



## HT - ETUVES HAUTE TEMPÉRATURE INDUSTRIELLES

**Les étuves HT Haute Température sont fabriquées en 4 tailles de chambre standard avec des températures maximales de fonctionnement de 400 °C, 500 °C, 600°C et 700 °C.**

Leur construction robuste intègre des charnières lourdes, des loquets de porte et des systèmes d'étagères. Cette gamme offre également une base pour une large gamme de modifications personnalisées. Des exemples typiques comme les systèmes de contrôle plus sophistiqués et l'enregistrement des données qui est nécessaire pour des applications telles que le traitement thermique AMS 2750F sous Nadcap, ou des modifications pour traiter des charges plus lourdes ou aider au chargement et au déchargement du four, ou tout simplement de plus grandes chambres que celles proposées dans la gamme standard.

## CARACTÉRISTIQUES STANDARD

- | Températures maximales de fonctionnement 400°C, 500°C, 600°C ou 700°C
- | 28, 95, 220 ou 350 litres
- | Régulateur carbolite PID 301, avec rampe unique à consigne et minuterie
- | Construction robuste
- | Excellente performance & fiabilité
- | Revêtement en acier inoxydable
- | Étagères perforées en acier inoxydable
- | Interrupteur de porte

## OPTIONS (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

- | Une gamme de régulateurs numériques sophistiqués, multisegments et d'enregistreurs de données avec des options de communication numérique est disponible - plus d'informations sur les régulateurs
- | Protection contre la surchauffe (recommandée pour protéger les contenus de valeur & un fonctionnement sans surveillance)
- | Étagères supplémentaires
- | Base et étagères renforcées
- | Fenêtre de porte (non compatible avec l'option étuvage & séchage)
- | Option d'étuvage & séchage pour l'extraction de petits volumes de solvants volatils ; augmente la puissance maximale de 1500 w (non compatible avec l'option fenêtre de visualisation)

## DÉTAILS TECHNIQUES (MODÈLES)

	<b>HT4/28</b>	<b>HT4/95</b>	<b>HT4/220</b>
<b>Temp max (°C)</b>	400	400	400
<b>Temp min (°C)</b>	Ambiante +60	Ambiante +60	Ambiante +60
<b>Stabilité thermique</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformité thermique (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Temps de chauffe (min)</b>	60	60	60
<b>Temps de retour à la température (mins)</b>	10	10	10
<b>Dimensions: Interne H x L x P (mm)</b>	305 x 305 x 305	455 x 455 x 455	610 x 610 x 610
<b>Dimensions: Externe H x L x P (mm)</b>	880 x 685 x 885	1010 x 880 x 1120	1160 x 1030 x 1280
<b>Étagères fournies / acceptées</b>	2 / 2	3 / 4	3 / 4
<b>Poids maximum par étagère / total (kg)</b>	10 / 20	15 / 30	25 / 50
<b>En option, base renforcée poids max. (kg)</b>	40	100	150
<b>En option, étagères renforcées quantité max. (kg)</b>	2	3	4
<b>En option, étagère renforcée poids max. / étagère (kg)</b>	20	25	50
<b>Volume (litres)</b>	28	94	227
<b>Puissance max (W)</b>	2000	3000	4000

	HT4/350	HT5/28	HT5/95
<b>Temp max (°C)</b>	400	500	500
<b>Temp min (°C)</b>	Ambiante +60	Ambiante +60	Ambiante +60
<b>Stabilité thermique</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformité thermique (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Temps de chauffe (min)</b>	60	60	60
<b>Temps de retour à la température (mins)</b>	10	16	16
<b>Dimensions: Interne H x L x P (mm)</b>	700 x 700 x 700	305 x 305 x 305	455 x 455 x 455
<b>Dimensions: Externe H x L x P (mm)</b>	1775 x 1750 x 1200	880 x 685 x 885	1010 x 880 x 1120
<b>Étagères fournies / acceptées</b>	3 / 3	2 / 2	3 / 4
<b>Poids maximum par étagère / total (kg)</b>	25 / 50	10 / 20	15 / 30
<b>En option, base renforcée poids max. (kg)</b>	250	40	100
<b>En option, étagères renforcées quantité max. (kg)</b>	4	2	3
<b>En option, étagère renforcée poids max. / étagère (kg)</b>	60	20	25
<b>Volume (litres)</b>	343	28	94
<b>Puissance max (W)</b>	6000	2000	4500

	HT5/220	HT5/350	HT6/28
<b>Temp max (°C)</b>	500	500	600
<b>Temp min (°C)</b>	Ambiante +60	Ambiante +60	Ambiante +60
<b>Stabilité thermique</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformité thermique (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Temps de chauffe (min)</b>	60	60	75
<b>Temps de retour à la température (mins)</b>	16	16	20
<b>Dimensions: Interne H x L x P (mm)</b>	610 x 610 x 610	700 x 700 x 700	305 x 305 x 305
<b>Dimensions: Externe H x L x P (mm)</b>	1160 x 1030 x 1280	1775 x 1750 x 1200	880 x 685 x 885
<b>Étagères fournies / acceptées</b>	3 / 4	3 / 3	2 / 2
<b>Poids maximum par étagère / total (kg)</b>	25 / 50	25 / 50	10 / 20
<b>En option, base renforcée poids max. (kg)</b>	150	250	40
<b>En option, étagères renforcées quantité max. (kg)</b>	4	4	2
<b>En option, étagère renforcée poids max. / étagère (kg)</b>	50	60	20
<b>Volume (litres)</b>	227	343	28
<b>Puissance max (W)</b>	6000	7500	2000

	HT6/95	HT6/220	HT6/350
<b>Temp max (°C)</b>	600	600	600
<b>Temp min (°C)</b>	Ambiante +60	Ambiante +60	Ambiante +60
<b>Stabilité thermique</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformité thermique (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Temps de chauffe (min)</b>	70	90	90
<b>Temps de retour à la température (mins)</b>	20	20	20
<b>Dimensions: Interne H x L x P (mm)</b>	455 x 455 x 455	610 x 610 x 610	700 x 700 x 700
<b>Dimensions: Externe H x L x P (mm)</b>	1010 x 880 x 1120	1160 x 1030 x 1280	1775 x 1750 x 1200
<b>Étagères fournies / acceptées</b>	3 / 4	3 / 4	3 / 3
<b>Poids maximum par étagère / total (kg)</b>	15 / 30	25 / 50	25 / 50
<b>En option, base renforcée poids max. (kg)</b>	100	150	250
<b>En option, étagères renforcées quantité max. (kg)</b>	3	4	4
<b>En option, étagère renforcée poids max. / étagère (kg)</b>	25	50	60
<b>Volume (litres)</b>	94	227	343
<b>Puissance max (W)</b>	4500	6000	9000

	HT7/28	HT7/95	HT7/220
<b>Temp max (°C)</b>	700	700	700
<b>Temp min (°C)</b>	Ambiante +60	Ambiante +60	Ambiante +60
<b>Stabilité thermique</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformité thermique (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Temps de chauffe (min)</b>	90	95	120
<b>Temps de retour à la température (mins)</b>	24	24	24
<b>Dimensions: Interne H x L x P (mm)</b>	305 x 305 x 305	455 x 455 x 455	610 x 610 x 610
<b>Dimensions: Externe H x L x P (mm)</b>	1040 x 780 x 910	1185 x 1005 x 1165	1185 x 1080 x 1280
<b>Étagères fournies / acceptées</b>	2 / 2	3 / 4	3 / 4
<b>Poids maximum par étagère / total (kg)</b>	8 / 16	10 / 30	15 / 45
<b>En option, base renforcée poids max. (kg)</b>	40	100	150
<b>En option, étagères renforcées quantité max. (kg)</b>	2	3	4
<b>En option, étagère renforcée poids max. / étagère (kg)</b>	20	25	50
<b>Volume (litres)</b>	28	94	227
<b>Puissance max (W)</b>	3000	6000	10000

#### Merci de noter

- L'uniformité est mesurée dans une chambre vide avec les aérations fermées, après une période de stabilisation
- Puissance maximale et temps de chauffe basé sur une alimentation 240V
- Option étuvage et séchage nécessite une puissance maximale
- Les charges sur les étagères sont basés sur un poids uniformément répartis
- Le volume uniforme est plus petit que le volume total de la chambre

[www.carbolite.com/ht](http://www.carbolite.com/ht)