



## ESTUFA DE ALTA TEMPERATURA - HT

**As estufas de alta temperatura HT são fabricados em 4 tamanhos de câmara padrão com temperaturas máximas de operação de 400 ° C, 500 ° C, 600 ° C e 700 ° C.** Sua construção robusta incorpora dobradiças pesadas, travas de porta e sistemas de prateleiras. Essa faixa também fornece uma base sobre a qual uma ampla variedade de modificações personalizadas podem ser adicionadas. Exemplos típicos são os sistemas de controle mais sofisticados e o registro de dados necessários para aplicações como o tratamento térmico AMS 2750F com certificado Nadcap, ou modificações para lidar com cargas mais pesadas ou auxiliar no carregamento e descarregamento do forno, ou simplesmente tamanhos de câmara maiores do que são oferecido na faixa padrão.

## CARACTERÍSTICAS PADRÃO

- | Temperaturas máximas de operação 400°C, 500°C, 600°C ou 700°C
- | 28, 95, 220 ou 350 litros de capacidade
- | Controlador Carbolite 301, com rampa única para ponto de ajuste e temporizador de processo
- | Construção robusta
- | Excelente desempenho e confiabilidade
- | Revestimento de aço inoxidável
- | Prateleiras perfuradas de aço inoxidável
- | Interruptor de porta

## OPÇÕES (*ESPECIFIQUE NO MOMENTO DO PEDIDO*)

- | Uma variedade de controladores digitais sofisticados, programadores multissegmentos e registradores de dados com opções de comunicação digital está disponível - mais informações sobre controladores
- | Proteção contra superaquecimento (recomendado para proteger conteúdos valiosos e para operação autônoma)
- | Prateleiras adicionais
- | Base e prateleiras reforçadas para serviço pesado
- | Janela de visualização (não compatível com opção de cozimento e tratamento)
- | Opção de estufa & cura para extração de pequenos volumes de solventes voláteis; aumenta a potência máxima em 1500 W (não é compatível com a opção de janela de visualização)

## DETALHES TÉCNICOS (MODELOS)

	<b>HT4/28</b>	<b>HT4/95</b>	<b>HT4/220</b>
<b>Temp. Máx. (°C)</b>	400	400	400
<b>Temp. Mín. (° C)</b>	Ambiente +60	Ambiente +60	Ambiente +60
<b>Estabilidade de temp. (°C)</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformidade de temp. (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Tempo de aquecimento (minutos)</b>	60	60	60
<b>Tempo de recuperação (minutos)</b>	10	10	10
<b>Dimensões: Interno A x C x P (mm)</b>	305 x 305 x 305	455 x 455 x 455	610 x 610 x 610
<b>Dimensões: Externo A x C x P (mm)</b>	880 x 685 x 885	1010 x 880 x 1120	1160 x 1030 x 1280
<b>Prateleiras instaladas / aceitas</b>	2 / 2	3 / 4	3 / 4
<b>Cada prateleira / total (kg)</b>	10 / 20	15 / 30	25 / 50
<b>Base reforçada para serviço pesado opcional máx. peso (kg)</b>	40	100	150
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. quantidade</b>	2	3	4
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. peso / prateleira (kg)</b>	20	25	50
<b>Volume (litros)</b>	28	94	227
<b>Potência máx. (W)</b>	2000	3000	4000

	HT4/350	HT5/28	HT5/95
<b>Temp. Máx. (°C)</b>	400	500	500
<b>Temp. Mín. (° C)</b>	Ambiente +60	Ambiente +60	Ambiente +60
<b>Estabilidade de temp. (°C)</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformidade de temp. (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Tempo de aquecimento (minutos)</b>	60	60	60
<b>Tempo de recuperação (minutos)</b>	10	16	16
<b>Dimensões: Interno A x C x P (mm)</b>	700 x 700 x 700	305 x 305 x 305	455 x 455 x 455
<b>Dimensões: Externo A x C x P (mm)</b>	1775 x 1750 x 1200	880 x 685 x 885	1010 x 880 x 1120
<b>Prateleiras instaladas / aceitas</b>	3 / 3	2 / 2	3 / 4
<b>Cada prateleira / total (kg)</b>	25 / 50	10 / 20	15 / 30
<b>Base reforçada para serviço pesado opcional máx. peso (kg)</b>	250	40	100
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. quantidade</b>	4	2	3
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. peso / prateleira (kg)</b>	60	20	25
<b>Volume (litros)</b>	343	28	94
<b>Potência máx. (W)</b>	6000	2000	4500

	HT5/220	HT5/350	HT6/28
<b>Temp. Máx. (°C)</b>	500	500	600
<b>Temp. Mín. (° C)</b>	Ambiente +60	Ambiente +60	Ambiente +60
<b>Estabilidade de temp. (°C)</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformidade de temp. (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Tempo de aquecimento (minutos)</b>	60	60	75
<b>Tempo de recuperação (minutos)</b>	16	16	20
<b>Dimensões: Interno A x C x P (mm)</b>	610 x 610 x 610	700 x 700 x 700	305 x 305 x 305
<b>Dimensões: Externo A x C x P (mm)</b>	1160 x 1030 x 1280	1775 x 1750 x 1200	880 x 685 x 885
<b>Prateleiras instaladas / aceitas</b>	3 / 4	3 / 3	2 / 2
<b>Cada prateleira / total (kg)</b>	25 / 50	25 / 50	10 / 20
<b>Base reforçada para serviço pesado opcional máx. peso (kg)</b>	150	250	40
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. quantidade</b>	4	4	2
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. peso / prateleira (kg)</b>	50	60	20
<b>Volume (litros)</b>	227	343	28
<b>Potência máx. (W)</b>	6000	7500	2000

	HT6/95	HT6/220	HT6/350
<b>Temp. Máx. (°C)</b>	600	600	600
<b>Temp. Mín. (° C)</b>	Ambiente +60	Ambiente +60	Ambiente +60
<b>Estabilidade de temp. (°C)</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformidade de temp. (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Tempo de aquecimento (minutos)</b>	70	90	90
<b>Tempo de recuperação (minutos)</b>	20	20	20
<b>Dimensões: Interno A x C x P (mm)</b>	455 x 455 x 455	610 x 610 x 610	700 x 700 x 700
<b>Dimensões: Externo A x C x P (mm)</b>	1010 x 880 x 1120	1160 x 1030 x 1280	1775 x 1750 x 1200
<b>Prateleiras instaladas / aceitas</b>	3 / 4	3 / 4	3 / 3
<b>Cada prateleira / total (kg)</b>	15 / 30	25 / 50	25 / 50
<b>Base reforçada para serviço pesado opcional máx. peso (kg)</b>	100	150	250
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. quantidade</b>	3	4	4
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. peso / prateleira (kg)</b>	25	50	60
<b>Volume (litros)</b>	94	227	343
<b>Potência máx. (W)</b>	4500	6000	9000

	HT7/28	HT7/95	HT7/220
<b>Temp. Máx. (°C)</b>	700	700	700
<b>Temp. Mín. (° C)</b>	Ambiente +60	Ambiente +60	Ambiente +60
<b>Estabilidade de temp. (°C)</b>	±0.5	±0.5	±0.5
<b>Uniformidade de temp. (°C)</b>	±5.0	±5.0	±5.0
<b>Tempo de aquecimento (minutos)</b>	90	95	120
<b>Tempo de recuperação (minutos)</b>	24	24	24
<b>Dimensões: Interno A x C x P (mm)</b>	305 x 305 x 305	455 x 455 x 455	610 x 610 x 610
<b>Dimensões: Externo A x C x P (mm)</b>	1040 x 780 x 910	1185 x 1005 x 1165	1185 x 1080 x 1280
<b>Prateleiras instaladas / aceitas</b>	2 / 2	3 / 4	3 / 4
<b>Cada prateleira / total (kg)</b>	8 / 16	10 / 30	15 / 45
<b>Base reforçada para serviço pesado opcional máx. peso (kg)</b>	40	100	150
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. quantidade</b>	2	3	4
<b>Prateleiras opcionais para serviços pesados máx. peso / prateleira (kg)</b>	20	25	50
<b>Volume (litros)</b>	28	94	227
<b>Potência máx. (W)</b>	3000	6000	10000

### Observe

- A uniformidade é medida em uma câmara vazia com as aberturas fechadas, após um período de estabilização
- Máxima potência e tempos de aquecimento com base em uma fonte de 240 V
- A opção de cozimento e cura pode exigir maior potência máxima
- Carregamento de prateleira são baseados no peso uniformemente distribuído
- O volume uniforme é menor que o volume total da câmara

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