

Arts & Crafts
Nabertherm

Fours de
cuisson pour
l'atelier et les
loisirs



Fabriqué à la main en Allemagne
nabertherm.com

La céramique est une passion.

Faites confiance à Nabertherm.

Les fours Nabertherm sont le bon choix pour vos loisirs, votre atelier ou votre application professionnelle. Chacun de nos fours de cuisson résulte d'un travail manuel complexe mobilisant les meilleurs matériaux disponibles en Allemagne. Notre entreprise familiale détient, en tant que manufacture, 75 ans d'expérience dans la fabrication des fours de cuisson. Tout en ménageant au maximum nos précieuses ressources terrestres, nous produisons ces matériels fiables et d'une qualité supérieure qui vous accompagneront sur votre parcours.

Nos fours se distinguent également par ceci :

- Excellents résultats de cuisson
- Durabilité
- Longévité
- Ergonomie soignée
- Fiabilité
- Made in Germany
- Efficacité énergétique et consommation réduite
- Innovation
- 36 mois de garantie

Vous pouvez faire confiance à la qualité, la sécurité et à d'excellents résultats de cuisson signés Nabertherm ! Et grâce à nos partenaires spécialisés depuis de longues années, nous vous garantissons aussi un aspect particulièrement important, notre service après-vente mondial.



« J'adore mon four de cuisson Nabertherm. En tant que potière passionnée, tenue de jongler en permanence avec des commandes nombreuses assorties de délais serrés, je peux entièrement me fier à ses excellents résultats. »

Izzy Letty,
izzylettypottery.com

Contenu

Historique

Historique des fours de cuisson Nabertherm	4
Faits sur Nabertherm	6

Fours à chargement vertical

Energie optimale efficacité et excellents résultats de cuisson	11
Aperçu détaillé	12
Options	13
Fours à chargement vertical	14
Fours à chargement vertical avec puissance de raccordement augmentée	16
Four rectangulaire à chargement vertical	18

Fours chambre

Aperçu détaillé	22
Options	23
Fours chambre jusqu'à 1300 °C	24
Fours chambre jusqu'à 1340 °C	26
Fours à tiroir et fours à sole mobile jusqu'à 1300 °C	28
Fours à tiroir et fours à sole mobile jusqu'à 1340 °C	30
Fours chambre, chauffage sur deux côtés	32
Fours chambre, chauffage sur trois côtés	34
Modèle standard fours chambre	36

Raku

Four raku	38
-----------------	----

Fours fusing

Aperçu détaillé	42
Options	43
Fours fusing avec table fixe	44
Fours fusing avec table mobile	46
Chargement par le haut comme les four fusing	48

Perles de verre

Four de recuit des perles de verre	50
--	----

Installation et évacuation d'air

Installation et Système d'évacuation d'air	51
--	----

Durabilité

Nabertherm passe au vert	52
Nabertherm passe au solaire	54

Régulation du four

Régulateur Nabertherm serie 500	58
Application MyNabertherm	60
Fonctionnalités des programmeurs standard	62
Quel programmeur pour quel four ?	63
NTGraph et NTEdit	64



Historique des fours de cuisson Nabertherm

La marque Nabertherm est synonyme de fours construits de très haute qualité et d'une grande longévité. En tant que manufacture, notre entreprise familiale détient 75 ans d'expérience dans la fabrication des fours de cuisson.

Fours Nabertherm, au carrefour de la tradition et de l'innovation !



Conrad Naber



Four Hobby 70 de 1982



Four Top 60 de 2003

1947

Lancement des fours de cuisson Naber formant la première série de produits

1954

Introduction de la nouvelle série de fours Hobby HO

2003

Perfectionnement des fours à chambre

Fondation de l'entreprise par Conrad Naber à Brême

1949

L'entreprise déménage direction Lilienthal

1982

Introduction de la série de fours ronds à chargement vertical

2006



Modèle 14/S de 1949



Four chambre N 200 E de 2006



Four chambre NW 300 de 2012

La céramique est une passion. 
Faites confiance à Nabertherm.



Four Top 100 de 2015



Four à chargement vertical
HO 100 de 2018



Four Top 220 de 2024



2012

Nouvelle série de programmateurs et changement de design privilégiant l'enveloppe en acier inoxydable structuré

2018

Introduction de la série de programmateurs à commande tactile 500 et de l'application « MyNabertherm »

2024



Introduction de la série NW avec tiroir, pour un (dé)chargement ergonomique

2015

Relancement des séries HO et TOP avec un concept d'isolation efficace en énergie

2021

Nabertherm passe au solaire
Nos fours de cuisson associent une efficacité énergétique optimale et donnent d'excellents résultats de cuisson. Grâce au « Mode Solaire » du programmateur, le four peut utiliser le courant d'installations photovoltaïques.



Four chambre N 200 de 2015



Four chambre N 70 E de 2021



Four chambre NW 300 de 2024

La céramique est une passion. 
Faites confiance à Nabertherm.

Faits

- Fabrication de fours pour l'art, l'artisanat et les laboratoires, dentaires inclus, depuis 1947
- Site de production à Lilienthal/Brême - Made in Germany
- 600 employés dans le monde
- 150 000 clients dans plus de 100 pays Vaste assortiment de fours
- L'un des plus grands départements de développement dans l'industrie des fours

Réseau mondial de vente et de service

- Fabrication uniquement en Allemagne
- Vente et service décentralisés proches du client
- Propre organisation commerciale et partenaires commerciaux à long terme sur tous les marchés mondiaux importants
- Service client et conseil individuel sur site
- Approvisionnement en pièces détachées fiables, nombreuses pièces détachées disponibles en stock
- Vous trouverez de plus amples informations à la page 67

Référence des normes de qualité et de fiabilité!



Modèle 14/S de 1949





Fabriqué à
la main en
Allemagne

Émotion, tradition et innovation



Nos fours à
chargement
vertical



Nos fours à chargement vertical sont le meilleur choix pour vos loisirs et votre atelier. Ces fours convainquent par leur design élégant et séduisant, par la qualité de leur fabrication et par un rapport qualité/prix hors pair. L'enveloppe en acier inoxydable non seulement confère au four un look moderne mais elle annonce aussi sa robustesse et sa longévité. Le programmateur intuitif à écran tactile couleur fait de l'utilisation un jeu d'enfant. Votre four à chargement vertical Nabertherm est non seulement un four de cuisson mais aussi un assistant fiable et fidèle de votre atelier. Et connaissant toute l'importance que revêt chaque cuisson pour vous, nous avons développé l'application gratuite MyNabertherm. Elle vous permet de surveiller vos cuissons et d'en suivre en permanence l'évolution sur des périphériques mobiles.

Avec nos fours à chargement vertical, vous misez sur des performances de pointe et sur la qualité. Découvrez notre technologie de cuisson convaincante et réalisez vos projets créatifs avec des résultats de cuisson au TOP.

L'équipement suivant s'applique à tous les top loaders dans ce chapitre:



Utilisation exclusive de matériaux isolants sans catégorisation suivant le règlement CE n° 1272/2008 (CLP). Cela signifie explicitement que la laine de silicate d'alumine, également appelée « fibre céramique réfractaire » (FCR), classée et potentiellement cancérigène, n'est pas utilisée



Freeware NTEdit pour une entrée de programme pratique via Excel™ pour MS Windows™ sur PC



Construction optimisée de l'isolation pour un équilibre parfait entre la meilleure consommation d'énergie possible et des temps de cycle courts



NTLog Basic pour régulateur Nabertherm : Enregistrement des données de cuisson avec une clé USB



Le contrôleur peut être mis en « Mode Solaire » pour tirer parti de l'électricité produite par les systèmes photovoltaïques avec ou sans batterie



Freeware NTGraph pour l'évaluation et la documentation des cuissons à l'aide de Excel™ pour MS Windows™ sur le PC



Application définie dans la limite des instructions de fonctionnement

« En termes de longévité, un four Nabertherm à chargement vertical est imbattable. »

Marta G. Palacios,
ohyokoceramics.com





Energie optimale efficacité et excellents résultats de cuisson

Nos fours à chargement vertical ont une durée de vie longue et économique.

Chaque four est construit avec amour dans notre usine en Allemagne. Nous utilisons les matériaux de la plus haute qualité que nous pouvons nous procurer pour chaque aspect du four. Le four utilise l'énergie de manière efficace, tout en vous donnant les meilleurs résultats de cuisson.

- Isolation optimale - grâce à notre concept d'isolation éprouvé, nous posons depuis des années des jalons en termes d'efficacité
- Temps de refroidissement plus courts que la plupart des modèles comparables - vous pouvez cuire plus rapidement et plus efficacement
- Notre contrôleur unique transforme chaque réglage de programme en une expérience intuitive
- En installant les meilleurs matériaux, nous pouvons minimiser la demande d'énergie
- Excellente uniformité de la température pour des résultats de cuisson optimaux et fiables

C'est ce que nous appelons la durabilité!

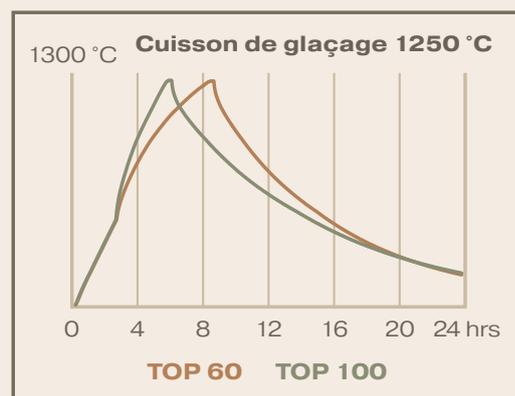


Coûts pour la cuisson de biscuit et de la glaçure en utilisant nos modèles TOP 60 et TOP 100 comme exemples :

TOP 60



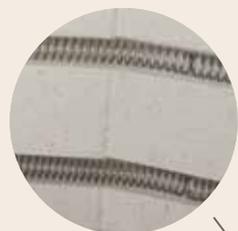
TOP 100



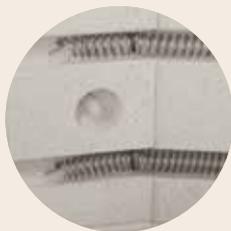
*Cuisson de biscuit 950 °C, cuisson de glaçage 1250 °C. Poids de la charge y compris le support de cuisson : Top 60 - 18 kg, Top 100 - 30 kg. Prix de l'énergie calculé : 0,30 €/kWh.

Aperçu détaillé

La céramique est une passion. 
Faites confiance à Nabertherm.



Éléments chauffants logés dans des gorges protectrices



Thermocouple protégé, monté dans l'isolation



Commutation silencieuse du chauffage par relais à semi-conducteurs



Connexion pour un tuyau d'évacuation



Ressorts à gaz



Isolation multicouche



Contrôleur amovible avec commande tactile (voir page 58)



Verrouillage rapide



Surveillance mobile avec l'application MyNabertherm



Orifice d'ajout d'air à réglage progressif dans la sole du four, pour un bon apport et une bonne extraction de l'air plus des temps de refroidissement courts.



Roulettes professionnelles robustes



Caisson en acier inoxydable structuré

Options



Rehaussement du châssis pour Top 45 et Top 60



Régulateur avec commande tactile C540 avec 10 programmes de 20 segments chacun



Ensemble d'étagère de four composé de plaques en céramique et de supports en céramique pour le chargement sur plusieurs niveaux



Chauffage de la sole et réglage manuel des zones à partir de 80 litres:
Vos travaux requièrent une uniformité de température particulière ? Dans ce cas nous recommandons le chauffage de sol comme équipement d'appoint pour nos fours à chargement vertical de 80 litres et plus. Avec nos programmeurs, vous avez la possibilité de piloter le chauffage de sole en tant que seconde zone. Vous réglez la courbe de cuisson dans le programmeur comme à l'habitude. Lorsque vous constatez qu'il faut modifier l'homogénéité de la température de haut en bas, vous pouvez adapter facilement cette proportion.



Fours à chargement vertical

Découvrez le monde fascinant des fours à chargement vertical Nabertherm : ils associent un design séduisant, une manutention facile et un rapport prix/performance imbattable. Pour vous, ils signifient non seulement des résultats de cuisson excellents mais aussi un accompagnement parfait de votre passion créatrice et de vos projets à l'atelier !

Vous connaissez cette sensation de suspens lorsque vous ouvrez le four en vous demandant à quoi ressembleront les résultats de votre création ? Nos fours à chargement vertical ne vous décevront pas. Particulièrement facile à utiliser, le programmateur régule vos programmes de cuisson en toute fiabilité. Nos fours à chargement vertical ne sont pas que de simples fours de cuisson, ce sont aussi des partenaires fiables au quotidien de votre activité de poterie, prêts à vous aider à faire de vos inspirations des créations réelles.

« Après chaque cuisson, je suis sur les charbons ardents comme la première fois que j'ai ouvert le four. »

Marta G. Palacios,
ohyokoceramics.com



Structure isolante

Grâce à la structure isolante énergétiquement efficace de nos fours à chargement vertical, grâce à l'isolation intérieure du four en briques réfractaires légères, il est possible d'atteindre une très haute température de 1320 °C au prix de très peu d'énergie.

- Structure isolante à trois couches avec isolation arrière microporeuse de haute qualité 15 mm pour fours à chargement vertical jusqu'à 60 litres, pour atteindre fiablement la température de cuisson.
- Structure isolante à deux couches, avec isolation arrière microporeuse de haute qualité 20 mm pour fours à chargement vertical à partir de 80 litres, pour un rapport équilibré entre un chauffage économisant l'énergie et un temps de refroidissement court du four.

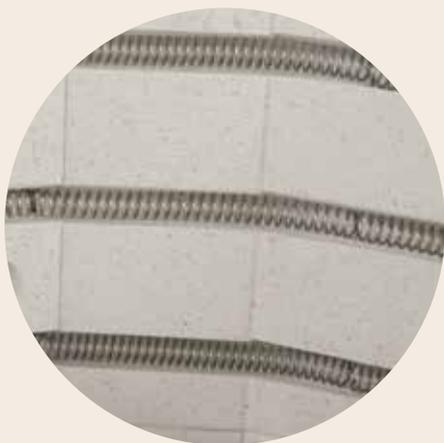
Programmateur

- Programmateur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Faites-vous plaisir, pour bien travailler vos œuvres d'art !



Four à chargement vertical Top 45



Éléments chauffants tout autour, protégés par des rainures dans la pierre



Structure isolante à trois couches, pour fours à chargement vertical jusqu'à 60 litres



Structure isolante à deux couches, pour fours à chargement vertical jusqu'à 80 litres

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ² en mm				Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H				
Top 45/L	1320	Ø 410		340	45	600	890	790	2,9	monophasé	66	
Top 45	1320	Ø 410		340	45	600	890	790	3,6	monophasé	66	
Top 60/L	1200	Ø 410		460	60	600	890	910	2,9	monophasé	74	
Top 60	1320	Ø 410		460	60	600	890	910	3,6	monophasé	74	
Top 80	1320	Ø 480		460	80	660	960	920	5,5	triphasé ¹	88	
Top 100	1320	Ø 480		570	100	660	960	1030	7,0	triphasé	97	
Top 130	1320	Ø 590		460	130	780	1080	940	9,0	triphasé	115	
Top 140	1320	Ø 550		570	140	750	1040	1050	9,0	triphasé	117	
Top 160	1320	Ø 590		570	160	780	1080	1050	9,0	triphasé	122	
Top 190	1320	Ø 590		690	190	780	1080	1170	11,0	triphasé	135	
Top 220	1320	930	590	460	220	1120	1050	960	15,0	triphasé	154	

¹Chauffage uniquement entre deux phases

²Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours à chargement vertical avec puissance de raccordement augmentée

Options voir page 13

Avec leur puissance connectée plus élevée et leurs éléments chauffants spécialement conçus, nos modèles de fours série Top.. R conviennent parfaitement à un usage fréquent à des températures élevées jusqu'à 1290 °C. Ils constituent ainsi une alternative d'un prix attractif à nos fours chambre, une alternative qui répond aux exigences professionnelles.

Plus élevée, la puissance électrique connectée permet une montée en température nettement plus rapide. Qu'il s'agisse de cuisson biscuit, de faïence, de cuisson décorative, de porcelaine tendre ou encore de grès, nos modèles TOP .. R sont conçus pour répondre parfaitement aux besoins nés de votre créativité. Le modèle compact sur table Top 16/R vous offre même la possibilité de perfectionner vos essais de glaçure et vos échantillons à l'échelle de laboratoire. Pour

la mise en œuvre professionnelle permanente, nous recommandons à titre d'alternative nos fours chambres chauffés sur cinq côtés.

Modèle standard

- Comme le four à chargement vertical, voir page 14

Faites resplendir votre art dans de nouvelles dimensions !



Four à chargement vertical Top 16/R comme modèle sur table Four à chargement vertical Top 100/R



Éléments chauffants robustes, d'une puissance connectée accrue, pour des températures d'utilisation constamment élevées



Des éléments chauffants robustes, d'une puissance connectée accrue, pour des montées en température plus rapides



Vous accédez ici au tutoriel vidéo « Mise en service du four à chargement vertical »



Avec les fours à chargement vertical Nabertherm, la cuisson tourne rond.

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ² en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
Top 16/R	1320	Ø 290			16	490	740	560	2,6	monophasé	40
Top 45/R	1320	Ø 410			45	600	890	790	5,5	triphasé ¹	66
Top 60/R	1320	Ø 410			60	600	890	910	5,5	triphasé ¹	74
Top 80/R	1320	Ø 480			80	660	960	920	7,0	triphasé ¹	88
Top 100/R	1320	Ø 480			100	660	960	1030	9,0	triphasé	97
Top 140/R	1320	Ø 550			140	750	1040	1050	11,0	triphasé	117
Top 190/R	1320	Ø 590			190	780	1080	1170	13,5	triphasé	135

¹Chauffage uniquement entre deux phases

²Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Four rectangulaire à chargement vertical

Vous souhaitez vous adjoindre un four rectangulaire à chargement vertical offrant les caractéristiques qualité d'un four à chambre professionnel ? Alors, avec la série HO, vous ferez forcément le bon choix. Vos assistants vous accompagnent en toute fiabilité sur la voie menant à des résultats impressionnants.

Les éléments chauffants à rayonnement libre, sur tubes porteurs et qui après une longue durée de mise en œuvre peuvent être très facilement remplacés, garantissent toujours des résultats de cuisson hors pair et créent ainsi la base de vos projets créatifs. L'orifice d'entrée d'air réglable en continu, logé dans la sole, et l'orifice d'évacuation d'air sur le côté veillent à un bon apport et une bonne évacuation d'air du compartiment four, et à des temps de refroidissement plus courts. Nos roulettes de transport veillent à un déplacement facile du four.

« Mon four à chargement vertical transforme mon travail en véritables chefs d'œuvre. »

Will Martin, *williamjohnmartin.com*



Modèle standard

- Les éléments chauffants sur tubes porteurs assurent un rayonnement libre de la chaleur
- Chauffage des deux côtés
- Roulettes de transport pro robustes
- Pour économiser l'énergie, structure isolante double couche avec isolation arrière microporeuse de 30 mm, pour des temps de refroidissement plus courts.

Programmateur

- Programmateur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Bienvenue dans l'atelier de vos inspirations !

Options voir page 13



Four à chargement vertical HO 70/R



Le chauffage bilatéral par des éléments chauffants sur tubes porteurs assure un rayonnement libre de la chaleur



Structure isolante double couche



Roulettes de transport pro robustes



Fours construits dans la tradition.

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ² en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
HO 70/L	1200	440	380	420	70	1025	830	830	3,6	monophasé	145
HO 70/R	1320	440	380	420	70	1025	830	830	5,5	triphasé ¹	145
HO 100	1320	430	480	490	100	1015	930	900	8,0	triphasé	160

¹Chauffage uniquement entre deux phases

²Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Nos fours
chambre



Fabriqués avec soin, manuellement, à partir de matériaux hautement qualitatifs, nos fours chambre sont « Made in Germany ». Cette qualité garantit de longues années de fiabilité à votre four de cuisson. Nos fours chambre sont les assistants parfaits de vos travaux quotidiens. Par son design séduisant incluant le programmateur à commande intuitive et écran tactile couleur, votre four chambre ajoute un élément d'esthétique à votre atelier. L'excellente homogénéité de la température vous apporte des résultats de cuisson hors pair et à chaque fois le plaisir d'une séance de cuisson réussie. Et connaissant toute l'importance que revêt chaque cuisson pour vous, nous avons développé l'application gratuite MyNabertherm. Elle vous permet de surveiller vos cuissons et d'en suivre en permanence l'évolution sur des périphériques mobiles.

L'équipement suivant s'applique à tous les fours chambre dans ce chapitre:



Utilisation exclusive de matériaux isolants sans catégorisation suivant le règlement CE n° 1272/2008 (CLP). Cela signifie explicitement que la laine de silicate d'alumine, également appelée « fibre céramique réfractaire » (FCR), classée et potentiellement cancérigène, n'est pas utilisée



Freeware NTEdit pour une entrée de programme pratique via Excel™ pour MS Windows™ sur PC



Construction optimisée de l'isolation pour un équilibre parfait entre la meilleure consommation d'énergie possible et des temps de cycle courts



NTLog Basic pour régulateur Nabertherm : Enregistrement des données de cuisson avec une clé USB



Le contrôleur peut être mis en « Mode Solaire » pour tirer parti de l'électricité produite par les systèmes photovoltaïques avec ou sans batterie



Freeware NTGraph pour l'évaluation et la documentation des cuissons à l'aide de Excel™ pour MS Windows™ sur le PC



Application définie dans la limite des instructions de fonctionnement

« Je fais confiance à mon four Nabertherm. Il cuit rapidement, de façon sûre et économe. »

Katharina Pasternak,
leelahloves.de



Aperçu détaillé

La céramique est une passion. 
Faites confiance à Nabertherm.



Isolation à structure multicouches en briques réfractaires légères



Joint de porte "brique à brique"



Contrôleur amovible avec commande tactile (voir page 58)



Surveillance mobile avec l'application MyNabertherm



Volet d'évacuation d'air motorisé pour les fours à chambre à partir de 440 litres



Ouverture d'évacuation d'air pour les fours à chambre jusqu'à 300 litres



Châssis à double coque permettant d'obtenir des températures basses



Chauffage à commutation silencieuse par relais semi-conducteurs



Clapet coulissant manuel d'entrée d'air pour les fours à chambre à partir de 440 litres



Volet d'entrée d'air semi-automatique pour les fours à chambre jusqu'à 300 litres



Interrupteur de contact de porte protégé



Options

Régulation multizones pour optimiser l'homogénéité de la température dans le volume utile



Trappe d'entrée d'air motorisée pouvant être ouverte et fermée en fonction du programme



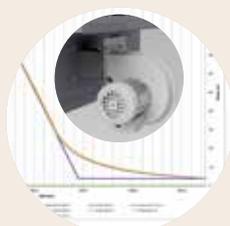
Ventilation de refroidissement pour les fours jusqu'à 300 litres pour abrégier les temps de processus



Système d'évacuation d'air côté client (pour fours chambre N 100 - N 660/H, N 140 E - N 280 E, NW 150 - NW 660/H)



Refroidissement régulé, avec soufflerie à cette fin à partir de 440 litres pour raccourcir les temps de processus



Cloche d'évacuation en inox



Fermeture à clé de la porte, comme set composé de deux serrures de porte fermant à clé, avec 2 clés (pas pour les fours chambre N 40 E - N 100 E)



Charnières de porte à gauche (pas pour les fours à chambre N .. E)



Châssis support de hauteur spéciale (sauf pour les fours chambre N ..E)



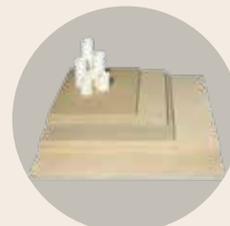
Châssis support sur roulettes (sauf pour les fours chambre N 140 E - N 80 E, NW ..)



Châssis de chargement facilitant le chargement et déchargement ergonomique devant le four



Plaques et supports



Trou de regard dans la porte du four, diamètre 15 mm (pas pour les fours à chambre N .. E)



2e chariot pour fours NW à partir de 440 litres



Fours chambre jusqu'à 1300 °C chauffage sur cinq côtés

Bienvenue dans l'univers des pros de la cuisson ! Avec leur fabrication soignée, leur design séduisant, leur grande longévité et l'excellente homogénéité de leur température, nos modèles de fours série N fixent des référentiels. Chauffés sur cinq côtés, nos fours chambre de 100 à 2200 litres offrant une température de cuisson maximale de 1300 °C sont les assistants créatifs de l'artisan d'art professionnel.

Depuis des années, nos fours chambre ont fait leurs preuves dans la cuisson du grès, de la porcelaine et du verre, aussi lorsque densément garnis et à des températures de travail élevées. Que vous exerciez dans votre atelier de céramique, un studio, une clinique, une école ou dans le domaine privé, nos fours chambre s'adaptent à vos besoins. Ils sont votre partenaire fiable lorsque les cuissons sont fréquentes et la chambre densément garnie, et ils garantissent en même temps une excellente homogénéité de température.



Four chambre N 300

Modèle standard

- Éléments chauffants sur tubes porteurs veillant à un rayonnement libre de la chaleur
- Chauffage sur cinq côtés et disposition spéciale des éléments chauffants pour une homogénéité optimale de la température
- Plaque de fond en SIC pour protéger le chauffage de la sole et permettre un empilage sûr avec bloc de pièce de cuisson
- Châssis-support
- Revêtement de porte en inox structuré
- Trappe d'entrée d'air semi-automatique, se fermant automatiquement après écoulement de la phase de séchage dans le programme des fours chambre jusqu'à 300 litres
- Commande motorisée de la trappe d'évacuation d'air placée en milieu de voûte et assurant une évacuation d'air des fours chambre à partir de 440 litres.

Programmateurs

- Programmeur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Nos fours chambre sont plus que de simples fours de cuisson : ils sont source d'inspiration et de passion dans l'accomplissement de vos projets uniques en leur genre !

Options voir
page 23



Pour l'éternité.



« Le travail
manuel rend
heureux. »

Tanja Möwis,
bremen-keramik.de



Chauffage sur cinq côtés, sur tubes supports, et disposition spéciale des éléments chauffants pour une homogénéité optimale de la température



Plaque de fond en SIC pour protéger le chauffage de la sole et permettre un empilage sûr avec bloc de pièce de cuisson



Les briques réfractaires légères grande longévité fournissent d'excellents résultats de cuisson

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ² en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H ¹			
N 100	1300	400	530	460	100	710	1130	1440	9	triphasé	280
N 150	1300	450	530	590	150	760	1130	1570	11	triphasé	320
N 200	1300	470	530	780	200	790	1130	1760	15	triphasé	380
N 300	1300	550	700	780	300	870	1300	1760	20	triphasé	450
N 440	1300	600	750	1000	440	1000	1410	1830	30	triphasé	820
N 660	1300	600	1100	1000	660	1000	1750	1830	40	triphasé	950
N 1000	1300	800	1000	1250	1000	1390	1850	2140	57	triphasé	1800
N 1500	1300	900	1200	1400	1500	1590	2050	2290	75	triphasé	2500
N 2200	1300	1000	1400	1600	2200	1690	2250	2490	110	triphasé	3100

¹Châssis support inclus

²Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours chambre jusqu'à 1340 °C chauffage sur cinq côtés

Nos modèles de fours chambres série N .. H offrent une température maximale de cuisson de 1340 °C. Les fours associent tous les avantages produits de la série N, mais offrent en plus une structure isolante et des éléments chauffants spécialement conçus pour cuire dans la plage des hautes températures.

Ils sont particulièrement robustes et, pour les professionnels, les partenaires parfaits de leurs poteries en céramique. Cette série de fours est particulièrement robuste, elle vous accompagnera pendant de longues années en toute fiabilité et sécurité. L'homogénéité optimale de la température est obtenue par le chauffage sur cinq côtés sur tubes supports.

« A l'atelier, un Nabatherm est le meilleur collègue du potier. »

Will Martin,
williamjohnmartin.com



Modèle standard

- Comme pour les fours chambre chauffés sur cinq côtés ; voir page 24

Programmateur

- Programmeur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Par son design séduisant, un tel four chambre pro capte tous les regards dans votre atelier !

Options voir
page 23



Four chambre N 300/H



Chauffage sur cinq côtés, sur tubes supports, et disposition spéciale des éléments chauffants pour une homogénéité optimale de la température

Plaque de fond en SIC pour protéger le chauffage de la sole et permettre un empilage sûr avec bloc de pièce de cuisson

Éléments chauffants robustes, d'une puissance connectée accrue, pour des températures d'utilisation constamment élevées

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ² en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H ¹			
N 100/H	1340	400	530	460	100	760	1150	1440	11	triphasé	330
N 150/H	1340	430	530	620	150	790	1150	1600	15	triphasé	380
N 200/H	1340	500	530	720	200	860	1150	1700	20	triphasé	450
N 300/H	1340	550	700	780	300	910	1320	1760	27	triphasé	540
N 440/H	1340	600	750	1000	440	1000	1410	1830	40	triphasé	900
N 660/H	1340	600	1100	1000	660	1000	1750	1830	52	triphasé	1250
N 1000/H	1340	800	1000	1250	1000	1390	1850	2140	75	triphasé	2320
N 1500/H	1340	900	1200	1400	1500	1590	2050	2290	110	triphasé	2700
N 2200/H	1340	1000	1400	1600	2200	1690	2250	2490	140	triphasé	3600

¹Châssis support inclus

²Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours à tiroir et fours à sole mobile jusqu'à 1300 °C chauffage sur cinq côtés

Plongez dans le monde fascinant de nos fours chambre de la série NW qui associent une qualité confirmée et une technologie innovante. Ici, on ne fait pas que cuire à 1300 °C, on crée de l'art.

Vous aimez garnir votre four de cuisson confortablement et de façon ergonomique ? Alors la série NW est exactement le bon choix pour vos objets en céramique. Un mécanisme à tiroir facile à mouvoir sur les modèles jusqu'à 300 litres permet de sortir confortablement la sole du four. Le chargement par trois côtés hors du four s'en trouve grandement facilité, ce qui ménage votre dos. Les modèles de 440 litres et plus sont des fours à sole mobile librement déplaçables, qu'il est possible de remplir confortablement hors du four.

Développée pour les ateliers de céramique, studios, cliniques et écoles, cette série de modèles haute qualité est recommandée

pour vous accompagner au fil des utilisations quotidiennes. Nos fours chambre sont pour la plupart immédiatement disponibles ; les modèles de plus grande taille peuvent généralement être livrés en un temps court.

Modèle standard

- Comme pour les fours chambre chauffés sur cinq côtés ; voir page 24
- Chargement ergonomique aisé, possible sur trois côtés

Programmateur

- Programmateur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Découvrez avec quelle facilité la cuisson peut vous inspirer – Bienvenue dans votre oasis de créativité personnelle !



Options voir
page 23



La magie de
l'ouverture du four.

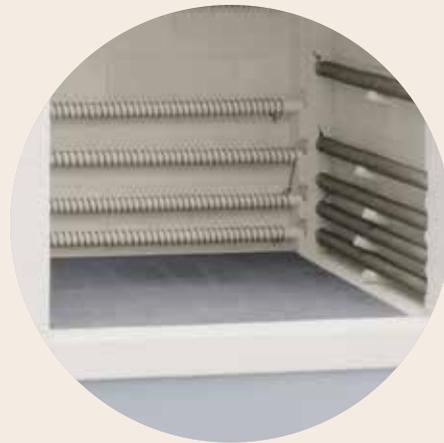
Four chambre NW 300



Chargement ergonomique aisé, possible sur trois côtés



Chauffage sur cinq côtés, sur tubes supports, et disposition spéciale des éléments chauffants pour une homogénéité optimale de la température



Plaque de fond en SIC pour protéger le chauffage de la sole et permettre un empilage sûr avec bloc de pièce de cuisson

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ¹ en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
NW 150	1300	430	530	620	150	810	1150	1600	11	triphasé	420
NW 200	1300	500	530	720	200	880	1150	1700	15	triphasé	490
NW 300	1300	550	700	780	300	930	1320	1760	20	triphasé	590
NW 440	1300	600	750	1000	450	1070	1410	1830	30	triphasé	850
NW 660	1300	600	1100	1000	660	1070	1750	1830	40	triphasé	1180
NW 1000	1300	800	1000	1250	1000	1460	1760	2230	57	triphasé	2100

¹Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours à tiroir et fours à sole mobile jusqu'à 1340 °C chauffage sur cinq côtés

Vous appréciez de pouvoir charger votre four en tout confort et toute ergonomie, pour cuire fréquemment un peu au-dessus de 1300 °C ? Dans ce cas, nous vous recommandons nos fours chambre à tiroir ou à sole mobile extractible chauffant jusqu'à 1340 °C.

Ces fours se caractérisent par tous les avantages des modèles de la série NW, ils offrent à cette fin une structure isolante plus robuste et des éléments chauffants plus puissants, spécialement conçus pour la cuisson dans la plage des températures supérieures. En outre, la haute puissance connectée permet une montée en température nettement plus rapide. La combinaison de ces propriétés techniques confère à cette série de fours la puissance

requis pour cuire vos objets artistiques jusqu'à 1340 °C

Modèle standard

- Comme pour les fours chambre chauffés sur cinq côtés ; voir page 24
- Chargement ergonomique aisé, possible sur trois côtés

Programmeur

- Programmeur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Réjouissez-vous d'un résultat de cuisson fiable et sûr !



Options voir
page 23



Confortable et
ergonomique.

Four à sole mobile NW 440/H



Chauffage sur cinq côtés, sur tubes supports, et disposition spéciale des éléments chauffants pour une homogénéité optimale de la température



Mécanisme à tiroir sur les fours chambre NW jusqu'à 300 litres



Éléments chauffants robustes, d'une puissance connectée accrue, pour des températures d'utilisation constamment élevées

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ¹ en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
NW 150/H	1340	430	530	620	150	810	1150	1600	15	triphase	520
NW 200/H	1340	500	530	720	200	880	1150	1700	20	triphase	590
NW 300/H	1340	550	700	780	300	930	1320	1760	27	triphase	670
NW 440/H	1340	600	750	1000	450	1070	1410	1830	40	triphase	940
NW 660/H	1340	600	1100	1000	660	1070	1750	1830	52	triphase	1310
NW 1000/H	1340	800	1000	1250	1000	1460	1760	2230	75	triphase	2700

¹Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours chambre chauffage sur deux côtés

Vous recherchez un four de cuisson pouvant être chargé par une grande porte à l'avant et qui convainc par son excellent rapport prix/performance ? Alors avec notre série NE de 40 à 100 litres, vous venez de trouver l'alternative correcte pour vos travaux en céramique. Les éléments chauffants sont logés dans la pierre rainurée pour qu'ils ne soient pas endommagés lors du chargement. Par son design attractif, cette série de fours se présente comme le choix convainquant en réponse à vos exigences.

Ces fours chambre polyvalents conviennent par excellence pour la céramique, mais aussi pour la peinture sur verre et porcelaine, ou encore pour les travaux de fusing. La plupart de nos modèles vous attendent déjà et sont directement disponibles en stock. L'orifice d'entrée d'air réglable en continu dans la porte

et l'orifice d'évacuation d'air dans la voûte non seulement optimisent l'apport et l'évacuation d'air dans la chambre mais ils accélèrent aussi le refroidissement afin que vous puissiez encore plus vite réceptionner et admirer vos objets d'arts originaux.

Modèle standard

- Éléments chauffants protégés dans des rainures
- Chauffage des deux côtés
- Modèle sur table, châssis support en option
- Ouverture d'entrée d'air réglable en continu
- Embout, fourni d'origine, pour le raccordement d'un tuyau d'évacuation d'air (80 mm de diamètre).

Programmateur

- Programmeur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Pratiquez votre art avec plaisir !

Options voir
page 23



Four chambre N 70 E avec châssis support en option



Four chambre N 40 E sur table



Chauffage sur deux côtés par des éléments chauffants logés dans des rainures protectrices



L'isolation en briques réfractaires légères et briques grand format veille à des résultats de cuisson soignés.



Version avec châssis support en option

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ³ en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H ²			
N 40 E	1300	350	330	350	40	640	800	600	2,9	monophasé	96
N 40 E/R	1300	350	330	350	40	640	800	600	5,5	triphase ¹	95
N 70 LE	1200	400	380	450	70	690	850	700	2,9	monophasé	120
N 70 E	1300	400	380	450	70	690	850	700	3,6	monophasé	120
N 70 E/R	1300	400	380	450	70	690	850	700	5,5	triphase ¹	120
N 100 LE	1100	460	440	500	100	750	910	750	5,5	triphase	150
N 100 E	1300	460	440	500	100	750	910	750	7,0	triphase	150

¹Chauffage uniquement entre deux phases

²Hauteur avec châssis support + 700 mm

³Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours chambre chauffage sur trois côtés

Options voir
page 23

Vous recherchez un four particulièrement adapté à l'emploi dans des établissements publics ou répondant aux exigences de vos loisirs ? Alors notre série NE, avec son chauffage sur trois côtés logé dans les rainures de la pierre et avec son rapport prix/performance imbattable est exactement le bon choix pour vous. Cette famille de fours est basée sur la conception longue durée de nos fours chambre pro, à laquelle s'ajoutent les avantages produit de notre série NE.

Si vous utilisez intensément votre four et souhaitez régulièrement des empilages serrés, nous vous recommandons nos fours chambre chauffés sur cinq côtés. Une trappe d'entrée d'air pilotée est fournie standard. Après la phase de séchage

« Avec un four de cuisson Nabertherm, l'excellence des résultats de cuisson est d'une fiabilité absolue. »

Rosa Wiland Holmes,
rosawilandholmes.com



dans le programme de chauffage, cette trappe se referme de façon semi-automatique à une température librement choisissable, sans que vous deviez intervenir.

Modèle standard

- Éléments chauffants protégés dans des rainures
- Chauffage par trois côtés (les deux côtés et la sole)
- 3 supports en céramique et plaque dans le bas pour protéger l'isolation de la sole et permettre un empilage sûr avec bloc de pièce de cuisson
- Châssis support compris dans la fourniture

Programmateurs

- Programmeur avec commande tactile B500 (5 programmes de 4 segments chacun), description des commandes voir page 58

Faites l'expérience d'une technologie intuitive, qui simplifie nettement votre travail !



Four chambre N 280 E



Chauffage sur trois côtés par des éléments chauffants logés dans des rainures protectrices



3 supports en céramique et plaque dans le bas pour protéger l'isolation de la sole et permettre un empilage sûr avec bloc de pièce de cuisson



Châssis support compris dans la fourniture

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ⁴ en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H ¹			
N 140 E	1300	450 ²	580	570 ³	140	720	1130	1440	9	triphasé	280
N 210 E	1300	500 ²	580	700 ³	210	770	1130	1570	11	triphasé	320
N 280 E	1300	520 ²	580	890 ³	280	790	1130	1760	15	triphasé	400

¹Châssis support inclus

²Largeur de porte-à-faux réduite 50 mm

³Largeur de porte-à-faux réduite 110 mm

⁴Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Modèle standard fours chambre

Fonction	N 40 E - N 100 E	N 140E - N 280 E	N 100 - NW 300/H	N 440 - NW 1000/H
Page du catalogue	32 - 33	34 - 35	24 - 31	24 - 31
Isolation multicouches avec briques réfractaires légères	●	●	●	●
Utilisation exclusive de matériaux isolants sans catégorisation suivant le règlement CE n° 1272/2008 (CLP). Cela signifie explicitement que la laine de silicate d'alumine, également appelée « fibre céramique réfractaire » (FCR), classée et potentiellement cancérigène, n'est pas utilisée.	●	●	●	●
Voûte autoportante quasi indestructible (maçonnerie selon le principe de la clef de voûte)	-	●	●	●
Porte à joint durable limé avec précision à la main	●	●	●	●
Enveloppe à double paroi, tôles d'acier zingué	●	●	●	●
Interrupteur de contact de porte protégé	●	●	●	●
Chauffage à commutation silencieuse par relais semi-conducteurs	●	●	●	●
Programmateur amovible pour une utilisation aisée	●	●	●	●
Trappe d'entrée d'air semi-automatique	-	●	●	-
Trappe d'entrée d'air à fermeture automatique après le séchage résiduel	-	○	○	○
Tiroir d'entrée d'air à réglable progressif	●	*	*	●
Livraison comprenant des manchons de branchement pour un tuyau d'évacuation d'air (diamètre 80 mm)	●	●	●	*
Trappe d'évacuation motorisée	-	○	○	●
Chauffage sur cinq côtés sur tubes porteurs	-	-	●	●
Chauffage sur trois côtés protégé dans des rainures	-	●	-	-
Chauffage sur deux côtés protégé dans des rainures	●	-	-	-
Livré avec 3 supports céramique et plaque	-	●	-	-
Livré avec plaque de sole SiC	-	-	●	●
Livré avec châssis support	○	●	●	●
Revêtement de porte en inox structuré	-	-	●	●

● Standard

○ Option

- Non disponible pour cette gamme de fours

* Déjà motorisé dans l'équipement de série





Four raku

RAKU est une technique de cuisson japonaise séculaire et qui est source de joie. Notre four chambre RAKU 100 a été développé pour assurer que vous puissiez vivre au plus près le bonheur de cette cuisson de vos objets d'art uniques en leur genre.

Le chargement ordonné et ergonomique par l'avant permet de disposer de façon claire vos objets à cuire. À l'état chaud, la porte du four peut être ouverte en grand sans effort, du côté opposé à l'opérateur.

Le prélèvement des céramiques chaudes fait de l'opération de cuisson un véritable événement. Le refroidissement rapide et « l'immersion » dans des matériaux tels que des feuilles mortes, de la paille ou des copeaux a pour effet de recouvrir le produit et de réduire la glaçure. Le résultat : de magnifiques nuances colorées et ce craquelé marquant, à la surface, qui confère à chaque objet d'art un cachet d'originalité incomparable.

Modèle standard

- Isolation très qualitative, accumulant peu la chaleur, pour des temps courts de montée en température.
- Guidage spécial des flammes, pour une bonne homogénéité de la température
- Position du brûleur à gaz sous le four, d'où une transmission centrale de la chaleur à la charge
- Brûleur au propane avec raccord pour bouteille de gaz
- Kit d'accessoires de cuisson
- Thermomètre avec thermocouple
- Porte réglable, avec un angle d'ouverture d'environ 270°
- Enveloppe dotée d'un revêtement thermolaqué écologique et durable

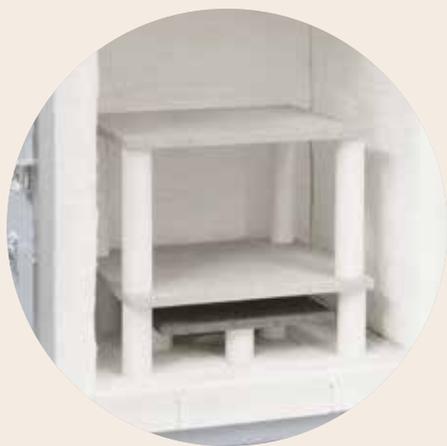
Un raffinement technique qui est aussi source d'émotions et d'expériences toutes personnelles : préparez-vous au plaisir de la cuisson RAKU avec le RAKU 100 !



Four raku 100



Refroidissement et immersion des objets cuits dans des feuilles mortes, de la paille ou des copeaux



Kit d'accessoires de cuisson



Brûleur au propane de 15 kW, monté sous le four



Thermomètre

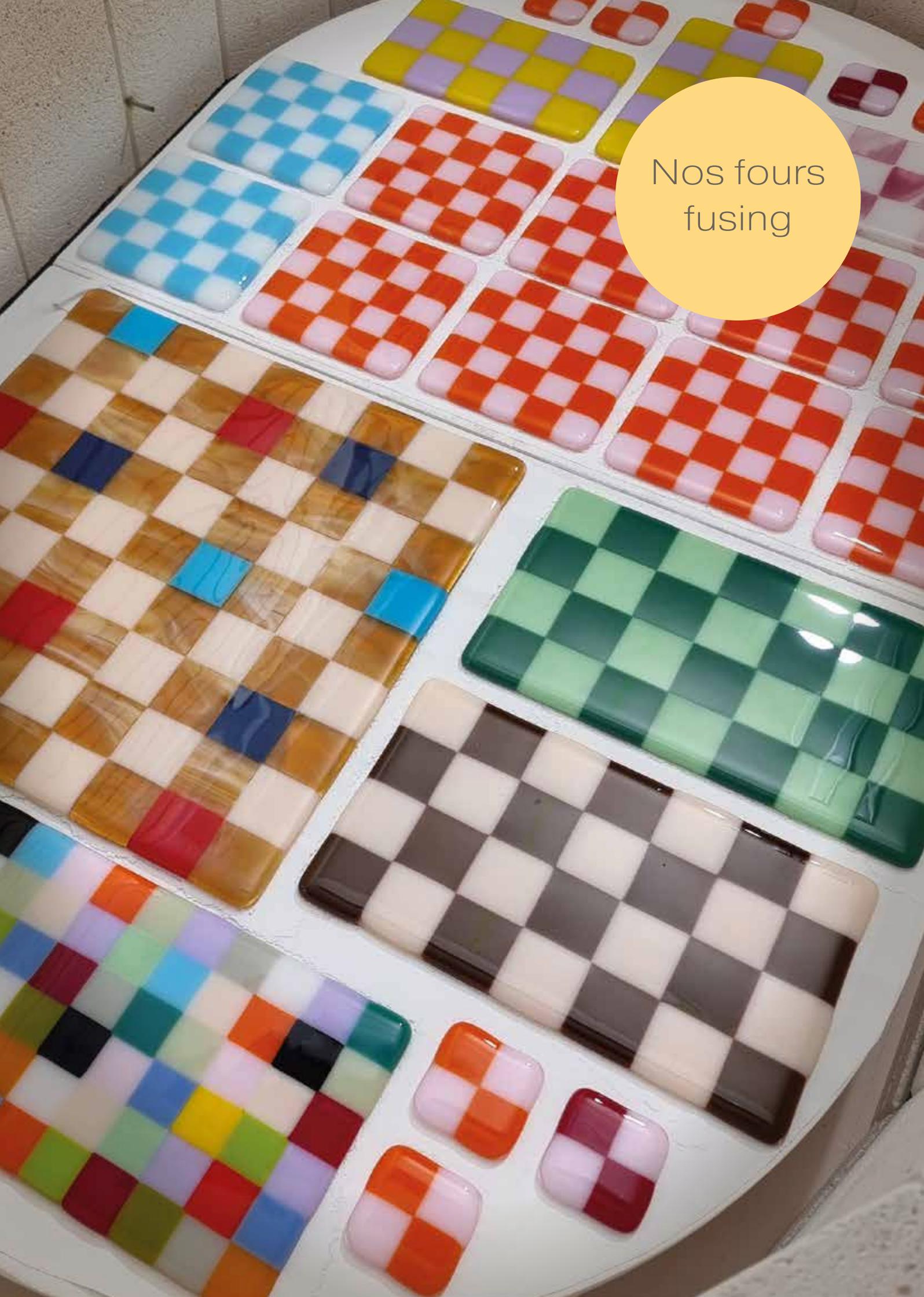


Pour une expérience très particulière de la cuisson.

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures ¹ en mm			Poids max. de la charge en kg	Poids en en kg
		l	p	h		L	P	H		
Raku 100	1100	350	350	350	100	800	650	1275	10	75
Brûleur	Puissances 15 kW									

¹Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

Nos fours
fusing



Pour l'art de la verrerie, nous proposons les fours Nabertherm en différentes tailles et versions, en matériaux de premier choix et aux normes les plus sévères, fabriqués dans notre usine de Lilienthal – donc des produits manifestement « Made in Germany ». Vous réalisez la haute qualité du four déjà à son esthétique, mais aussi et surtout lorsque vous tenez vos produits finis en main. Le design convainquant, associé à un programmateur pilotable de façon intuitive et à un écran tactile, fait des fours fusing Nabertherm des partenaires parfaits dans votre atelier. Et connaissant toute l'importance que revêt chaque cuisson pour vous, nous avons développé l'application gratuite MyNabertherm. Elle vous permet de surveiller vos cuissons et d'en suivre en permanence l'évolution sur des périphériques mobiles.

L'équipement suivant s'applique à tous les fours fusing dans ce chapitre:



Utilisation exclusive de matériaux isolants sans catégorisation suivant le règlement CE n° 1272/2008 (CLP). Cela signifie explicitement que la laine de silicate d'alumine, également appelée « fibre céramique réfractaire » (FCR), classée et potentiellement cancérigène, n'est pas utilisée



Freeware NTEdit pour une entrée de programme pratique via Excel™ pour MS Windows™ sur PC



Construction optimisée de l'isolation pour un équilibre parfait entre la meilleure consommation d'énergie possible et des temps de cycle courts



NTLog Basic pour régulateur Nabertherm : Enregistrement des données de cuisson avec une clé USB



Le contrôleur peut être mis en « Mode Solaire » pour tirer parti de l'électricité produite par les systèmes photovoltaïques avec ou sans batterie



Freeware NTGraph pour l'évaluation et la documentation des cuissons à l'aide de Excel™ pour MS Windows™ sur le PC



Application définie dans la limite des instructions de fonctionnement

« Nos fours fusing sont les accompagnateurs fiables de votre créativité. »



Aperçu détaillé



Grandes poignées

Trappe d'entrée d'air obturable

Éléments chauffants de voûte juxtaposés de près, protégés dans des tubes de verre au quartz

Contrôleur amovible avec commande tactile (voir page 58)

Surface plane de la table avec une isolation en briques réfractaires légères solides

Surveillance mobile avec l'application MyNabertherm

Grandes fermetures rapides réglables

Amortisseur à gaz

Châssis support robuste sur roulettes avec tablette

Hauteur de chargement ergonomique de 860 mm

Coupure sécurisée du chauffage à l'ouverture de la cloche

Chauffage à commutation silencieuse par relais semi-conducteurs

Élégante enveloppe à double paroi en inox

Options



Verre de regard dans les trappes d'entrée d'air, pour observer le verre.



Trappe d'évacuation d'air automatique et manuelle, pour un refroidissement accéléré du four après achèvement de la cuisson.



Tables complémentaires du système de four pour les modèles GFM ; système de changement de table pour l'exploitation de la chaleur résiduelle du four et la réduction des durées de cycles par un changement de table à l'état chaud



Fours fusing avec table fixe

Options voir
page 43

Nos fours fusing Nabertherm de la série GF 75 – GF 1425, développés pour une mise en œuvre professionnelle, répondent aux exigences les plus pointues. Les éléments chauffants juxtaposés de près, protégés par des tubes en verre au quartz, garantissent une homogénéité remarquablement élevée de la température sur l'ensemble de la surface de la table, ce qui est idéal pour le fusing ou le cintrage du verre.

Tous les modèles sont équipés d'une élégante enveloppe à double paroi en acier inoxydable. La surface de table, plane, a été réalisée en briques réfractaires légères, robustes et faites pour durer. L'ouverture de la cloche est soutenue par des amortisseurs à gaz, ce qui permet de travailler confortablement. La puissance électrique connectée du chauffage du four a été optimisée pour une montée en température rapide du verre.

Modèle standard

- Éléments chauffants protégés par des tubes en verre au quartz
- Programmateur intégré compact dans le côté droit du four

Programmateur

- Programmateur avec commande tactile C540 (10 programmes de 20 segments chacun) ; description des réglages : voir page 58

Nos fours fusing associent précision et esthétique. Découvrez comment notre technique enrichit votre vision artistique !



Four fusing GF 75



Four fusing GF 240



Éléments chauffants de voûte juxtaposés de près, protégés dans des tubes de verre au quartz



Programmeur avec commande tactile C540 (10 programmes de 20 segments chacun)



Châssis support robuste sur roulettes avec tablette pour le verre et les outils

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en			Surface de base en m ²	Dimensions extérieures ⁴ en			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	mm p	h		L	mm P	H ³			
GF 75	900	620	620	310	0,38	1070	950	1370	3,6	monophasé	180
GF 75 R	950	620	620	310	0,38	1070	950	1370	5,5	triphasé ¹	180
GF 190 LE	950	1010	620	400	0,62	1460	950	1460	6,0	monophasé ²	210
GF 190	950	1010	620	400	0,62	1460	950	1460	6,4	triphasé ¹	210
GF 240	950	1010	810	400	0,81	1460	1140	1460	11,0	triphasé	275
GF 380	950	1210	1100	400	1,33	1660	1460	1460	15,0	triphasé	450
GF 420	950	1660	950	400	1,57	2110	1310	1460	18,0	triphasé	500
GF 520	950	1210	1160	400	1,40	1660	1520	1460	15,0	triphasé	550
GF 600	950	2010	1010	400	2,03	2460	1370	1460	22,0	triphasé	600
GF 920	950	2110	1160	400	2,44	2560	1520	1460	26,0	triphasé	850
GF 1050	950	2310	1210	400	2,79	2760	1570	1460	32,0	triphasé	1050
GF 1425	950	2510	1510	400	3,79	2960	1870	1460	32,0	triphasé	1250

¹Chauffage uniquement entre deux phases

²Ampérage des fusibles si raccordement au 230 V = 32 A

³Châssis support inclus

⁴Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Fours fusing avec table mobile

Les modèles de fours fusing série GFM ont été spécialement développés pour ajouter aux avantages qualitatifs confirmés de la série GF la possibilité de charger la table hors du four. La table est montée sur roulettes directionnelles, synonymes d'une flexibilité et d'une mobilité maximales.

Les fournitures comprennent une table plate parfaite pour les travaux de fusing à laquelle il est possible suivant besoin d'ajouter d'autres tables. Aspect particulièrement rentable à la production : le système de changement de table innovant. Tandis qu'une table est cuite dans le four, l'autre peut déjà être préparée en dehors. Au lieu de tables plates, il est possible de mettre en œuvre aussi différentes tables de hauteurs diverses. Cela crée de multiples possibilités, lorsqu'on veut par exemple utiliser le four pour cuire des pièces

d'une plus grande hauteur.

Nos fours fusing de la série GFM associent la technologie et la flexibilité. Ils offrent une solution sur mesure répondant à vos exigences individuelles

Modèle standard

- Cloche chauffée avec bâti fixe
- Table mobile

Programmateur

- Programmateur avec commande tactile C540 (10 programmes de 20 segments chacun) ; description des réglages : voir page 58

Découvrez comment notre technique porte votre production à un niveau inédit !

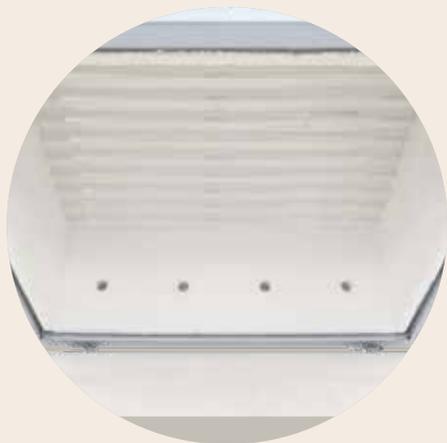


Options voir
page 43



Le travail manuel
rend heureux.

Four fusing GFM 1425 avec ouverture de couvercle motorisée



Éléments chauffants de voûte juxtaposés de près, protégés dans des tubes de verre au quartz



Programmeur avec commande tactile C540 (10 programmes de 20 segments chacun)



Table sur roulettes facile à manœuvrer

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Surface de base m ²	Dimensions extérieures ¹ en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
GFM 420	950	1660	950	400	1,57	2230	1390	1460	18	triphasé	630
GFM 520	950	1210	1160	400	1,40	1780	1600	1460	15	triphasé	670
GFM 600	950	2010	1010	400	2,03	2580	1450	1460	22	triphasé	730
GFM 920	950	2110	1160	400	2,44	2680	1600	1460	26	triphasé	980
GFM 1050	950	2310	1210	400	2,79	2880	1650	1460	32	triphasé	1190
GFM 1425	950	2510	1510	400	3,79	3080	1950	1460	32	triphasé	1390

¹Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Chargement par le haut comme les four fusing

Choisissez l'assistant idéal de vos travaux de fusing – nos fours à chargement vertical comme fours fusing. Avec une isolation en robustes briques réfractaires légères plus un chauffage protégé dans le couvercle du four, nos fours fusing F 75 – F 220 avec chauffage latéral supplémentaire offrent une assistance optimale.

Modèle standard

- Isolation en briques réfractaires légères fournissant d'excellentes performances de cuisson
- Couvercle avec fermeture rapide réglable, verrouillable par cadenas
- Suspension de couvercle réglable
- Étanchéité longue durée du couvercle (brique sur brique)
- Contacteur de sécurité à déconnexion forcée dans le couvercle
- Éléments chauffants installés dans la voûte,

« Mon art, je le confie à mon four fusing Nabertherm. »

David Perry
davidperryglassceramics.uk



et pour les fours fusing modèles F 75 – F 220, également circulant dans les côtés.

- Commutation silencieuse du chauffage par relais semi-conducteurs
- Des amortisseurs à gaz haute pression assistent l'ouverture du couvercle
- Four à chargement vertical F 30 comme modèle sur table, sans roulettes.
- F 220 standard avec régulation à deux zones (couvercle et côté)

Programmateurs

- Programmeur avec commande tactile C540 (10 programmes de 20 segments chacun) et P570 (50 programmes de 40 segments chacun) pour F220 ; description des réglages : voir page 58

Assistants fiables, dont la performance vous enthousiasmera !

Options voir page 43



Four fusing F 30



Couvercle conçu robuste, grâce à deux étriers



Compartiment intérieur avec chauffage de l'anneau latéral inférieur sur les fours fusing F 75 – F 220



Robustes roulettes de transport pour les fours fusing F 75 – F 220

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Surface de base en m ²	Dimensions extérieures ¹ en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
F 30	950	Ø 410			0,13	640	770	585	2,0	monophasé	55
F 75 L	950	750	520	230	0,33	945	930	690	3,6	monophasé	95
F 75	950	750	520	230	0,33	945	930	690	5,5	triphasé	95
F 110	950	930	590	230	0,47	1130	1000	690	7,5	triphasé	110
F 220	950	930	590	460	0,47	1130	1000	920	15,0	triphasé	150

¹Les dimensions extérieures varient sur les modèles avec options. Dimensions sur demande

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Four de recuit des perles de verre

Pour l'élaboration créative de perles, disposer d'un four de haute qualité est indispensable. Ce faisant, le modèle MF 5 est votre assistant parfait pour refroidir les perles de verre ou la joaillerie en verre.

La porte est équipée d'une fente pour recevoir des perles de verre et elle peut être obturée suivant besoin avec un bouchon livré d'origine lorsque le four doit servir à d'autres applications. Avec sa température maximale de 950 °C, le four devient un assistant polyvalent, parfait pour les petits travaux de fusing et d'émaillage, les décorations, ainsi que pour préchauffer les surfaces frittées et d'autres matériaux.

Modèle standard

- Modèle sur table
- Chauffage par la voûte, protégé dans des tubes en verre au quartz

 Le travail du verre vécu sous un nouveau jour.

- Structure isolante multicouche
- Enveloppe en acier inoxydable structuré
- Commutation silencieuse du chauffage par relais semi-conducteurs
- Chargement pratique des perles de verre

Programmateur

- Programmateur avec commande tactile C540 (10 programmes de 20 segments chacun) ; description des réglages : voir page 58

Découvrez l'univers de la transformation du verre avec un four Nabertherm synonyme non seulement de technique mais aussi de passion et d'inspiration !



Perles de verre



Perles de verre



Four de recuit des perles de verre MF 5

Modèle	Tmax °C	Dimensions intérieures en mm			Volume en l	Dimensions extérieures en mm			Puissance connectée kW	Branchement électrique*	Poids en kg
		l	p	h		L	P	H			
MF 5	950	220	240	100	5	485	370	320	1,6	monophasé	15

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 62

Installation et tracé de l'air sortant

Installation

Lors de la mise en place du four, respectez un écart de sécurité de 0,5 m de tous côtés par rapport aux matières inflammables et d'1,0 m par rapport au plafond. Si l'écart par rapport au plafond est plus réduit, le client doit prévoir une isolation thermorésistante. En l'absence de matériau inflammable, l'écart latéral peut être réduit à 0,20 m. Le four est à placer sur une base non inflammable (classement au feu A DIN 4102 – exemple : béton, céramique de bâtiment, verre, aluminium, acier). Le sol doit être plat pour que le four puisse être installé correctement et qu'il soit droit. Ni le four ni l'unité de commande ne sont faits pour fonctionner à l'extérieur.



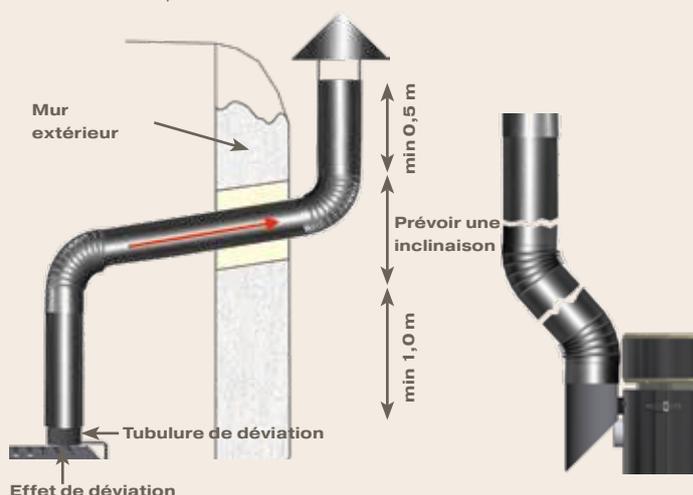
Système d'évacuation d'air

Lors de la cuisson de la céramique, il peut se dégager des gaz et vapeurs nocives, selon la qualité de l'argile ou de l'émail. Il est donc indispensable d'évacuer les gaz d'échappement vers l'extérieur en prévoyant un système d'évacuation approprié. Nous conseillons d'installer une tuyauterie d'évacuation au four et d'évacuer ainsi les gaz d'échappement.

Ce tuyau d'échappement peut être un tuyau en acier zingué ou en inox de 80 mm de diamètre (jusqu'au modèle N 300/H). Le tuyau doit être posé en ascension progressive. Pour que les émissions gazeuses soient mélangées à l'air frais, prévoyez une aération suffisante des locaux.

Pour le système d'évacuation des gaz, la température maximale pour les émissions est d'environ 200 °C. Il y a un danger de brûlure au contact de la tubulure de déviation et de la tuyauterie. Veillez à ce que le passage mural soit en matériau thermorésistant. Nous recommandons de contacter un spécialiste de la ventilation pour le dimensionnement de la tuyauterie des gaz d'échappement.

Pour les modèles Top .. il est à noter que le tuyau d'évacuation d'air doit être monté sur le raccord de by-pass en commençant par un coude montant afin que le couvercle puisse s'ouvrir librement.



Nabertherm passe au vert

Dans notre manufacture de fours en Allemagne, chacun de nos fours de cuisson résulte d'un travail manuel complexe mobilisant les meilleurs matériaux disponibles. Non seulement nous veillons à ménager nos précieuses ressources pendant la construction de chaque four mais nous contribuons aussi nous-mêmes pour beaucoup à une génération durable de l'énergie.

Les quelque 2 450 panneaux solaires de notre installation photovoltaïque ultramoderne sur les toits de nos halls de production génèrent une forte puissance : 999 kWp ! Cette installation couvre ainsi une part décisive de notre consommation d'électricité et elle réduit nos émissions de CO₂ de 705 tonnes par an ! Nous faisons de la sorte un pas important en direction de la neutralité climatique.

Le développement durable, nous le vivons quotidiennement !

2450
modules !
999 kWp !





Nabertherm passe au solaire

Vous aussi, vous avez investi dans une installation photovoltaïque pour contribuer à la génération d'énergie durable, et vous souhaitez en alimenter votre four de cuisson ? Chaque programmeur de la série 500 peut être commuté standard sur le « Mode Solaire » et utiliser le courant d'installations photovoltaïques équipées ou non d'accumulateurs. Une routine de régulation spécialement harmonisée assure ce faisant que les temps de commutation des accumulateurs solaires soient pris en compte dans la régulation. Contrairement à d'autres solutions disponibles sur le marché, notre programmeur travaille avec deux points de commutation en mode solaire, ce qui réduit les suroscillations de température. Les résultats de cuisson s'en trouvent homogénéisés et améliorés, en particulier concernant le temps de maintien. Le « Mode Solaire » peut être paramétré de telle manière que le comportement oscillatoire du programmeur puisse être observé séparément pour les rampes d'échauffement et les temps de maintien. Il est ainsi possible d'assurer, dans la plage de maintien, le meilleur équilibre possible entre un temps d'échauffement court et une régulation précise de la température.

Le « Mode Solaire » peut être activé sur tous les programmeurs de la série 500, et il est utilisable sur tous les modèles de four chauffés électriquement.

La photovoltaïque, pour des résultats de cuisson durables !

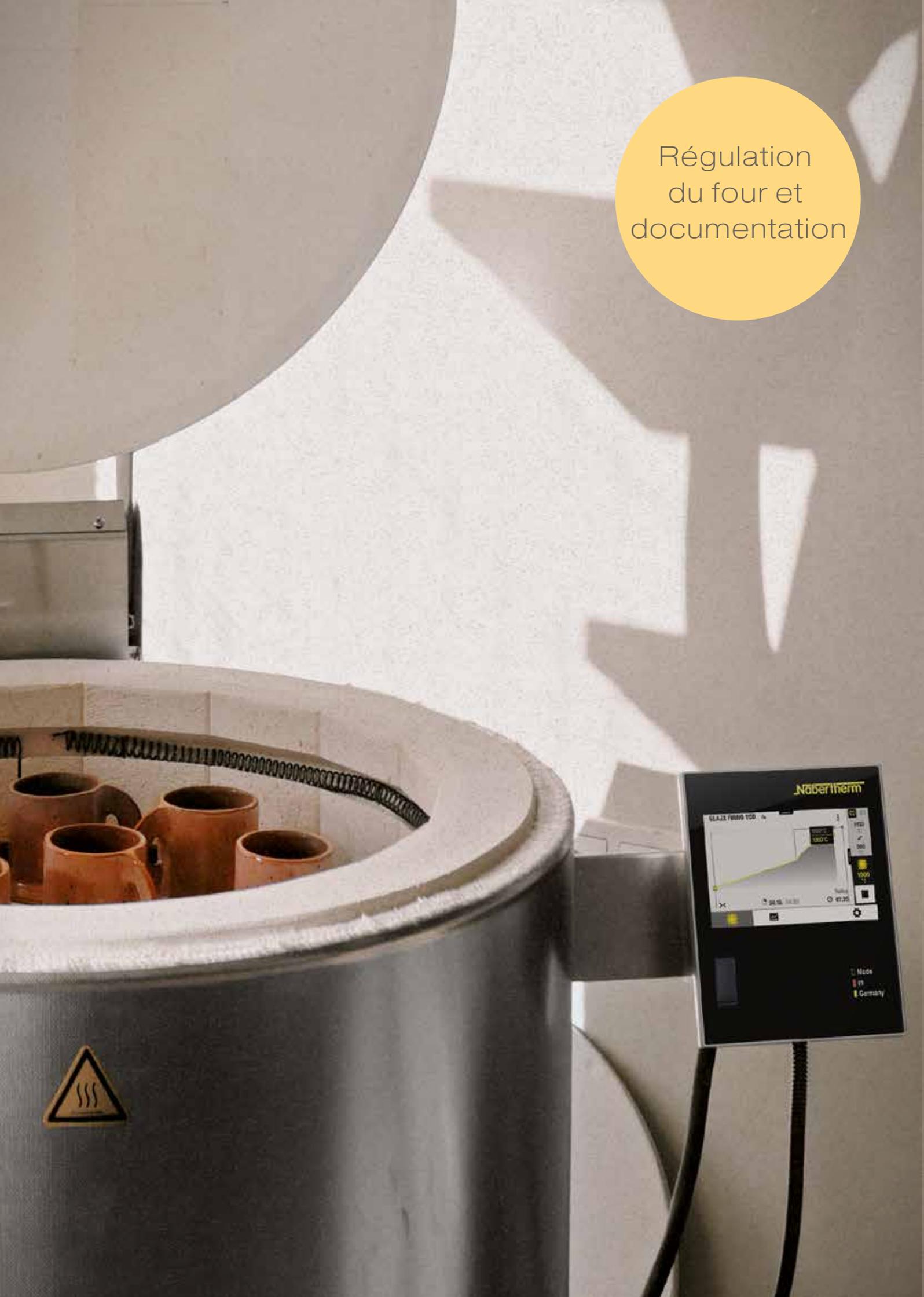




Mode
Solaire



Régulation
du four et
documentation



Grâce à notre large palette de programmeurs standard, nous sommes en mesure de répondre à la plupart des attentes des clients. Le programmeur, adapté au modèle de four, régule de manière fiable la température dans le four et dispose, en plus, d'une interface USB intégrée pour l'enregistrement des données de processus (NTLog/NTGraph).

Les programmeurs standard sont développés et fabriqués au sein du groupe Nabetherm. La facilité d'utilisation est mise au premier plan lors du développement des programmeurs. L'utilisateur peut choisir parmi 24 langues. Sur le plan technique, les appareils sont adaptés au modèle de four ou à l'application correspondante. Du simple programmeur à une température réglable à l'unité de commande avec paramètres de régulation réglables librement, programmes mémorisables et régulation PID par microprocesseur avec système d'autodiagnostic - nous avons la solution adaptée à vos exigences.

La fiabilité et la facilité d'utilisation sont des priorités absolues dans le développement de nos contrôleurs !



NTLog Basic pour régulateur Nabetherm : Enregistrement des données de cuisson avec une clé USB



Freeware NTEdit pour une entrée de programme pratique via Excel™ pour MS Windows™ sur PC



Freeware NTGraph pour l'évaluation et la documentation des cuissons à l'aide de Excel™ pour MS Windows™ sur le PC



Application MyNabetherm pour la surveillance en ligne de la cuisson sur appareils mobiles à télécharger gratuitement



Le contrôleur peut être mis en « Mode Solaire » pour tirer parti de l'électricité produite par les systèmes photovoltaïques avec ou sans batterie



Construction optimisée de l'isolation pour un équilibre parfait entre la meilleure consommation d'énergie possible et des temps de cycle courts



Régulateur Nabertherm serie 500

**I AM THE
CONTROLLER**

Je suis le grand frère des boutons analogiques et des interrupteurs tournants. Je suis la nouvelle génération de commandes et de commandes intuitives. Mes compétences sont très complexes, mon fonctionnement est simple. Je peux être touché et parler 24 langues. Je vais vous montrer exactement quel programme est en cours d'exécution et quand il se termine.



La série de contrôleurs 500 impressionne par ses performances uniques et son fonctionnement intuitif. En combinaison avec l'application gratuite pour smartphone « MyNabertherm », la commande et la surveillance du four sont

encore plus simples et puissantes que jamais. Le fonctionnement et la programmation s'effectuent via un grand écran tactile à contraste élevé, qui affiche exactement les informations pertinentes du moment.

«Avec le programmeur, j'ai pu travailler immédiatement, intuitivement.»

Samet Can Alis
magiedesign.com

Modèle standard

- Affichage graphique transparent des courbes de température
- Présentation claire des données de cuisson
- 24 langues de fonctionnement sélectionnables
- Conception cohérente et attrayante
- Symboles facilement compréhensibles pour de nombreuses fonctions
- Contrôle de température précis
- Niveaux d'utilisateurs
- Affichage de l'état du programme avec l'heure et la date de fin estimées
- Documentation des courbes de cuisson sur support USB au format .csv
- Les informations de service peuvent être lues via une clé USB
- Affichage en texte clair
- Configurable pour toutes les familles de fours
- Peut-être paramétré pour les différentes cuissons



Points forts

Conception moderne



Affichage en couleur des courbes de température et des données de cuisson

Programmation facile



Saisie simple et intuitive du programme via l'écran tactile

Fonction d'aide intégrée



Informations sur diverses commandes en texte clair

Gestion de programme



Les programmes de température peuvent être enregistrés comme favoris et dans des catégories

Lecteur de segment



Aperçu détaillé des informations de cuisson, y compris la valeur de consigne, la valeur réelle et les fonctions de commutation

Compatible Wi-Fi



Connexion avec l'application MyNabertherm



Écran tactile intuitive



Saisie et contrôle facile des programmes



Contrôle précis de la température



Niveaux d'utilisateurs



Données de cuisson
Documentation sur USB

Vous trouverez de plus amples informations sur les régulateurs Nabertherm, la documentation des processus et des tutoriels sur le fonctionnement sur notre site web: <https://nabertherm.com/fr/serie-500>



Application MyNabertherm

pour la surveillance mobile de l'avancement du processus

Notre application gratuite MyNabertherm est l'accessoire numérique puissant pour les contrôleurs Nabertherm série 500. Utilisez l'application pour un suivi en ligne pratique de l'avancement de vos fours Nabertherm - depuis votre bureau, en cours de route ou depuis l'endroit où vous le souhaitez. L'application vous maintiens toujours en visuel. Tout comme le contrôleur lui-même, l'application est également disponible en 24 langues.

APP-fonction

- Surveillance confortable de plusieurs fours Nabertherm simultanément
- Présentation claire sous forme de tableau de bord
- Aperçu individuel d'un four
- Affichage des fours actifs/inactifs
- État de fonctionnement
- Données de cuisson actuelles

Affichage de l'avancement du programme pour chaque four

- Représentation graphique de la progression de la cuisson
- Affichage du nom du four, du nom du programme, des informations sur le segment
- Temps de démarrage, temps d'exécution du programme, temps d'exécution restant

- Affichage de fonctions supplémentaires telles que ventilateur d'air frais, volet d'évacuation d'air, etc.
- Modes de fonctionnement sous forme de symbole

Notifications push en cas de dysfonctionnement et à la fin du programme

- Notification push sur l'écran de verrouillage
- Messages d'erreur avec description du dysfonctionnement dans l'aperçu individuel et dans une liste de messages

Contact avec le SAV possible

- Les données de four stockées facilitent une assistance rapide pour vous

Conditions

- Connexion du four à Internet via le WiFi du client
- Pour smartphone avec Android (à partir de la version 9) ou IOS (à partir de la version 13)

Où que vous soyez, vous connaissez toujours l'état de votre cuisson !



Surveillance confortable de plusieurs fours Nabertherm simultanément



Affichage de l'avancement du programme pour chaque four



Facile à contacter



Surveillance des fours Nabertherm avec programmateur de la série 500 à commande tactile

Tout est affiché dans la nouvelle application Nabertherm pour la nouvelle série de contrôleurs 500. Tirez le meilleur parti de votre four avec notre application pour iOS et Android. N'hésitez pas à le télécharger maintenant.



Effacer le menu contextuel



Notifications push en cas de dysfonctionnement



Tout complément aux fours Nabertherm

Fonctionnalités des programmateurs standard

	B500	C540	P570
Nombre de programmes	5	10	50
Segments	4	20	40
Fonctions spéciales (p. ex. soufflerie ou clapets automatiques) maximum	2	2	2-6
Nombre maxi de zones contrôlées	1	1	3
Pilotage de la régulation manuelle des zones	●	●	●
Contrôle multizone			●
Auto-optimisation	●	●	●
Horloge en temps réel	●	●	●
Ecran graphique couleur	●	●	●
Affichage graphique des courbes de température (déroulement du programme)	●	●	●
Messages d'état en clair	●	●	●
Saisie de données au moyen d'un écran tactile	●	●	●
Entrer le nom du programme (ex: „cuisson de glaçage“)	●	●	●
Verrouillage des touches	●	●	●
Espace utilisateur	●	●	●
Fonction saut pour changement de segment	●	●	●
Saisie du programme par pas de 1 °C ou 1 min	●	●	●
Heure de démarrage réglable (p. ex. pour courant de nuit)	●	●	●
Permutation °C/°F	●	●	●
Compteur de kWh	●	●	●
Compteur d'heure de fonctionnement	●	●	●
Sortie consigne	●	●	●
Logiciel NTLog Basic pour programmeur Nabertherm: enregistrement des données via clé USB	●	●	●
Mémoire d'erreurs	●	●	●
Nombre de langues sélectionnables	24	24	24
Compatible Wi-Fi (Application MyNabertherm)	●	●	●

● Standard
○ Option



Éventail de performances unique en son genre.

Tensions de raccordement pour fours Nabertherm

Courant monophasé: tous les fours sont disponibles pour des courants de 110 V - 240 V, 50 ou 60 Hz.

Courant triphasé: tous les fours sont disponibles pour des courants de 200 V - 240 V ou 380 V - 480 V, 50 ou 60 Hz.

Le dimensionnement du raccordement pour les fours standards dans le catalogue est à prévoir pour du 400 V (3/N/PE) ou du 230 V (1/N/PE).

Quel programmateur pour quel four ?



	Top	Top .. R	HO	N .. - N .. H	NW .. - NW .. H	N .. E	GF	GFM	F	MF 5
Page du catalogue	14	16	18	24 - 26	28 - 30	32 - 34	44	46	48	50
Programmateur										
B500	●	●	●	●	●	●				
C540	○	○	○	○	○	○	●	●	●	●
P570				○	○	○	○	○		○

● Standard
○ Option



Four chambre N 200



Four à chargement vertical Top 100

NTGraph et NTEdit

Stockage des données de cuisson et entrée de programmation via un PC

Il existe différentes options pour l'évaluation et la saisie des données des processus afin d'optimiser la documentation des processus et le stockage des données. Les options suivantes conviennent au stockage des données lors de l'utilisation des contrôleurs standard.

Stockage des données des programmeurs Nabertherm avec NTLog basic

NTLog Basic permet d'enregistrer les données de processus du régulateur Nabertherm connecté (B500, C540, P570) sur une clé USB. La documentation du processus avec NTLog Basic ne nécessite aucun thermocouple ou capteur supplémentaire. Seules les données enregistrées qui sont disponibles dans le contrôleur. Les données stockées sur la clé USB (jusqu'à 130.000 enregistrements de données, format CSV) peuvent ensuite être évaluées sur le PC via NTGraph ou un tableur utilisé par le client (par exemple Excel™ pour MS Windows™). Pour la protection contre la manipulation accidentelle des données, les enregistrements de données générés contiennent des sommes de contrôle.

Visualisation avec NTGraph pour MS Windows™ pour une gestion individuelle des fours

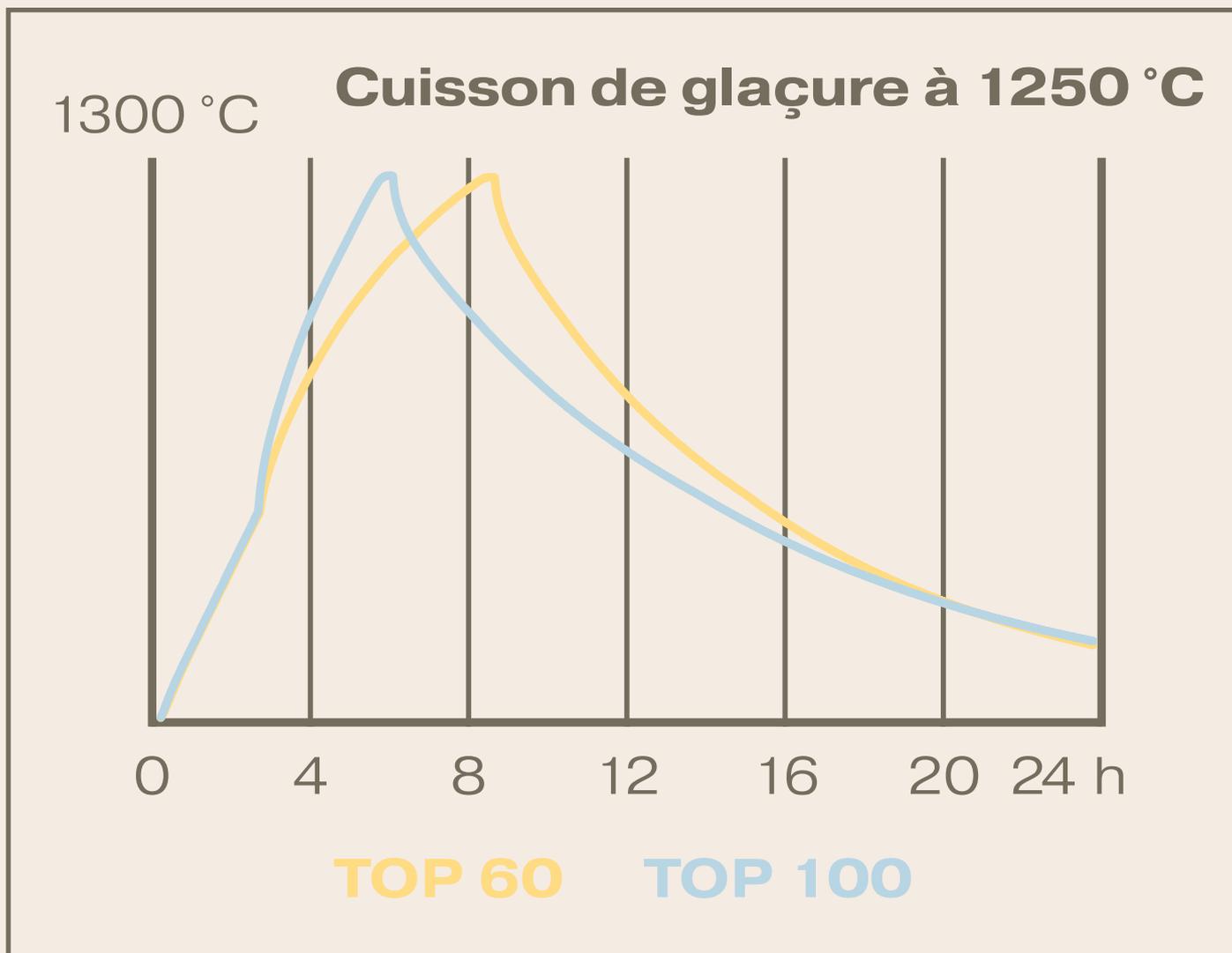
Les données de cuisson du NTLog peuvent être visualisées soit en utilisant le propre programme de feuille de calcul du client (par exemple Excel™ pour MS Windows™) ou NTGraph pour

MS Windows™ (Freeware). En proposant NTGraph (gratuit), Nabertherm met à disposition de l'utilisateur un outil complémentaire gratuit pour la visualisation des données créées au moyen de NTLog. Pour pouvoir l'utiliser, le client devra installer le programme Excel™ pour MS Windows™ (à partir de la version 2003). Après l'importation des données il est possible de choisir un diagramme, un tableau ou un rapport. L'interface (couleur, graduation, dénomination) pourra être choisie parmi quelques standards d'affichage proposés. NTGraph est disponible en huit langues (DE/EN/FR/ES/IT/CN/RU/PT). Par ailleurs, des textes sélectionnés peuvent être générés dans d'autres langues.

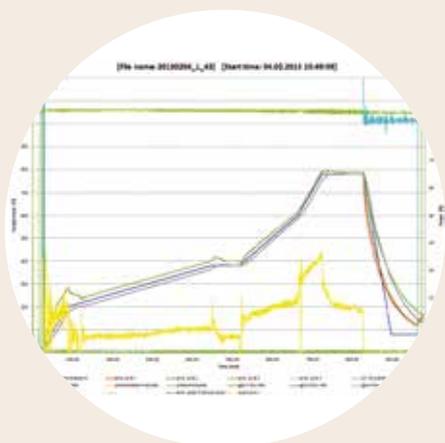
Logiciel NTEdit pour MS Windows™ pour entrer des programmes dans le PC

En utilisant le logiciel NTEdit pour MS Windows™ (Freeware), la saisie des programmes devient plus claire et donc plus confortable. Le programme peut être saisi sur le PC du client puis importé dans le contrôleur (B500, C540, P570) avec une clé USB. L'affichage de la courbe réglée est tabulaire ou graphique. L'importation de programmes dans NTEdit est également possible. Avec NTEdit, Nabertherm propose un outil gratuit et convivial. Une condition préalable à l'utilisation est l'installation client de Excel™ pour MS Windows™ (à partir de la version 2007). NTEdit est disponible en huit langues (DE/EN/FR/ES/IT/CN/RU/PT).





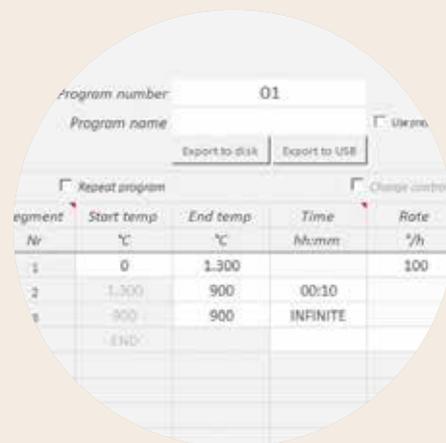
Courbe, à titre d'exemple, d'une cuisson de glaçure



NTGraph, outil gratuit pour exploiter efficacement les données enregistrées via Excel™ pour MS Windows™



Enregistrement des données de cuisson du régulateur connecté via clé USB



Donnée d'entrée de cuisson via le logiciel NTEdit (gratuit) pour MS Windows™



Pièces de rechange et service après-vente

notre service fait la différence

Depuis de nombreuses années, la marque Nabertherm est synonyme de fours de très haute qualité et d'une grande longévité. Pour pérenniser cet état de fait, Nabertherm propose à ses clients, outre un service pièces de rechange de premier ordre, son propre service après-vente caractérisé par son excellence. Profitez de plus de 75 ans d'expérience dans la construction de fours !

Outre nos techniciens de service après-vente (SAV) qualifiés sur place, nos conseillers basés à Lillienthal se tiennent à vos côtés pour répondre à vos problématiques relatives aux fours. Nous nous occupons de vos besoins en matière de SAV afin que votre four soit constamment prêt à fonctionner. Outre les pièces de rechange et les réparations, les opérations de maintenance et les contrôles de sécurité font partie de notre ensemble de prestations de SAV. La modernisation des installations plus anciennes ou la pose de chemisages neufs font partie de notre gamme de prestations. Nous coopérons par ailleurs étroitement avec nos revendeurs qualifiés. Ces derniers non seulement s'occupent de vendre nos produits sur place mais ce sont autant d'interlocuteurs compétents qui répondront à vos demandes de pièces de rechange et de SAV. Par l'étroite coopération qui nous unit à nos revendeurs, nous veillons à ce que vous, amis clients, receviez toujours vite et efficacement les pièces de rechange requises. Nos revendeurs spécialisés ont reçu une formation spécifique, ils détiennent le savoir-faire requis pour vous assister en toute fiabilité et vous garantir le meilleur support possible sur place. Nous sommes fiers de pouvoir faire appel à un réseau de revendeurs aussi bien interconnectés et qualifiés, synonymes du meilleur service possible.

Pour nous, vos besoins ont une absolue priorité !

- Livraison très rapide des pièces de rechange ; nombreuses pièces de rechange standards disponibles en stock
- Un service après-vente sur place, à l'échelle mondiale, grâce à nos antennes sur les plus grands marchés
- Un réseau de SAV international, composé de partenaires en place depuis de longues années
- Une équipe de SAV hautement qualifiée pour assurer la réparation rapide et fiable de votre four
- Des formations clients au fonctionnement et à la commande du four
- Une équipe de SAV compétente, pour une aide rapide par téléphone
- La maintenance préventive pour assurer l'opérationnalité de votre four.
- Modernisations ou nouveaux chemisages de fours anciens

«Les spécialistes au sein de l'équipe de SAV Nabertherm sont d'authentiques experts de leur domaine. Déjà rien qu'au téléphone ils m'ont apporté une aide compétente et, finalement, presque chaque pièce est réellement remplaçable sur un tel four!»

Retour d'expérience client

Contactez-nous

Pièces de rechange

spares@nabertherm.de
+49 4298 922 474

Service après-vente

service@nabertherm.de
+49 4298 922 333

La céramique est une passion.
Faites confiance à Nabertherm.



Arts & Crafts

Nabertherm

Siège et Usine

Nabertherm GmbH
Bahnhofstr. 20
28865 Lilienthal, Allemagne
Tel +49 4298 922 0
contact@nabertherm.de

Organisation des Ventes

Chine

Nabertherm Ltd. (Shanghai)
No. 158, Lane 150, Pingbei Road, Minhang District
201109 Shanghai, Chine
Tel +86 21 64902960
contact@nabertherm-cn.com

France

Nabertherm SARL
20, Rue du Cap Vert
21800 Quetigny, France
Tel +33 6 08318554
contact@nabertherm.fr

Grande-Bretagne

Nabertherm Ltd., Royaume-Uni
Tel +44 7508 015919
contact@nabertherm.com

Italie

Nabertherm Italia
via Trento N° 17
50139 Florence, Italie
Tel +39 348 3820278
contact@nabertherm.it

Suisse

Nabertherm Schweiz AG
Altgraben 31 Nord
4624 Härkingen, Suisse
Tel +41 62 209 6070
contact@nabertherm.ch

Benelux

Nabertherm Benelux, Pays-Bas
Tel +31 6 284 00080
contact@nabertherm.com

Espagne

Nabertherm España
c/Marti i Julià, 8 Bajos 7a
08940 Cornellà de Llobregat, Espagne
Tel +34 93 4744716
contact@nabertherm.es

États-Unis

Nabertherm Inc.
64 Reads Way
New Castle, DE 19720, États-Unis
Tel +1 302 322 3665
contact@nabertherm.com



Pour tout autre pays, consulter le lien suivant:
nabertherm.com/contacts