

FOUR DE FORGE Référence : 13284

RESUME

Ce four de forge est équipé d'un, deux ou trois brûleurs afin de chauffer et travailler le fer.

Il est équipé d'un système de sécurité qui répond à la norme RD919/2006.

Consommant jusqu'à 75% moins de gaz que les fours de forge, il respecte les normes écologiques.

Les fours de forge atteignent jusqu'à 1300°C.

Les points forts :

- Garantie 3 ans
- 3 modèles disponibles

DECLINAISONS

Nombre de brûleurs
1
2
3

DESCRIPTION

Pourquoi choisir ce four de forge ?

Ces fours de forge équipés avec 1, 2 ou 3 brûleurs sont conçus pour chauffer le fer et pouvoir le travailler : modeler, plier, percer, souder, tremper, forger, ferrer les chevaux...

Ce four est conforme au règlement RD919/2006, qui encadre

les appareils fonctionnant au gaz.

Il intègre un allumage électronique automatique qui évite à l'opérateur de devoir introduire ses mains dans la chambre de combustion, supprimant ainsi tout contact direct avec la flamme.

Aucun outil n'est nécessaire pour l'allumage, ce qui simplifie l'usage et augmente la sécurité.

L'ensemble du système de gaz est intégré dans la structure du four, ce qui le protège efficacement contre les chocs susceptibles de provoquer des fuites.

De plus, la chambre de combustion est isolée à l'aide de vermiculite compactée, c'est un matériau naturel, sain et 100% recyclable. Ceci permet d'éviter toute perte de chaleur.

Deux dispositifs de sécurité renforcent la fiabilité du four avec une vanne thermocouple qui coupe automatiquement l'arrivée de gaz si la température chute anormalement, et une vanne anti-retour qui empêche tout reflux de gaz vers la bouteille.

Ces trois fours consomment jusqu'à 75% de moins de gaz que les fours de forge basique.

Les fours propane peuvent atteindre environ 1300°C.

Ce four est très résistant, car il est recouvert de peinture calorique pour le protéger et éviter l'usure.

Il est possible de monter la porte arrière du four pour pouvoir travailler dans le centre des barres en fer. La porte se démonte sans outils.

Les fours disposent de support de barre intégré et réglable à différentes longueurs pour supporter le matériau, sa forme évite que le matériau à travailler ne glisse.

Afin de travailler le métal, utilisez nos [enclumes en fonte](#). Pour plus de sécurité, utilisez notre [pince pour forge professionnelle](#) conçue pour résister aux hautes températures.

Comment utiliser ce four de propane ?

Le four est livré entièrement monté, prêt à l'emploi.

En fonction du modèle, deux personnes sont nécessaires pour le transport du four. Il faut impérativement éteindre les brûleurs et attendre 24 heures afin que le matériel isolant soit à température ambiante.

Pour le stockage, veillez à le placer dans un endroit non humide (éviter 30 à 95% d'humidité), à une température comprise entre -25°C et 55°C (jusqu'à 75°C uniquement pour moins de 24 heures). Ne pas empiler d'objets dessus ni démonter la machine.

L'entretien nécessite d'éteindre les brûleurs et d'attendre 60 minutes avant intervention. Il est important de maintenir la chambre de combustion propre et de vérifier régulièrement le thermocouple, le dispositif d'allumage, la vanne de gaz, le régulateur et la vanne anti-retour. En cas de détérioration, contactez-nous.

Pour utiliser le four, procurez-vous un adaptateur avec filetage mâle 21,8 gauche pour la bombonne de gaz. Avant l'allumage, vérifiez que toutes les vannes sont fermées et que la chambre est vide. Connectez l'adaptateur, vérifiez les raccords sans fuite avec une pression entre 0,2 et 0,5 bar. Téléchargez le manuel d'utilisation pour savoir comment utiliser votre four selon le modèle.

Caractéristiques des fours de forge

Type de combustible : Gaz propre (GLP)

Pression de travail réglable : 0,1 - 1,5 bar

Température maximale : 1300°C

Dimensions extérieures :

- Four 1 brûleur : 310 x 450 x 370 mm
- Four 2 brûleurs : 500 x 440 x 370 mm
- Four 3 brûleurs : 510 x 580 x 370 mm

Dimensions de la chambre combustion :

- Four 1 brûleur : 140 x 236 x 100 mm
- Four 2 brûleurs : 324 x 240 x 100 mm
- Four 3 brûleurs : 464 x 240 x 100 mm

Puissance (Hi) :

- Four 1 brûleur : 4 kW
- Four 2 brûleurs : 8 kW
- Four 3 brûleurs : 12 kW

Consommation de gaz à 1 bar :

- Four 1 brûleur : 0,35 kg/h
- Four 2 brûleurs : 0,7 kg/h
- Four 3 brûleurs : 1 kg/h

Poids :

- Four 1 brûleur : 27 kg
- Four 2 brûleurs : 40 kg
- Four 3 brûleurs : 53 kg