



Piri Serisi – Endüstriyel Tip Fırınlar



Piri Serisi kamara fırınları 1100°C – 1300°C arasında 75 litre ve üzeri hacimlerde imal edilen endüstriyel tip fırınlarımızdır. Bu serimiz kullanıcı şartlarına uygun olarak “*tavlama fırını*”, “*seramik fırını*”, “*sinterleme fırını*” gibi isimlerle de adlandırılmaktadır.

Fırın kapağı isteğe göre yana yada yukarı açılır şekilde (giyotin kapak sistemi) tasarlanarak kullanıcının istekleri ön plana alınmıştır. Kapak açıldığında elektriği kesen emniyet anahtarı ile kullanıcıyı ve yüksek sıcaklık koruma alarmı ile ısı odasını korumaktadır.

Isı odası bölümünün ağız ve tabanı, kullanılan izole tuğlalar sayesinde çarpma ve sürtünmelere karşı mukavemeti artırılmıştır.

Firmamıza özel tasarlanan kontrol cihazları **PID kontrol** özellikli olup set değerindeki sıcaklık dalgalanmasını minimize etmektedir. Kontrol cihazlarında her adım **9999 dakikaya** kadar tanımlanabilmekte ve elektrik kesintilerinde program kaldığı yerden devam edebilmektedir.



	Gecikme	Rampa (Isıtma Eğrisi)	Bekleme	Program*
EVO Mini	✓	✓	✓	1P 2A
EVO 770	✓	✓	✓	1P40A - 5P40A 20P40A

* P: Program, A: Adım

Standart Özellikler

- Yana açılır kapak sistemi,
- Hareketli polyamid teker,
- Fırın modeline uygun olarak entegre yada ayrı kontrol ünitesi.

Opsiyonel Özellikler

- Yukarı açılır kapak (Giyotin kapak),
- Tabanın aşınma direncinin artırmak için ateş tuğlası kullanım imkanı,
- Ürünlerin kolay alınmasını sağlayan hareketli alt tabla (arabalı fırın sistemi),
- Çok alan kontrolü imkanı,
- Kapakta, tabanda ve arka yüzeyde ısıtıcı imkanı.