeft een specifieke faciliteit waarmee het programma doorgaat, nadat de stroomtoevoer zichzelf heeft hersteld. U kunt de oven verlaten terwijl hij werkt en het gekozen programma wordt geheel afgehandeld, zelfs s' nachts. Dit geeft je meer efficiëntie, tot zelfs 4 - 5 cycli per dag.
- Een grafische weergave van het lopende programma waar de details van de stookcurve als wel de tijd of temperatuur kunnen worden waargenomen
- Werken met de oven in de taal van de eindgebruiker. De zeer uitgebreide regelaar heeft 8 verschillende talen waaruit u kunt kiezen
- Heel eenvoudig te programmeren middels stap voor stap programmeer procedure



ELHT 02/16

Technische info:

- 1.600°C maximale werktemperatuur
- 2 of 4 trays (voor ELHT 01/16 of ELHT 02/16)
- Tafelmodel design
- 1.900 Watt of 3.600 Watt vermogen
- 105 mm basis diameter voor gemakkelijk gebruik van 95mm trays
- Geïntegreerde Touch screen regelaar met volledige PLC sturing

Technische data

Model	Binnen afmetingen	Buiten afmetingen	Temp. max.	Cont. Temp.	Kw	Liters inhoud	fase
ELS 08/11	180x200x210	630x810x1220	1100	1050	2,0	7,5	1
ELS 08/14	180x180x230	630x810x1220	1400	1350	4,5	7,4	3
ELHT 01/16	Ø 105 x 55	520x470x680	1600	1550	1,9	0,5	1
ELHT 02/16	Ø 105 x 100	520x470x680	1600	1550	3,6	1	1
ELHT 08/16	200x200x200	620x770x1900	1600	1550	8,0	8,0	3
ELHT 08/17	200x200x200	620x770x1900	1700	1650	8,0	8,0	3
ELHT 08/18	200x200x200	620x770x1900	1800	1750	8,0	8,0	3