

Industrial Heating up to 99°C

스 팀 오븐

Microprocessor PID Temperature

Control up to 99°C

디지털 PID 온도 조절기로 최고 99°C 까지
정밀한 온도제어

Sparkless forced Flow convection

Fan motor system

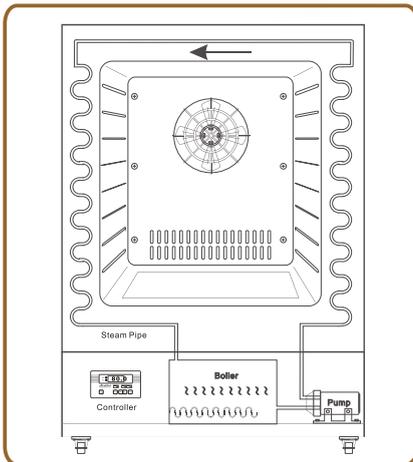
전기스파크가 발생하지 않도록 챔버내 팬과
모터를 분리하여 공기를 순환시키는 방식으로
정밀한 온도 분포도 유지

Indirect Heating System by the optimum piping mechanism

최적의 스팀 배관 구조 설계로 제작한 간접
가열방식 오븐

Gentle and Anti-Explosion Drying Mechanism

점진적인 간접가열로 폭발 및 발화를방지하고
물성의 변화를 최소화시키는 건조방식



Safety and Convenience

Over temperature and current protection, leakage breaker ensure user safety and adjustable sliding rack, silent fan motor 사용자의 안전을 우선적으로 고려한 과열, 과전류 방지용 안전 장치와 높낮이를 조절할 수 있는 슬라이딩식 선반, 자동급수 시스템 부착

Digital PID Control

membrane type touch keypad provides precision temperature control, timer, alarm, auto-tuning (option : automatic on/off function)

디지털 PID controller를 내장하여 정확한 온도 조절이 가능 하고 타이머, 알람, 자동 보정 (Option : 예약 운전가능)

Application

Ideal for Drying Food, Pharmacy, Grain, Leaves and soft objects under the temperature of 100°C

식품, 제약, 곡물, 약초 및 100°C 미만 의 중온에서 간접 가열 방식 으로 건조 하는 방식의 스팀오븐

Optional Damper

To enhance thermal efficiency and optional automatic gas exhaust device is available 열효율을 높이기 위하여 댐퍼를 설치 할 수 있으며 자동 배기 장치 추가 가능

MODEL		LSO-6051S	LSO-6151S
Dimensions	Inner	900 x 600 x 900	1000 x 800 x 1200
	Outer	1400 x 750 x 1200	1500 x 950 x 1600
Capacity		486 Liters	960 Liters
Heater		3.0 kW	5.0 kW
Controller		Digital PID Multi-Function Controller	
Display		4Digit LED Display	
Timer		99min 59 sec. / 99hr 59 min / Continuous Selectable	
Temperature	Range	Ambient + 5°C to 99°C	
	Accuracy	± 1.0°C	
	Uniformity	± 2.0°C at 70°C	
Material	Inner	Stainless Steel (SUS304)	
	Outer	Powder Coated Steel	
Door		Tempered Glass Window with Silicone Packing Door	
Safety		Over Heat Protector, Over Current & Leakage Breaker	
Circulation		1/3 HP	1/3 HP x 2 EA
Shelves		4 EA	5 EA
Electric Supply		220V or 380V 3 Phase 50/60 Hz	