

Catalogue 2025/2026

# FOURS À CÉRAMIQUE



Photo : Wei Ling Khor

Pour le plaisir du **résultat.**

## « POUR INNOVER, IL FAUT ÊTRE **INSPIRÉ.** »

La qualité  
depuis  
**40**  
ans

Enseignants, producteurs, artistes, artisans, professionnels et amateurs : le monde de la céramique est extraordinairement divers ! Nous entretenons un contact régulier avec tous ces passionnés. Vous pouvez nous rencontrer sur les marchés de la céramique en Allemagne et en Europe, mais aussi sur d'autres continents, lors d'événements et de salons, et bien sûr pour un entretien personnel.

La principale source d'inspiration pour réaliser des innovations utiles dans la pratique, ce sont les échanges avec les utilisateurs des fours : quels sont leurs désirs, leurs problèmes ? Deux exemples, tirés de ce catalogue : KE-L, un four frontal économique et robuste, pour les établissements scolaires ; et ROHDE SolarReady, avec utilisation possible de l'électricité photovoltaïque pour la cuisson de la céramique. Et nous vous faisons une promesse, celle de poursuivre notre voyage vers plus d'innovation, en dialogue avec vous.

« Notre mission : vous donner l'avantage aussi bien technologique que qualitatif. »

Benjamin Rohde



Florian Rohde, Stefan Rohde, Benjamin Rohde, Manuel Rohde, Roland Müller (de gauche à droite)

<b>ENTRETIEN</b> .....	4
<b>USINE ROHDE</b> .....	8
<b>FOURS</b> .....	10
CHOISIR SON FOUR .....	12
TROUVER RAPIDEMENT UN FOUR .....	14
<b>FOURS VERTICAUX</b> .....	16
ECOTOP .....	18
TE-S / SX .....	24
TE-MCC+ .....	28
TE-Q / BT .....	30
HE .....	31
CARACTÉRISTIQUES.....	32
FICHE TECHNIQUE .....	34
<b>ART ET ARTISANAT</b> .....	36
<b>FOURS FRONTAUX</b> .....	38
ERGO LOAD SYSTEM ROHDE .....	40
SÉRIE S.....	42
SÉRIE N.....	48
SÉRIE B / SÉRIE L .....	52
FOURS DE LABORATOIRE.....	56
CARACTÉRISTIQUES.....	57
FICHE TECHNIQUE .....	60
<b>CÉRAMISTES SUR INSTAGRAM</b> .....	62
<b>RÉGULATEURS</b> .....	64
APPLICATION MYKILN .....	66
ST 310 / ST 411 / ST 612 / ST 621 / ST 630 / ST 632 .....	68
FICHE TECHNIQUE / ROHDEGRAPH.....	71
<b>DÉVELOPPEMENT DURABLE</b> .....	72
ROHDE SOLARREADY .....	72
<b>DÉVELOPPEMENT DURABLE</b> .....	74
POTTERY FOR THE PLANET .....	74
<b>GAZ ET RAKU</b> .....	78
LA CUISSON AU GAZ.....	80
TG / KG .....	82
CUISSON RAKU .....	86
TR / KR .....	88
BRÛLEURS À GAZ ET BRÛLEUR RAKU .....	92
ACCESSOIRES POUR GAZ ET RAKU .....	93
<b>LA CÉRAMIQUE À TOUT PRIX</b> .....	94
<b>MACHINES / ÉQUIPEMENTS</b> .....	98
TOUR DE POTIER .....	100
TOURNETTES .....	104
CABINE D'ÉMAILLAGE / BAC DE DÉCANTATION .....	106
BOUDINEUSE / CROÛTEUSE .....	107
<b>WIKI ROHDE</b> .....	108
FAQ .....	110
TUTORIELS EN LIGNE .....	111
RÉSISTANCES / MATÉRIEL D'ENFOURNEMENT .....	112
GARANTIE / S.A.V. ....	114

« De nombreux ateliers de céramique utilisent  
**l'énergie photovoltaïque pour nos fours.** »



Une étroite concertation : Benjamin et Manuel Rohde (de gauche à droite) discutant de la gamme de produits.

**Forte de plus de 130 distributeurs et partenaires spécialisés, Helmut ROHDE GmbH livre des fours et des machines dans plus de 35 pays à travers le monde. Parmi ses clients, on trouve des potiers amateurs ou professionnels ainsi que des établissements d'enseignement. Ses dirigeants nous donnent ici un regard dans les coulisses de leur entreprise.**

### **MANUEL ROHDE, OÙ SONT FABRIQUÉS LES FOURS ET LES MACHINES ROHDE ?**

MANUEL ROHDE : Nos produits sont fabriqués depuis 1992 dans notre usine de Dyjávovice, en République tchèque. Le siège de l'entreprise est à Prutting, en Bavière. Nos fours sont fabriqués essentiellement à la main, du travail des briques à la peinture, en passant par le soudage des pièces métalliques. L'amour du détail est ce qui caractérise nos fours.

### **BENJAMIN ROHDE, QU'EST-CE QUI FAIT LA SINGULARITÉ D'HELMUT ROHDE GMBH ?**

BENJAMIN ROHDE : Je pense que c'est le mariage de la tradition et de l'innovation. Nous restons fidèles à nos racines, qui se situent dans l'artisanat, et nous accordons une grande importance à la qualité et au développement durable. En même temps, nous développons sans cesse de nouvelles idées et de nouvelles technologies, afin d'être en phase avec les exigences de nos utilisateurs.

### **COMMENT METTEZ-VOUS EN PRATIQUE LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS VOTRE ENTREPRISE ?**

MANUEL ROHDE : Le développement durable est un composant essentiel de la philosophie de notre entreprise. Nous produisons en veillant à préserver

« Nos fours arrivent **sans plastique** chez le client. »

les ressources, nous utilisons des matériaux recyclés, par exemple, et nous emballons nos fours et nos machines sans employer de plastique, à chaque fois que cela est possible. Nos fours verticaux Ecotop sont les plus économiques du marché. Ils consomment jusqu'à 40 % de moins d'électricité que la série précédente. Et avec ROHDE SolarReady, nous avons franchi une nouvelle étape.

### **QU'EST-CE QUE ROHDE SOLARREADY EXACTEMENT ?**

BENJAMIN ROHDE : Tous les fours ROHDE construits à partir de 1994 et équipés d'un modèle récent de régulateur peuvent fonctionner à l'électricité photovoltaïque autoproduite. Lorsque l'installation photovoltaïque et le four sont bien assortis l'un à l'autre, la part d'énergie solaire peut atteindre 95 %. Les économies réalisées sur le coût de l'électricité sont alors d'autant plus importantes. ▶



#### **ROHDE SOLARREADY**

- + Utilisez l'électricité produite par votre propre installation photovoltaïque et réalisez d'importantes économies d'énergie
- + Il suffit de mettre le régulateur ROHDE sur Mode photovoltaïque.

▶ **Plus d'informations page 72**

► **À VOTRE AVIS, EST-CE QUE VOUS CONNAISSEZ BIEN VOS CLIENTS ?**

MANUEL ROHDE (rit) : C'est une question tout à fait passionnante. Nous rencontrons un grand nombre d'utilisateurs de nos produits sur nos marchés de poterie, lors de nos ateliers, par l'intermédiaire de notre service clients et aussi et surtout via les réseaux sociaux. Avec quelques-uns, nous entretenons une longue relation de partenariat et nous en recevons souvent des retours très concrets sur nos produits.

Ces dernières années, nous avons également considérablement élargi notre offre linguistique. Nous communiquons désormais dans plus de 10 langues avec nos clients, et ce sont eux qui sont à l'origine de presque toutes nos innovations. Je crois que cela est un bon indicateur de l'estime que nous avons pour nos clients.

**POURQUOI LES CLIENTS DEVRAIENT-ILS OPTER POUR UN FOUR ROHDE ?**

BENJAMIN ROHDE : Nos fours sont réputés pour leur qualité, leur robustesse et leur longévité. Les

« Cuisson écoresponsable et  
gestion mobile du four. »

clients disent que leurs fours ROHDE ont de très bonnes performances de cuisson et d'excellents résultats. Nous avons été les premiers à offrir un système Ergo Load System (ELS) pour les fours frontaux : la sole du four est coulissante, ce qui permet un chargement facile depuis trois côtés, sans risque pour le dos. Depuis quelques années, nos résistances ont une durée de vie plus longue. Les coûts dus à l'usure ont ainsi été diminués. Nous offrons également une assistance rapide et personnalisée.



**APPLI ROHDE MYKILN**

- + Commandez et surveillez votre four depuis n'importe où avec votre téléphone portable
- + Créez vos propres programmes de cuisson plus rapidement et de manière plus intuitive
- + Historique de la cuisson et consommation d'énergie

► **Plus d'informations page 66**

**QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE ROHDE ?**

MANUEL ROHDE : Cela a beaucoup à voir avec le développement de notre application myKiln. Depuis 2023, nous proposons à nos clients myKiln, un gestionnaire de four mobile et carnet de cuisson numérique. L'application affiche l'état du four en temps réel, à tout moment et en tout lieu.

De plus, les utilisateurs peuvent nous transmettre les données de cuisson en appuyant simplement sur un bouton. Nous pouvons ainsi analyser de manière parfaitement individuelle les causes d'un défaut de cuisson ou d'une baisse de la puissance du four et fournir rapidement une assistance ciblée. Par ailleurs, depuis plusieurs dizaines d'années déjà, nous assurons une livraison très rapide des pièces de rechange grâce à notre réseau européen de distributeurs spécialisés.

Un succès entrepreneurial dans sa deuxième génération : les frères Stefan, Florian, Benjamin et Manuel Rohde (de gauche à droite).



« Nous restons fidèles à nos racines, qui se situent dans l'artisanat, et nous accordons la plus grande importance **à la qualité et au développement durable.** »

Benjamin Rohde, gérant

**QUELS SONT VOS OBJECTIFS ET VOS SOUHAITS POUR LES ANNÉES À VENIR ?**

BENJAMIN ROHDE : Nous travaillons actuellement sur des modèles optimisés de fours frontaux destinés aux écoles et aux établissements d'enseignement. Nous souhaitons rendre notre application myKiln disponible dans d'autres langues. De plus, nous allons à l'avenir commercialiser nos fours aux États-Unis. Nous voulons rester un employeur attractif pour nos collaborateurs : le télétravail, la flexibilité des horaires et des rapports où chacun se sent apprécié à sa

juste valeur sont importants pour nous. Notre objectif, en tant qu'entreprise familiale de taille moyenne, est de croître de manière continue, mais surtout saine.

**MERCI BEAUCOUP POUR CET ENTRETIEN TRÈS INTÉRESSANT !**

# LA FABRICATION DES FOURS

## LA BRIQUE ISOLANTE

**La qualité et la mise en œuvre des briques réfractaires légères utilisées par ROHDE sont d'une importance capitale pour la construction de ses fours. Elles déterminent en grande partie la durée de vie, la consommation d'énergie et les résultats de cuisson susceptibles d'être obtenus.**

Les briques isolantes légères se trouvent dans tous les fours. Mais toutes ne se valent pas. ROHDE utilise principalement des briques de type K23. Ces briques sont fournies par un fabricant basé en Géorgie, aux États-Unis. Elles se distinguent par leur excellente qualité en termes d'isolation, de tenue aux variations de température et de résistance mécanique.

La qualité de leur mise en œuvre est un aspect déterminant pour la durée de vie du four. Des surfaces d'assemblage parfaitement ajustées et des arêtes chanfreinées augmentent la résistance aux hautes températures et empêchent la chute de particules sur les produits.

Fortes du savoir-faire artisanal de ROHDE, ces briques peuvent résister pendant 20 ans et plus aux contraintes générées par les fours.



ROHDE utilise plus de 600 000 briques par an. Chacune d'entre elles est contrôlée à la main pour garantir sa qualité, puis stockée en vue de sa mise en œuvre ultérieure.



Lors du maçonnerie, la brique est poncée à la main jusqu'à ce qu'elle s'adapte à la brique voisine. Sans joints, sans mortier, avec la garantie d'une isolation durable.



Un détail pour plus de longévité : les rainures prévues pour les résistances sont légèrement arrondies à l'extrémité inférieure. De cette manière, on réduit les tensions dans le matériau ainsi que les risques d'éclatement.

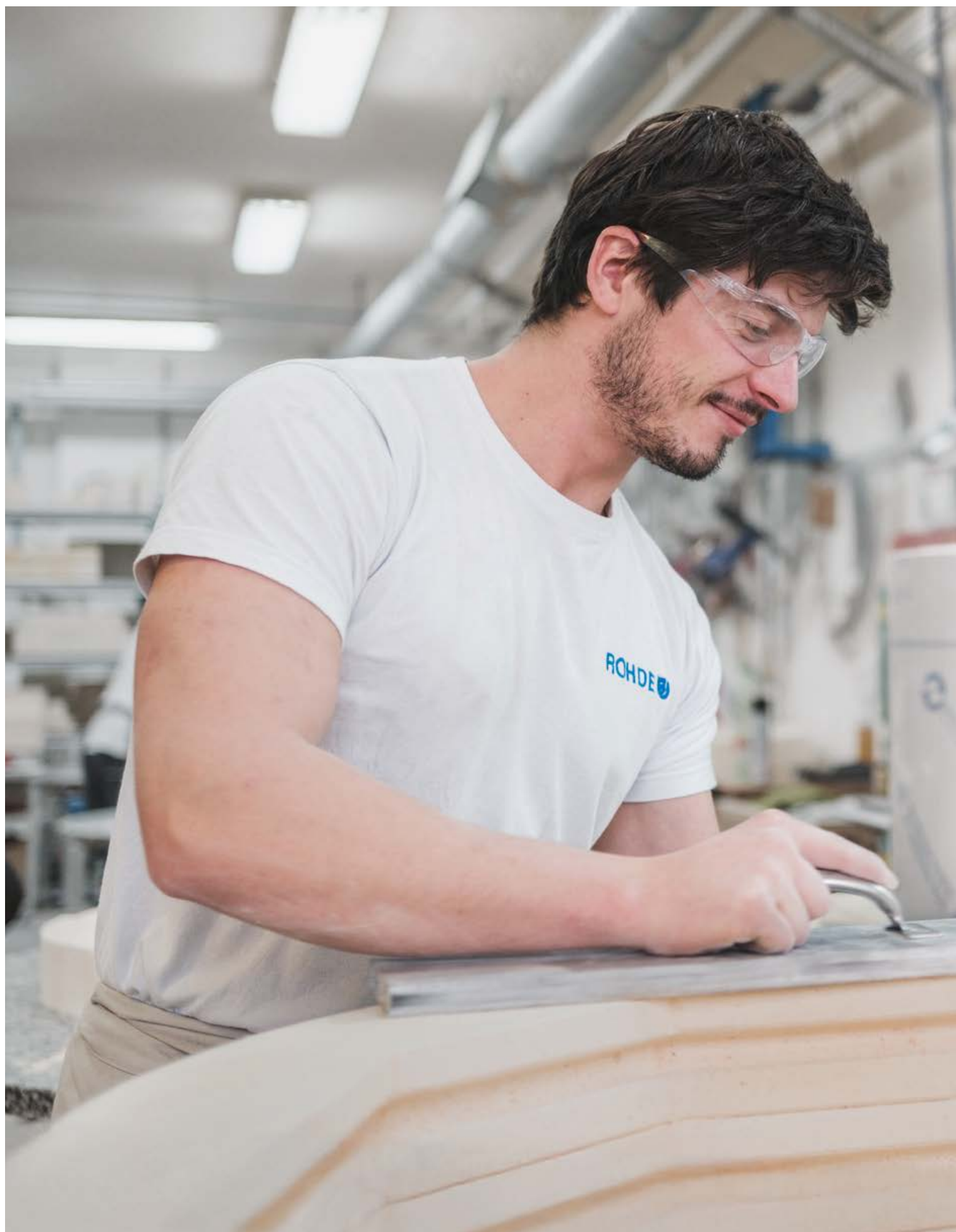


Tout l'art consiste à maintenir les joints suffisamment serrés pour garantir l'isolation tout en permettant aux briques de se dilater sous l'effet de la chaleur.

Le bord supérieur du four vertical doit être parfaitement plat. C'est à cette condition que le couvercle assurera la fermeture hermétique du four et son isolation.

Les résistances sont à l'abri dans des rainures. Leur espacement, leur nombre et leur puissance ont été calculés de manière à garantir un apport uniforme d'énergie dans le four.

Pour le plaisir du **résultat.**



# LES FOURS ROHDE

... vous offrent un résultat encore plus satisfaisant, car on y trouve plus que toute la passion que nous y avons mise. Dès le début, nous avons constamment été à l'écoute de vos souhaits : nos premiers modèles ont été développés en étroite concertation avec des céramistes.

Aujourd'hui, nous vous proposons un large éventail de fours. Donnez des ailes à votre créativité – avec ROHDE !



Fours verticaux à chauffage électrique



Fours frontaux à chauffage électrique



Fours à gaz et fours raku

Photo : Caroline Kesteleyn

# CHOISIR SON FOUR

ROHDE propose toute une palette de solutions optimisées pour chaque domaine d'utilisation. Les quatre pages suivantes vous donneront une première orientation pour choisir le four qui vous convient.



Votre situation personnelle évolue ? Nous avons toujours une solution adaptée pour vous.

## ÉLECTRICITÉ OU GAZ

### AVANTAGES DES FOURS ÉLECTRIQUES

- + Pilotage automatique et précis de la cuisson
- + Pas de présence nécessaire pendant la cuisson
- + Programmes de cuisson mémorisables pour plus de simplicité et pour une meilleure reproductibilité

### AVANTAGES DES FOURS À GAZ

- + Grande liberté de création : cuisson en réduction ou raku par exemple
- + Efficacité énergétique supérieure pour les volumes supérieurs à 300 litres
- + Expérience de la cuisson manuelle déterminante



Four vertical à gaz  
Série TG



Four à cloche électrique  
Série HE



Four vertical électrique  
Série Ecotop

## TAILLE DU FOUR

### LA TAILLE DES PRODUITS À CUIRE ET LE RYTHME DE CUISSON SONT DÉTERMINANTS

- + Si la quantité de vos produits à cuire varie, optez de préférence pour deux fours de petite taille plutôt que pour un seul four à grande capacité
- + Les grands fours ne sont rentables que lorsqu'ils sont utilisés à pleine capacité
- + Les pièces de grande taille nécessitent un four plus grand. Dans ce cas, le coût d'acquisition plus important d'un four spécial sur mesure ROHDE peut être vite rentabilisé
- + Pour les dimensions intérieures, prévoyez une distance minimum par rapport aux surfaces non chauffées et aux résistances.
- + Certains modèles à chargement par le haut de ROHDE peuvent être équipés ultérieurement d'un anneau de rehausse. Cela facilite aussi sensiblement le transport

## TEMPÉRATURE

### CHAQUE MODÈLE A UNE TEMPÉRATURE D'UTILISATION DÉTERMINÉE

- + Pour un fonctionnement économique en continu
- + Usure minimale et bonne reproductibilité de la courbe de cuisson
- + Zone de travail à énergie optimisée
- + Vitesse de chauffe et répartition de la chaleur optimales

### TEMPÉRATURES D'UTILISATION TYPIQUES

- + Première cuisson : 800 °C à 950 °C
- + Cuisson de décor ou terre cuite : 1050 °C
- + Faïence : 1150 °C
- + Grès cérame et porcelaine tendre : 1200 °C à 1300 °C
- + Porcelaine dure : 1350 °C



Four frontal électrique  
Série ELS



Four frontal raku  
Série KR

## TYPE

### CHARGEMENT

- + Four vertical pour chargement par le haut - intérieur de la chambre de cuisson bien visible au regard, prix d'achat avantageux
- + Four frontal pour chargement par l'avant - pour une utilisation efficace de l'espace, construction très robuste
- + Sole mobile coulissante ELS (Ergo Load System) ou four à cloche pour le chargement par plusieurs côtés - ergonomique, sûr, optimisation du temps et de l'espace

### RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES






















- + Résistances intégrées à la brique rainurée - très bonne protection contre les dommages mécaniques
- + Résistances sur tubes - garantit un rayonnement uniforme et un remplacement facile. Notre recommandation pour les utilisations régulières à plus de 1250 °C

## ÉQUIPEMENT

### NOUS VOUS FACILITONS LE TRAVAIL

- + Divers modèles de régulateurs adaptés à vos applications : utilisation intuitive, prêts pour l'électricité solaire, commande / monitoring à l'aide d'une application
- + Ventilation : réglable individuellement à l'aide de tirettes d'admission et d'évacuation d'air ou de manchons de sortie d'air
- + Équipements spéciaux en fonction du modèle : chauffage par la sole, par le couvercle, régulation multi-zones, possibilité d'ouvrir la porte de droite à gauche au lieu de gauche à droite, hotte d'évacuation d'air, regard pour le contrôle de cuisson, etc.
- + Nous nous ferons un plaisir de concevoir votre solution sur mesure

# TROUVER RAPIDEMENT UN FOUR

	PAGE	VOLUME DE CUISSON	TEMPÉRATURE D'UTILISATION	TEMPÉRATURE MAXIMALE	SURFACES CHAUFFÉES	
<b>FOURS ÉLECTRIQUES</b>						
	ECOTOP	<b>18</b>	20–145 litres	1260–1290 °C	1300–1320 °C	Tous côtés
	TE-S / SX	<b>24</b>	80–300 litres	1290 °C	1320 °C	Tous côtés et sole*
	TE-MCC+	<b>28</b>	75–300 litres	1240 °C	1280 °C	Tous côtés et couvercle**
	TE-Q	<b>30</b>	10–110 litres	1100–1290 °C	1250–1320 °C	4 faces
	BT	<b>30</b>	300–500 litres	1240 °C	1320 °C	4 faces et sole
	HE	<b>31</b>	200–400 litres	1290 °C	1320 °C	Tous côtés
	ELS-S	<b>42</b>	150–1200 litres	1290 °C	1320 °C	4 faces et sole
	KE-S	<b>42</b>	100–1000 litres	1290 °C	1320 °C	4 faces et sole
	KE-S+	<b>45</b>	100–480 litres	1320 °C	1350 °C	4 faces et sole
	KE-SH	<b>45</b>	100–480 litres	1380 °C	1400 °C	4 faces et sole
	HWE-S	<b>46</b>	1000–7000 litres	1290 °C	1320 °C	4 faces et sole
	ELS-N	<b>48</b>	150–200 litres	1240 °C	1300 °C	4 faces et sole
	KE-N	<b>48</b>	100–480 litres	1240 °C	1300 °C	4 faces et sole
	KE-B	<b>52</b>	35 à 210 litres	1150–1220 °C	1200–1280 °C	2 faces et sole
	KE-L	<b>54</b>	100–250 litres	1220 °C	1280 °C	2 faces et sole
	LE-S	<b>56</b>	15–120 litres	1290 °C	1320 °C	4 faces et sole
	LE-SH	<b>56</b>	15–120 litres	1380 °C	1400 °C	4 faces et sole
<b>GAZ</b>						
	TG	<b>82</b>	80–270 litres	1320 °C	1350 °C	–
	KG	<b>84</b>	250–1000 litres	1320 °C	1350 °C	–
	TR	<b>88</b>	44–170 litres	1100 °C	1150 °C	–
	KR	<b>90</b>	70–150 litres	1100 °C	1150 °C	–

PARTICULARITÉS	Cuisson de décor (600–850 °C)	Première cuisson (850–950 °C)	Terre cuite (900–1100 °C)	Faïence (950–1250 °C)	Porcelaine tendre (1200–1280 °C)	Grès cérame (1180–1320 °C)	Porcelaine dure (1280–1400 °C)
Four à haute efficacité énergétique et faible consommation	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Idéal pour le grès cérame, très robuste, extensible * Sole chauffante incluse (sauf TE 80 S, TE 80 SX, TE 100 S)	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Idéal pour la terre cuite et la faïence, extensible ** Couvercle chauffant en option pour le travail du verre	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Fours verticaux à angles pour cas spéciaux	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Cuisson économique de gros volumes ou de pièces de grande taille	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four à cloche, idéal pour les sculptures et les pièces uniques de grande taille	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Ergonomie optimale, le four frontal pour grès cérame	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal pour grès cérame	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal pour hautes températures	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal à forte réserve de puissance	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four à sole mobile pour ateliers de céramique	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Ergonomie optimale, four idéal pour les écoles	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Économique et robuste	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal pour terre cuite et faïence, type à largeur réduite	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal pour terre cuite et faïence	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four de laboratoire pour ateliers de céramique	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four de laboratoire très robuste à très haute réserve de puissance	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four vertical à gaz pour cuissons en réduction jusqu'à 1320 °C, four à gaz mobile	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal à gaz pour cuissons en réduction jusqu'à 1320 °C	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four vertical raku, modèle sans fibres	[Bar chart showing suitability for various materials]						
Four frontal raku, léger et mobile	[Bar chart showing suitability for various materials]						

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

Pour vous orienter plus rapidement, vous trouverez dans les pages produits le bouton ci-contre.

### TEMPÉRATURE D'UTILISATION

Elle figure toujours en gros caractères dans la partie supérieure du bouton. Le four est conçu pour un fonctionnement continu sans problème jusqu'à cette température.

### TEMPÉRATURE MAXIMUM

Les cuissons au cas par cas jusqu'à cette température sont possibles, mais elles augmentent l'usure et la consommation d'énergie.

1290 °C

1320 °C  
max.



Vérin à gaz pour une ouverture facile et sûre du couvercle



Pied réversible stable, pour un réglage facile de la hauteur de travail



Régulation silencieuse de la puissance via un relais électronique haute longévité

# FOURS VERTICAUX ROHDE

Fiables, haut de gamme, économes en énergie et toujours à la pointe de la technologie, les fours verticaux ROHDE sont le fruit d'une longue expérience et d'un grand souci du détail.

Construction robuste, matériaux de haute qualité, isolation optimisée : vous pouvez toujours compter sur un four vertical ROHDE, même après de nombreuses années.



## UNE CUISSON SÛRE - EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Tous les matériaux isolants sont sans danger pour la santé et l'environnement (conformément au règlement CE n° 1272/2008).



« Ma passion, c'est réaliser des **sculptures en grès cérame**.  
Chaque pièce est unique. Avec mon **four ROHDE**, je peux  
monter jusqu'à une température de 1290 °C et obtenir des pièces  
résistantes au gel. »

Tatyana Krivenko, céramiste à Leinburg

# FOUR VERTICAL ECOTOP

La toute dernière série de fours verticaux ROHDE séduit par ses hautes performances et sa consommation d'énergie extrêmement faible.



ECOTOP 60 S

Jusqu'à  
**40 %**  
d'électricité en  
moins

**1290 °C**  
1320 °C  
max.

## LES POINTS FORTS D'ECOTOP

- + Très économe en énergie
- + Excellente isolation
- + Jusqu'à un volume de cuisson de 60 litres, peut se brancher sur une prise Schuko courante



Système d'isolation économe en énergie

Pour le plaisir du **résultat**.



Un grand Ecotop pour utilisation en atelier de céramique.

#### ► **PRIX IMBATTABLE**

Le nouveau ROHDE Ecotop est non seulement peu coûteux à l'achat, mais il consomme également jusqu'à 40 % d'électricité en moins, ce qui permet de réaliser d'importantes économies. Une performance possible grâce à un nouveau système d'isolation qui réduit à un minimum les pertes de chaleur.

#### **LA DIVERSITÉ AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ**

Quelle que soit leur taille, tous les modèles atteignent sans problème une température d'utilisation de 1290 °C. De quoi vous offrir une multitude de possibilités, y compris dans le domaine du grès cérame et de la porcelaine tendre.

#### **UNE QUALITÉ QUI DURE**

Nos résistances de dernière génération ont une durée de vie nettement plus longue et sont logées dans des briques rainurées spéciales qui les protègent des détériorations.



Grâce à la performance énergétique de ces fours, même les pièces uniques peuvent être cuites de manière économique.



Sabine Servos utilise l'Ecotop 43 S à titre privé.

## UNE SÉRIE – DE MULTIPLES POSSIBILITÉS



### ECOTOP 20 S

Pour les amateurs débutants à petit budget, pour les jardins d'enfants, les professionnels, comme four d'essai (émail, argile, etc.).



### ECOTOP 43 S

Une prise Schuko pour toutes les applications. Pour les débutants ambitieux.



### ECOTOP 60 / 60 S

Coûts de cuisson presque nuls : la combinaison idéale avec système photovoltaïque 9 kW.



### ECOTOP 80 S / 95 S / 145 S

Fours d'appoint à haute efficacité énergétique pour ateliers de céramique.

# DES FOURS HAUTE EFFICACITÉ DES RÉSULTATS EXCEPTIONNELS

La qualité d'un four se mesure à la qualité de ses résultats. Un très bon four offre des résultats parfaits, avec une consommation d'énergie minimale et une longue durée de vie.

## À COMBIEN ME REVIENT UNE CUISSON ?

### CALCULATEUR D'EFFICACITÉ DE CUISSON ROHDE

Pour la série Ecotop, nous avons mis à votre disposition un outil en ligne qui vous permet de déterminer à l'avance et de manière très précise le montant de votre facture d'électricité pour votre projet de cuisson dans le four que vous utilisez :

[https://www.rohde.eu/files/vbr\\_fr.html](https://www.rohde.eu/files/vbr_fr.html)

### APPLICATION ROHDE MYKILN

Cette application vous permet d'afficher la consommation électrique réelle pour chaque cuisson archivée.

Un écart de plus en plus grand entre les résultats de consommation indiqués par le calculateur d'efficacité de cuisson et ceux affichés par l'application myKiln signifie généralement que les résistances sont arrivées en fin de vie.



Calculateur d'efficacité  
de cuisson ROHDE



Application ROHDE myKiln



## MOINS CONSOMMER D'ÉLECTRICITÉ POUR CUIRE DE LA CÉRAMIQUE

Porter les produits à cuire aux températures requises par les processus de transformation de l'argile et de l'émail nécessite beaucoup d'énergie.

Les conseils suivants vous permettront de réduire votre consommation d'électricité et d'optimiser les résultats.

### LES RÈGLES LES PLUS IMPORTANTES POUR CONSOMMER MOINS D'ÉLECTRICITÉ :

- + Utilisez le four à pleine capacité.
- + Même remplis au maximum et dans la plage de température supérieure, tous les fours Ecotop fonctionnent à des vitesses de chauffe optimisées qui garantissent leur efficacité énergétique.
- + Ne cuisez que des pièces suffisamment sèches.
- + Les programmes de cuisson préinstallés dans le régulateur sont optimisés en termes de consommation d'énergie et de reproductibilité des résultats.



« Le four est le **cœur battant** de mon atelier. C'est pourquoi j'ai besoin d'un équipement sur lequel je peux compter, comme l'**Ecotop**. »

Tobias Görtz (Töpfer Tobi), céramiste à Mönchengladbach

► **IL SUFFIT DE BRANCHER**

Pour les modèles jusqu'à 60 litres, il suffit d'une prise Schuko du commerce (230 V).

**CHAMBRE DE CUISSON OPTIMISÉE**

Réparties de manière parfaitement régulière dans une chambre de cuisson presque circulaire, les résistances garantissent d'excellents résultats.

Fours verticaux électriques **Ecotop**

Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C
Ecotop 20 S	20	1290
Ecotop 43	43	<b>1260*</b>
Ecotop 43 S	43	1290
Ecotop 60	60	<b>1260*</b>
Ecotop 60 S	60	1290
Ecotop 80 S	80	1290
Ecotop 95 S	95	1290
Ecotop 145 S	145	1290

\* Variantes à consommation électrique réduite

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 32 à 35



Photo : Wei Ling Khor

« Mes **fours TE-S** sont de véritables pros qui me fournissent de bons et loyaux services depuis de nombreuses années. Je fais plusieurs cuissons par semaine. J'aime **expérimenter** avec les formes et les couleurs. »

Annika Schüler, céramiste à Hambourg

# FOUR VERTICAL TE-S

Notre gamme de fours verticaux robustes pour usage quotidien dans les ateliers professionnels.

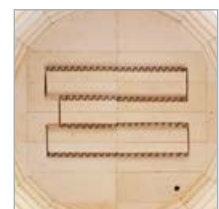
**1290 °C**  
1320 °C  
max.



TE 100 S

## LES POINTS FORTS DU TE-S

- + Avec sole chauffante (sauf TE 80 S, TE 80 SX, TE 100 S)
- + Modèles extensibles à l'aide d'un anneau de rehausse
- + Démontable pour un transport plus facile



Sole chauffante



Anneau de rehausse



« Ce que j'aime le plus dans la poterie, c'est qu'une pièce peut être à la fois **belle et utile**. Grâce à mon four, je n'ai pas à craindre un manque d'homogénéité des **résultats de cuisson**. »

Kitty Ward, céramiste à Salcombe, Devon, Royaume-Uni

## QUALITÉ ET DURÉE DE VIE

Ces fours haut de gamme à température de fonctionnement élevée (1290 °C) sont conçus pour une utilisation quotidienne dans les ateliers de céramique professionnels. Ils font l'objet d'un développement constant et sont toujours à la pointe de la technologie.

## SOLE CHAUFFANTE

La sole chauffante (sauf sur les modèles TE 80 S, TE 80 SX et TE 100 S) assure une répartition optimale de la température, en particulier pendant la phase de chauffe.

## POSSIBILITÉS D'EXTENSION MODULAIRES

Sur ces quatre modèles, le volume de cuisson peut être sensiblement augmenté au moyen d'un anneau de rehausse chauffant disponible en option :

- + **TE 80 S** – de 80 à 100 litres
- + **TE 95 S** – de 95 à 145 litres
- + **TE 130 S** – de 130 à 200 litres
- + **TE 165 S** – de 165 à 250 litres

Vous pouvez ainsi, si nécessaire, augmenter facilement et à peu de frais vos capacités de cuisson, ou réduire au contraire le volume des modèles agrandis antérieurement, et par-là votre facture d'électricité.



Photo : Caroline Kestelty



Photo : Ingolf Hatz

Soyez créatif ! Le TE-S est un modèle fiable qui vous libère de tout souci.



TE 200 S

## Fours verticaux électriques série TE-S

Extensibles avec anneau de rehausse ZWR (\*) ou démontables (\*\*)

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation	Ampérage
		Litres	°C	A
TE	80 S	80*	1290	13
ZWR	80 S	+ 20	–	–
TE	100 S	100**	1290	13
TE	95 S	95*	1290	16
ZWR	95 S	+ 50	–	–
TE	145 S	145**	1290	16
TE	130 S	130*	1290	19
ZWR	130 S	+ 70	–	–
TE	200 S	200**	1290	19
TE	165 S	165*	1290	22
ZWR	165 S	+ 85	–	–
TE	250 S	250**	1290	22
TE	300 S	300**	1290	22

Non modulaires, mais avec une consommation électrique réduite

TE	80 SX	80	1290	8,7
TE	95 SX	95	1290	10,5
TE	130 SX	130	1290	12,7
TE	165 SX	165	1290	14,5

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310.

Caractéristiques, options et fiche technique : pages 32 à 35

Pour le plaisir du **résultat**.

# FOUR VERTICAL TE-MCC+

La solution économique pour la première cuisson et la terre cuite.

1240 °C

1280 °C  
max.

## LES POINTS FORTS DU TE-MCC+

- + Modèles extensibles au moyen d'un anneau de rehausse
- + Couvercle chauffant en option pour le travail du verre
- + Démontable pour un transport plus facile



Anneau de rehausse



Une première cuisson économique pour les gros volumes

TE 75 MCC+

### LE HÉROS DES BASSES TEMPÉRATURES

Sa grande force réside dans les plages de température basses et moyennes. Il se distingue par sa faible puissance connectée et sa consommation réduite. Les grands modèles sont particulièrement adaptés à une première cuisson particulièrement économique.

### POSSIBILITÉS D'EXTENSION MODULAIRES

Sur ces quatre modèles, le volume de cuisson peut être sensiblement augmenté au moyen d'un anneau de rehausse chauffant disponible en option :

- + **TE 75 MCC+** – de 75 à 110 litres
- + **TE 100 MCC+** – de 100 à 150 litres
- + **TE 130 MCC+** – de 130 à 190 litres
- + **TE 200 MCC+** – de 200 à 300 litres

Vous pouvez ainsi, si nécessaire, augmenter facilement et à peu de frais vos capacités de cuisson, ou réduire au contraire le volume des modèles agrandis antérieurement, et par-là votre facture d'électricité.

### TRAVAIL DU VERRE

Vous pouvez également équiper les quatre modèles extensibles d'un couvercle chauffant optionnel et élargir ainsi à moindre coût votre répertoire créatif en direction du fusing (non combinable avec l'anneau de rehausse).



« J'aimerais bien que ces pièces **soient** utilisées tous les jours. »

Florian Gadsby, céramiste à Londres



Deux en un : four de cuisson et four à fusing – avec couvercle chauffant en option

### Fours verticaux électriques série **TE-MCC+**

Extensibles avec anneau de rehausse ZWR (\*) ou démontables (\*\*)

Modèle	Volume de cuisson		Température d'utilisation °C
		Litres	
TE	75 MCC+	75*	1240
ZWR	75 MCC+	+ 35	–
TE	110 MCC+	110**	1240
TE	100 MCC+	100*	1240
ZWR	100 MCC+	+ 50	–
TE	150 MCC+	150**	1240
TE	130 MCC+	130*	1240
ZWR	130 MCC+	+ 60	–
TE	190 MCC+	190**	1240
TE	200 MCC+	200*	1240
ZWR	200 MCC+	+ 100	–
TE	300 MCC+	300**	1240

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur **ST 310**.

Caractéristiques, options et fiche technique : pages 32 à 35

# FOURS VERTICAUX

## FOURS SPÉCIAUX



TE 70 QT



BT 500

### FOURS VERTICAUX SÉRIE QUATTRO TE-Q

Combine les avantages des fours verticaux et des fours frontaux : peu coûteux à l'achat, très robuste et résistant à la corrosion. Convient également à la porcelaine tendre. À partir de la taille 70, équipé de résistances sur tubes permettant un remplacement plus facile. Les petits modèles sont particulièrement adaptés aux bijoux ou aux essais.

#### Fours verticaux électriques série **Quattro TE-Q**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
TE	10 Q	10	1290
TE	35 Q	35	1290
TE	50 QN	50	<b>1240</b>
TE	50 QS	50	1290
TE	70 QT	70	<b>1100</b>
TE	70 QT-S	70	1290
TE	110 QT	110	1290

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur **ST 310**. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 32 à 35

### FOURS VERTICAUX RECTANGULAIRES SÉRIE BT

Notre four vertical rectangulaire est particulièrement économique à l'achat, surtout pour les gros volumes. De plus, le chauffage 5 faces (avec sole chauffante) assure une répartition très homogène de la température, en particulier pendant la phase de montée en température. Un four particulièrement adapté aux premières cuissons et à la terre cuite en enfournement très dense.

#### Fours verticaux rectangulaires électriques série **BT**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
BT	300	300	1240
BT	500	500	1240

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur **ST 310**. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 32 à 35



HE 200

## FOUR À CLOCHE SÉRIE HE

Vous trouverez ici la technologie éprouvée de notre four TE-S, un grand classique, dans un format maxi qui ménage le dos.

- + Idéal pour les pièces volumineuses et à parois épaisses telles que les sculptures
- + Très facile à charger
- + Peu coûteux à l'achat, comparé aux systèmes présentant la même facilité de chargement



- + Treuil à câble facile à manœuvrer, pour un levage sûr et aisé de la cloche du four



- + Sur demande avec moteur électrique pour un maniement encore plus facile



- + Sortie de la sole du four à l'aide d'un transpalette pour un chargement parfait de tous côtés
- + Option sole sur rails – pour un positionnement sûr et précis



« J'adore les poteries pleines d'originalité. Mes créations dépassent souvent mes attentes. Grâce à mon four, j'obtiens une cuisson **parfaite.** »

Tümay Erman, céramiste à Izmir

### Fours à cloche électriques série HE

Modèle	Volume de cuisson		Température d'utilisation
		Litres	°C
HE 200	200	200	1290
HE 250	250	250	1290
HE 260	260	260	1290
HE 330	330	330	1290
HE 300	300	300	1290
HE 400	400	400	1290

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310.  
Caractéristiques, options et fiche technique : pages 32 à 35

Pour le plaisir du **résultat**.

# FOURS VERTICAUX CARACTÉRISTIQUES

## Revêtement

du couvercle sans mortier, supprime le problème des chutes de particules

## Interrupteur du couvercle et contacteur de sécurité

pour un fonctionnement sûr



## Manchon de sortie d'air

pour raccord d'évacuation d'air



## Matériaux isolants de haute qualité

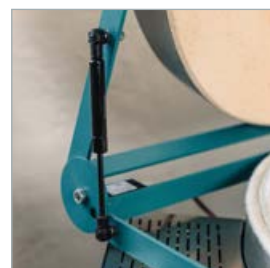
pour une efficacité énergétique élevée

## Modèle à pieds réversibles

pour adapter la hauteur totale du four



**Charnière du couvercle** robuste, ouverture assistée par **vérin à gaz**



## Fixation

sécurisée des régulateurs



**Possibilité de démontage** pour un transport plus facile, même pour les grands modèles (sauf Ecotop)



## Trappe d'aération



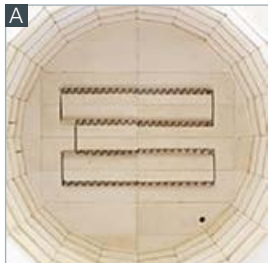
# FOURS VERTICAUX ÉLECTRIQUES

## TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Série	Ecotop	TE-S / SX	TE-MCC+	TE-Q / QN / QS	TE-QT / QT-S	BT	HE
Température d'utilisation	1290 °C*	1290 °C	1240 °C	1290 °C*	1290 °C*	1240 °C	1290 °C
Température maximale	1320 °C*	1320 °C	1320 °C	1320 °C	1320 °C*	1320 °C	1320 °C
Chauffage tous côtés	●	●	●	●	●	●	●
<b>A</b> Sole chauffante	-	●*	-	●	●	●	Option
<b>B</b> Couvercle chauffant	-	-	Option	-	-	-	-
<b>C</b> Relais électronique	●	●	●	Option	Option	Option	Option
Résistances logées dans des rainures	●	●	●	●	-	●	●
Résistances montées sur tubes	-	-	-	-	●	-	-
Modèle à pieds réversibles	●	●	●	-	-	-	-
Manchon de sortie d'air	●	●	●	●	●	●	●
<b>D</b> Trou de regard	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Plaque de fixation du régulateur	●	●	●	-	-	-	-
Trappe d'aération	●	●	●	-	-	-	●
<b>E</b> Possibilité de démontage en deux parties pour le transport	-	●	●	-	-	Option	●
Modèles extensibles	-	●	●	-	-	-	-
Garantie 3 ans	●	●	●	●	●	●	●
Spécificité	Très faible consommation électrique	Très robuste, avec sole chauffante (sauf modèles 80 et 100)	Option extension par anneau de rehausse	Prix d'achat avantageux, petits modèles idéaux pour les bijoux ou les tests	Prix d'achat avantageux, très bonne répartition de la température	Première cuisson en enfournement particulièrement dense	Idéal pour les sculptures

\* Limité pour certains modèles – voir double page suivante

## FOURS VERTICAUX ÉLECTRIQUES OPTIONS



### Sole chauffante

Répartition optimale de la température, en particulier pendant la phase de chauffe.



### Couvercle chauffant

Permet en outre le travail du verre.



### Solid State Relais (SSR)

Commutateur à semi-conducteurs avec dissipateur thermique externe – silencieux et haute longévité.



### Trou de regard

Contrôle fiable de la cuisson par la simple observation des cônes de Seger.



### Enceinte démontable en deux parties

Transport plus facile. Passe même par les portes étroites.

# FOURS VERTICAUX

## FICHE TECHNIQUE

### Fours verticaux électriques série **Ecotop** (page 23)

Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Poids kg	Puissance kW	Ampé- rage A	Raccorde- ment Fiche	Plaques d'enfournement mm	Référence du kit***
											0
Ecotop 20 S	20	1290	1320	ø 330 x 225	775 x 685 x 695	55	2,3	10	Schuko	ø 290	0
Ecotop 43	43	<b>1260</b>	<b>1300</b>	ø 400 x 340	850 x 730 x 815	75	2,9	12,6	Schuko	ø 350	1
Ecotop 43 S	43	1290	1320	ø 400 x 340	850 x 730 x 815	75	3,6	15,7	Schuko	ø 350	1
Ecotop 60	60	<b>1260</b>	<b>1300</b>	ø 400 x 455	850 x 730 x 925	86	3,6	15,7	Schuko	ø 350	1
Ecotop 60 S	60	1290	1320	ø 400 x 455	850 x 730 x 925	86	5	7,2	CEE 16 A	ø 350	1
Ecotop 80 S	80	1290	1320	ø 470 x 455	925 x 795 x 925	100	6	8,7	CEE 16 A	ø 410	2
Ecotop 95 S	95	1290	1320	ø 520 x 455	975 x 855 x 925	109	7,3	10,5	CEE 16 A	ø 470	3
Ecotop 145 S	145	1290	1320	ø 520 x 680	975 x 870 x 1005	139	8,8	12,7	CEE 16 A	ø 470	3

### Fours verticaux électriques série **TE-S / SX** (page 27) Extensibles avec anneau de rehausse ZWR (\*) ou démontables (\*\*)

Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Poids kg	Puissance kW	Ampé- rage A	Raccorde- ment Fiche	Plaques d'enfournement mm	Référence du kit***
											2
TE 80 S	80*	1290	1320	ø 460 x 450	925 x 770 x 890	94	6	13	CEE 16 A	ø 410	2
ZWR 80 S	+ 20	-	-	ø 460 x 150	805 x 725 x 155	18,5	3	-	-	-	-
TE 100 S	100**	1290	1320	ø 460 x 600	925 x 770 x 945	113	9	13	CEE 16 A	ø 410	2
TE 95 S	95*	1290	1320	ø 520 x 455	985 x 830 x 930	122	7,3	15,9	CEE 16 A	ø 470	3
ZWR 95 S	+ 50	-	-	ø 520 x 225	860 x 775 x 230	29	3,7	-	-	-	-
TE 145 S	145**	1290	1320	ø 520 x 680	985 x 830 x 1075	153	11	15,9	CEE 16 A	ø 470	3
TE 130 S	130*	1290	1320	ø 610 x 455	1075 x 905 x 930	142	8,8	19,1	CEE 32 A	ø 540	4
ZWR 130 S	+ 70	-	-	ø 610 x 225	940 x 845 x 230	33	4,4	-	-	-	-
TE 200 S	200**	1290	1320	ø 610 x 680	1075 x 905 x 1075	176	13,2	19,1	CEE 32 A	ø 540	4
TE 165 S	165*	1290	1320	720 x 640 x 455	1175 x 920 x 930	161	10	21,7	CEE 32 A	Découpe	5
ZWR 165 S	+ 85	-	-	720 x 640 x 225	1045 x 865 x 230	65	5	-	-	-	-
TE 250 S	250**	1290	1320	720 x 640 x 680	1175 x 920 x 1075	227	15	21,7	CEE 32 A	Découpe	5
TE 300 S	300**	1290	1320	840 x 640 x 680	1295 x 930 x 1075	219	15	21,7	CEE 32 A	Découpe	5.1

Non modulaires, mais avec une consommation électrique réduite

TE 80 SX	80	1290	1320	ø 460 x 450	925 x 770 x 890	94	6	8,7	CEE 16 A	ø 410	2
TE 95 SX	95	1290	1320	ø 520 x 450	985 x 830 x 930	122	7,3	10,5	CEE 16 A	ø 470	3
TE 130 SX	130	1290	1320	ø 610 x 450	1075 x 905 x 930	142	8,8	12,7	CEE 16 A	ø 540	4
TE 165 SX	165	1290	1320	720 x 640 x 450	1175 x 920 x 930	161	10	14,4	CEE 16 A	Découpe	5

### Fours verticaux électriques série **TE-MCC+** (page 29) Extensibles avec anneau de rehausse ZWR (\*) ou démontables (\*\*)

Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Poids kg	Puissance kW	Ampé- rage A	Raccorde- ment Fiche	Plaques d'enfournement mm	Référence du kit***
											2
TE 75 MCC+	75*	1240	1280	ø 470 x 455	885 x 740 x 890	82	6	13	CEE 16 A	ø 410	2
ZWR 75 MCC+	+ 35	-	-	ø 470 x 225	775 x 700 x 230	23	3	-	-	-	-
TE 110 MCC+	110**	1240	1280	ø 470 x 680	885 x 740 x 1020	105	9	13	CEE 16 A	ø 410	2
TE 100 MCC+	100*	1240	1280	ø 520 x 455	925 x 785 x 890	89	7	15,2	CEE 16 A	ø 470	3
ZWR 100 MCC+	+ 50	-	-	ø 520 x 225	815 x 725 x 230	24	3,5	-	-	-	-
TE 150 MCC+	150**	1240	1280	ø 520 x 680	925 x 785 x 1020	109	10,5	15,2	CEE 16 A	ø 470	3
TE 130 MCC+	130*	1240	1280	ø 590 x 455	1005 x 865 x 890	106	7,3	15,9	CEE 16 A	ø 540	4
ZWR 130 MCC+	+ 60	-	-	ø 590 x 225	885 x 800 x 230	25	3,7	-	-	-	-
TE 190 MCC+	190**	1240	1280	ø 590 x 680	1005 x 865 x 1040	125	11	15,9	CEE 16 A	ø 540	4
TE 200 MCC+	200*	1240	1280	ø 740 x 455	1145 x 1005 x 890	130	9,2	20	CEE 32 A	Découpe	5.2
ZWR 200 MCC+	+ 100	-	-	ø 740 x 225	1010 x 920 x 230	32	4,6	-	-	-	-
TE 300 MCC+	300**	1240	1280	ø 740 x 680	1045 x 1005 x 1040	170	13,8	20	CEE 32 A	Découpe	5.2

## Fours verticaux électriques série **Quattro TE-Q** (page 30)

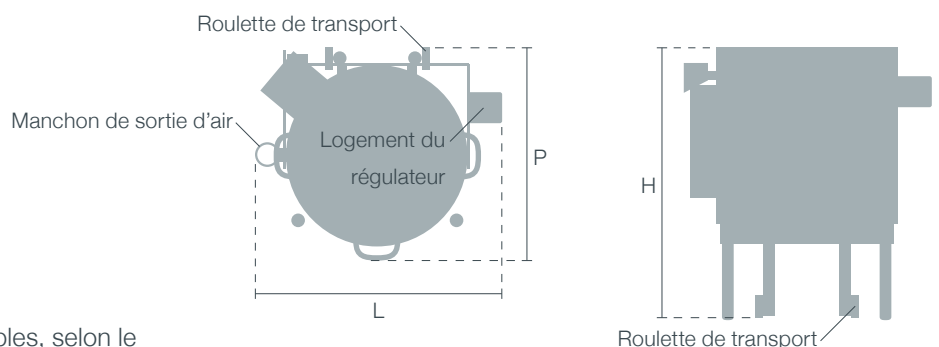
Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l × p × h)	Dimensions hors tout (L × P × H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement (L × P)	
										mm	mm
TE 10 Q	10	1290	1320	235 × 185 × 245	480 × 505 × 585	30	1,8	8	Schuko	200 × 150	–
TE 35 Q	35	1290	1320	380 × 380 × 245	630 × 705 × 585	81	3,6	15,7	Schuko	370 × 340	34
TE 50 QN	50	<b>1240</b>	1320	380 × 380 × 340	630 × 705 × 700	100	3,6	15,7	Schuko	370 × 340	34
TE 50 QS	50	1290	1320	380 × 380 × 340	630 × 705 × 700	100	5	12,5	CEE 16 A	370 × 340	34
TE 70 QT	70	<b>1100</b>	<b>1250</b>	410 × 410 × 420	880 × 1065 × 805	145	3,6	15,7	Schuko	350 × 350	35
TE 70 QT-S	70	1290	1320	410 × 410 × 420	880 × 1065 × 805	150	6	13	CEE 16 A	350 × 350	35
TE 110 QT	110	1290	1320	450 × 450 × 525	870 × 920 × 870	250	9	13	CEE 16 A	400 × 400	6

## Fours verticaux rectangulaires électriques série **BT** (page 30)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l × p × h)	Dimensions hors tout (L × P × H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement (L × P)	
										mm	mm
BT 300	300	1240	1320	920 × 580 × 600	1390 × 965 × 1095	400	15	25	CEE 32 A	500 × 400	26
BT 500	500	1240	1320	1150 × 640 × 680	1665 × 1185 × 1130	535	24	34,6	CEE 63 A	600 × 500	27

## Fours à cloche électriques série **HE** (page 31)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l × p × h)	Dimensions hors tout (L × P × H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement	
										mm	mm
HE 200	200	1290	1320	ø 610 × 680	1195 × 930 × 2250	235	13,2	19,1	CEE 32 A	ø 540	4
HE 260	260	1290	1320	ø 610 × 910	1195 × 930 × 2440	270	17,6	25,4	CEE 32 A	ø 540	4
HE 250	250	1290	1320	645 × 725 × 680	1270 × 1060 × 2250	270	15	21,7	CEE 32 A	Découpe	5
HE 330	330	1290	1320	645 × 725 × 910	1270 × 1060 × 2440	310	20	28,9	CEE 32 A	Découpe	5
HE 300	300	1290	1320	645 × 840 × 680	1270 × 1175 × 2250	300	15	21,7	CEE 32 A	Découpe	5.1
HE 400	400	1290	1320	645 × 840 × 910	1270 × 1175 × 2440	340	22	31,8	CEE 32 A	Découpe	5.1



Les fours ROHDE sont également disponibles, selon le modèle, avec d'autres prises électriques et valeurs de puissance. Demandez conseil à votre distributeur.



Les kits de plaques d'enfournement ne sont pas fournis et doivent être commandés séparément.

\*\*\* Vous trouverez une description des kits de plaques d'enfournement recommandés à la page 113.

Pour le plaisir du **résultat**.

# ART ET ARTISANAT

L'argile. Quel autre matériau naturel offre aux mains du créateur une telle liberté et le récompense par des résultats pérennes ?



Photo : Makers Bible



**Tatyana Krivenko**  
Entenberger Kunsthütte  
Leinburg

**Annika Schöler**  
Porcelaine  
Hambourg

**Günter Hermans**  
Atelier de céramique  
Mitterskirchen

**Eric Landon**  
Atelier Tortus Ceramics  
Copenhague



5



7



6



8



5



6



7



8

**Florian Gadsby**  
Céramiste  
Londres

**Tümay Erman**  
Art Studio  
Izmir

**Florrie Tegtmeier**  
studio mü  
Schwarzenbek

**Manuela Hollerbach**  
Dörfkind Keramik  
Höslwang

# FOURS FRONTAUX ROHDE

Les fours frontaux de ROHDE vous facilitent le travail : grâce à une répartition uniforme de la chaleur, il n'est pas nécessaire d'observer des règles de chargement particulières. Même avec les modèles de très grande taille, la manipulation par l'avant est particulièrement aisée.

Pour aller encore plus vite et encore plus facilement, nos modèles ELS sont équipés d'une sole mobile avec mécanisme de roulement ROHDE, un système d'une évidente supériorité et, sur demande, électrique.



Revêtement en acier inoxydable à double paroi ventilée : faible température de surface et protection anticorrosion



Régulation de puissance silencieuse par contacteur électronique à longue durée de vie



La conception spéciale du plafond ROHDE évite l'apparition de fissures et donc la chute de particules indésirables

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

Pour vous orienter plus rapidement, vous trouverez dans les pages produits le bouton ci-contre.

### TEMPÉRATURE D'UTILISATION

Elle figure toujours en gros caractères dans la partie supérieure du bouton. Le four est conçu pour un fonctionnement continu sans problème jusqu'à cette température.

### TEMPÉRATURE MAXIMALE

Les cuissons au cas par cas jusqu'à cette température sont possibles, mais elles augmentent l'usure et la consommation d'énergie.

**1290 °C**

1320 °C  
max.



### UNE CUISSON SÛRE – EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Tous les matériaux isolants sont sans danger pour la santé et l'environnement (conformément au règlement CE n° 1272/2008).

# L'ERGONOMIE REND TOUT PLUS FACILE

Une bonne décision suffit pour booster votre travail.



Eric Landon (Tortus Copenhagen) apprécie depuis longtemps les avantages ergonomiques du système de sole mobile ROHDE ELS.



La sole mobile de ROHDE permet un chargement nettement plus rapide, plus sûr et plus compact.

## L'HOMME AU CENTRE

### UN BREVET EN MATIÈRE D'ERGONOMIE

Avec l'Ergo Load System (ELS), ROHDE a développé un dispositif de sole mobile unique en son genre, qui vous facilite la tâche au quotidien.

### FACILITER AU LIEU DE COMPLIQUER

Plus besoin d'accéder à tous les recoins de l'espace intérieur : vous faites simplement sortir l'intérieur à l'extérieur.

## PLUS DE SÉCURITÉ

### DU COSTAUD

Aucun autre système de sole mobile ne fonctionne autant en douceur et n'est aussi stable que l'ELS de ROHDE. La sécurité est excellente, même pour les chargements très compacts. Les pièces lourdes et volumineuses sont elles aussi faciles à manipuler.

### ROHDE COMFORT STOP

Quelle que soit la position dans laquelle vous immobilisez la sole mobile, elle s'arrête toujours avec une douceur inégalée. Notre conseil pour les fours de grande taille : une version électrique de la sole mobile est disponible en option.

## PLUS D'EFFICACITÉ

### MANIPULATION OPTIMALE

Associé à la porte à large ouverture du four, le système ELS permet un chargement et un déchargement simultanés de trois côtés. Même les plaques d'enfournement lourdes et difficiles à manier peuvent ainsi être mises en place sans effort.

### DENSITÉ D'ENFOURNEMENT OPTIMALE

Lorsque la sole mobile est sortie, vous avez une vue d'ensemble complète. Votre chargement peut alors être bien plus dense, sans aucun risque, même dans les coins les plus difficiles à atteindre. La pratique le montre : avec l'ELS, vous pouvez mettre jusqu'à 20 % de céramique en plus dans le four. Vous réduisez ainsi votre coût de cuisson unitaire tout en augmentant votre productivité.

## DES ÉCONOMIES EN PLUS

### L'ERGONOMIE EST PAYANTE

Le surcoût pour un modèle ELS est étonnamment faible. Il vous permet d'accélérer de nombreux processus et de produire plus vite, à moindre coût et avec un risque de rebuts plus faible.



Pour en savoir plus sur le système ELS de ROHDE, rendez-vous sur : [rohde.eu/fr/els](http://rohde.eu/fr/els)



« Chaque fois que j'ouvre le four est un moment unique. Grâce à **la sole mobile**, je peux charger et décharger des pièces lourdes en toute sécurité, sans risque pour le dos. »

Tatyana Krivenko, céramiste à Leinburg

# FOURS FRONTAUX SÉRIE S

La colonne vertébrale de votre atelier : température d'utilisation élevée, isolation exceptionnelle haute longévité et résistances conçues pour une utilisation continue.

**1290 °C**

1320 °C  
max.



ELS 200 S



## LES POINTS FORTS DE LA SÉRIE S

- + Chauffage 5 faces
- + Résistances montées sur tubes
- + Sole mobile ELS pour fours frontaux jusqu'à 1200 litres de volume

## FOURS FRONTAUX SÉRIE S

Tous les fours frontaux de la série S vous offrent une température d'utilisation de 1290 °C et une large gamme de possibilités.

Le **chauffage 5 faces sur tubes porteurs** assure une montée en température rapide et très uniforme. Cette conception est idéale pour une utilisation quotidienne et une longue durée de vie. Le remplacement des résistances usagées se fait très rapidement et sans aucune difficulté.

Le **plafond à poutres ROHDE** (au lieu d'une voûte en briques aboutées) réduit la formation de fissures et par conséquent les chutes de particules ainsi que la dégradation de l'isolation.

### SOLE MOBILE ELS

Le modèle ELS accélère et simplifie votre travail grâce au chargement sur trois côtés. Il permet aussi d'améliorer la densité de chargement, en particulier sur les modèles de plus grande taille. L'option moteur électrique est là aussi particulièrement utile.



ELS 200 S



KE 200 S

### Fours frontaux électriques série **ELS-S**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
ELS	150 S	150	1290
ELS	200 S	200	1290
ELS	330 S	330	1290
ELS	480 S	480	1290
ELS	600 S	600	1290
ELS	750 S	750	1290
ELS	1000 S	1000	1290
ELS	1200 S	1200	1290

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur **ST 310**. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

### Fours frontaux électriques série **KE-S**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
KE	100 S	100	1290
KE	150 S	150	1290
KE	200 S	200	1290
KE	250 S	250	1290
KE	330 S	330	1290
KE	480 S	480	1290
KE	600 S	600	1290
KE	750 S	750	1290
KE	1000 S	1000	1290

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur **ST 310**. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

## FOURS FRONTAUX KE-S+ / KE-SH

- + Concept de base identique à celui de la série KE-S
- + **KE-S+** : particulièrement adapté aux températures d'utilisation élevées **jusqu'à 1320 °C** (1350 °C maximum possible)
- + **KE-SH** : particulièrement adapté aux températures d'utilisation élevées **jusqu'à 1380 °C** (1400 °C maximum possible)
- + **KE-SH** : couche isolante haute performance pour une consommation d'énergie optimisée
- + **KE-SH** : résistances Kanthal APM extrêmement robustes, tubes porteurs Alsint
- + Modèles à haute longévité pour une utilisation quotidienne en atelier professionnel



Photo : Flurin Kossler

« **20 % de produits en plus** par cuisson. Grâce à sa sole coulissante, le four peut être chargé de manière très compacte et très sûre à la fois. »

Michael Heckmann, céramiste à Schwäbisch Hall



KE 200 S+



KE 200 SH

### Fours frontaux électriques série **KE-S+**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
KE	100 S+	100	1320
KE	150 S+	150	1320
KE	200 S+	200	1320
KE	250 S+	250	1320
KE	330 S+	330	1320
KE	480 S+	480	1320

### Fours frontaux électriques série **KE-SH**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
KE	100 SH	100	1380
KE	150 SH	150	1380
KE	200 SH	200	1380
KE	250 SH	250	1380
KE	330 SH	330	1380
KE	480 SH	480	1380

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310.  
Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

# FOURS À CHARIOT SÉRIE S

La qualité ROHDE à très grande échelle.

## LE SYSTÈME ROHDE DE FOUR À CHARIOT

- + La solution parfaite si vous avez un débit élevé ou si vous souhaitez cuire des objets lourds et volumineux.
- + Guidé sur rails, le chariot est un équipement fiable et performant adapté à toutes les charges. Grâce à position basse, vous pouvez le charger rapidement et sans effort de tous les côtés.
- + Son volume élevé, associé à une isolation triple couche de haute qualité, garantit une excellente efficacité énergétique.

## SOLUTIONS SPÉCIALES PERSONNALISÉES

Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller sur notre large gamme d'options et d'accessoires !



HWE 1000 S



Four à chariot ROHDE en service continu : après des années toujours aussi fiable qu'au premier jour

**Le conseil et le montage des fours à chariot sont assurés directement par ROHDE.**



## AU SERVICE DE L'ART

ROHDE Ergo Load System – apprécié dans toute l'Europe.

### ROHDE ELS 200 S

- + **Université technique de Delft**  
Pays-Bas
- + **École supérieure spécialisée en arts appliqués de Lugano**  
Suisse

### ROHDE ELS 330 S

- + **Engelsholm Højskole Bredsten**  
Danemark
- + **École d'arts visuels de Berne et Bienne**  
Suisse

### ROHDE HWE 1600 S

- + **École supérieure d'art Muthesius de Kiel**  
Allemagne (photo ci-dessus)

### ROHDE ELS 480 S

- + **Académie municipale des beaux-arts**  
Belgique
- + **Royal College of Art London**  
Grande-Bretagne
- + **École supérieure des arts plastiques de Dresde**  
Allemagne

### ROHDE ELS 1000 S

- + **Haute école d'art et de design de Genève**  
Suisse
- + **Swarovski**  
Autriche

### ROHDE HWE 1800 S

- + **Université des arts de Linz**  
Autriche

Pour le plaisir du **résultat**.



« Lorsque nous faisons de la poterie en **cours de travail manuel**, le **moment le plus palpitant** est généralement celui de l'ouverture du four ! Et nos résultats s'améliorent à chaque fois. »

Frieda, École libre Steiner de Munich Sud-Ouest

# FOURS FRONTAUX SÉRIE N

Une spécificité ROHDE : résistances 5 faces montées dans des briques rainurées, avec ou sans sole mobile ELS sur galets de roulement.

1240 °C

1300 °C  
max.



ELS 200 N



## LES POINTS FORTS DE LA SÉRIE N

- + Chauffage 5 faces
- + Résistances protégées dans des briques rainurées

Pour le plaisir du **résultat**.



Haute performance et conception robuste pour une utilisation quotidienne en milieu scolaire

## PLAFOND À POUTRES EN R-SiC « SYSTÈME ROHDE »

### LE PROBLÈME

Traditionnellement, le plafond des fours frontaux est fait de briques réfractaires légères qui constituent une voûte autoportante légèrement incurvée. Les hautes températures exercent inévitablement un effet de dilatation sur les bords qui sont en contact. Ceux-ci s'effritent et finissent par se désagréger au fil du temps. Des particules tombent sur vos produits et en gâchent la décoration.

### LA SOLUTION, MISE AU POINT PAR ROHDE

Les briques réfractaires sont posées à plat les unes contre les autres. Il n'y a donc pas de forces de contact. Le plafond est soutenu par de longues poutres en R-SiC, un matériau high-tech très résistant. **Avantages : moins de rebuts, plus d'espace dans le four et une durée de vie plus longue.**



On distingue nettement, en sombre, les poutres en R-SiC qui supportent le plafond.

## FOURS FRONTAUX SÉRIE N

Avec une température d'utilisation de 1240 °C, la série N couvre à elle seule une grande partie des applications possibles.

Le **chauffage 5 faces** permet une montée en température rapide et très homogène. Les résistances sont montées sur les bords supérieurs des **briques réfractaires rainurées**, selon une géométrie spécifique à ROHDE. Il en résulte une réduction considérable de la fissuration, d'où une prévention des particules et de la dégradation du pouvoir isolant.

ROHDE utilise dans tous ses fours frontaux des **plafonds à poutres** au lieu de voûtes en briques juxtaposées, ce qui évite les tensions sur les arêtes des briques ainsi que les inconvénients mentionnés plus haut.

### SOLE MOBILE ELS

Les modèles les plus courants sont également disponibles en version ELS. Vous pouvez ainsi charger facilement de trois côtés, sans avoir à démonter les plaques d'enfournement à chacune des cuissons de la série.



ELS 200 N



KE 200 N

### Fours frontaux électriques série **ELS-N**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
ELS	150 N	150	1240
ELS	200 N	200	1240

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

### Fours frontaux électriques série **KE-N**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
KE	100 N	100	1240
KE	150 N	150	1240
KE	200 N	200	1240
KE	250 N	250	1240
KE	330 N	330	1240
KE	480 N	480	1240

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

Pour le plaisir du **résultat**.



« Utilisé en milieu scolaire, un four ne doit pas seulement fournir de bons résultats. Il faut aussi qu'il soit **robuste et stable**. »

Corvin Denk, École libre Steiner de Munich Sud-Ouest

# FOURS FRONTAUX SÉRIES B/L

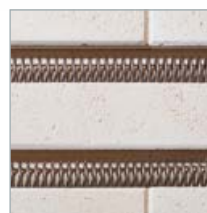
Parfaits pour l'utilisation en milieu scolaire. Fours frontaux économiques avec chauffage 3 faces. Démontables pour faciliter le transport ou versions extra-étroites adaptées aux portes de faible largeur.

**NOUVEAU**

**1220 °C**  
1280 °C  
max.



KE 210 B



## LES POINTS FORTS DES SÉRIES B/L

- + Chauffage 3 faces
- + Résistances protégées dans des briques rainurées
- + Variantes : démontable ou très faible largeur

Pour le plaisir du **résultat**.

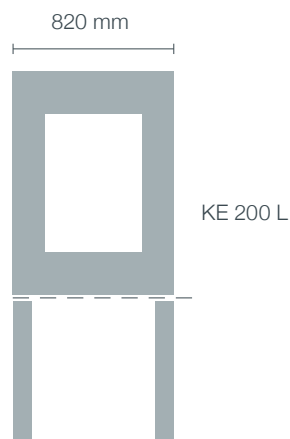


« L'école, c'est souvent stressant. **Faire de la poterie**, c'est bien pour se changer les idées et on est toujours content du **résultat**. »

Vincent, École libre Steiner de Munich Sud-Ouest (2<sup>e</sup> à partir de la droite)

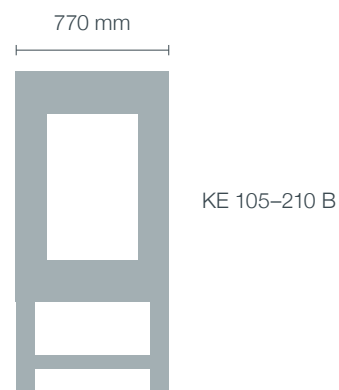
**Série L : avec possibilité de démontage en plus**

Le piètement amovible facilite grandement le transport et le montage.



**Série B : des modèles à très faible encombrement**

Même les modèles à gros volumes ont une largeur très faible qui leur permet de franchir couloirs et portes étroits.



## FOURS FRONTAUX SÉRIES B/L

Ces gammes économiques, d'une température d'utilisation jusqu'à 1220 °C, sont adaptées à la terre cuite et à la faïence. Le modèle alternatif KE 65 B-eco de 65 litres peut même fonctionner à 1150 °C sur une prise Schuko standard.

**Le chauffage 3 faces** est tout à fait suffisant pour la cuisson d'objets à parois épaisses tels que des sculptures. Les résistances sont à l'abri dans **les briques rainurées**, ce qui évite toute détérioration accidentelle par un utilisateur inexpérimenté.

La série L est également équipée de **plafonds à poutres ROHDE** haute longévité. Le système des poutres R-SiC préserve les briques réfractaires, ce qui évite l'usure et les chutes de particules sur vos céramiques.



KE 100 L



KE 35 B

Les modèles 35 et 65 sont des modèles de table sans piètement.

### Fours frontaux électriques série **KE-L** (avec piètement amovible)

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
KE	100 L	100	1220
KE	150 L	150	1220
KE	200 L	200	1220
KE	250 L	250	1220

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

### Fours frontaux électriques série **KE-B** (très faible largeur)

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation	Largeur de l'appareil
		Litres	°C	mm
KE	35 B	35	1220	610
KE	65 B-eco	65	<b>1150</b>	650
KE	65 B	65	1220	650
KE	105 B	105	1220	770
KE	130 B	130	1220	770
KE	170 B	170	1220	770
KE	210 B	210	1220	770

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 310. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

# FOURS DE LABORATOIRE SÉRIE LE

Des essais rapides, sûrs et économiques.



LE 30 S



LE 60 SH

## FOUR DE LABORATOIRE LE-S

- + Idéal pour les essais, le recuit, la calcination et la cuisson à faible consommation d'énergie
- + Créez, sans perturber vos processus de travail habituels, des échantillons en vue de la réalisation de nouvelles glaçures ou d'essais d'émaillage ou de cuisson, ou tout simplement une pièce individuelle
- + Grâce à l'application myKiln, reprenez facilement la courbe de cuisson pour votre four standard
- + Vous bénéficiez, comme pour les autres modèles de fours frontaux, de tous les avantages qualité et performance de ROHDE

### Fours électriques de laboratoire série **LE-S**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
LE	15 S	15	1290
LE	30 S	30	1290
LE	60 S	60	1290
LE	120 S	120	1290

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 411. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

## FOUR DE LABORATOIRE LE-SH

- + Concept de base identique à celui de la série LE-S
- + Spécialement conçu pour des températures d'utilisation encore plus élevées jusqu'à 1380 °C (maximum possible : 1400 °C)
- + Couche isolante haute résistance pour une consommation d'énergie optimisée
- + Résistances Kanthal APM et tubes Alsint de haute qualité pour une longue durée de vie

### Fours électriques de laboratoire série **LE-SH**

Modèle		Volume de cuisson	Température d'utilisation
		Litres	°C
LE	15 SH	15	1380
LE	30 SH	30	1380
LE	60 SH	60	1380
LE	120 SH	120	1380

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur ST 411. Caractéristiques, options et fiche technique : pages 57 à 61

# FOURS FRONTAUX

## CARACTÉRISTIQUES

**Le plafond à poutres en R-SiC « Système ROHDE »** empêche l'apparition de fissures et donc les chutes de particules indésirables.



**Résistances montées sur tubes** pour un rendement thermique optimal (série LE et toutes les séries S).



**Résistances protégées car intégrées aux briques rainurées** (séries N, B et L).



ELS 200 S

**Interrupteur de sécurité pour la porte** : implantation protégée pour un fonctionnement plus sûr.



**Solid State Relais (SSR)** : commutateur à semi-conducteurs avec dissipateur thermique externe – silencieux et haute longévité.



**Ventilation intégrée dans la double paroi** permettant d'éviter la corrosion et de réduire la température de surface.



# FOURS FRONTAUX ÉLECTRIQUES

## TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES

Série	ELS-S KE-S	KE-S+ KE-SH	HWE-S	ELS-N KE-N	KE-B	KE-L	LE-S LE-SH
Température d'utilisation	1290 °C	1320 °C 1380 °C	1290 °C	1240 °C	1220 °C <sup>(1)</sup>	1220 °C	1290 °C 1380 °C
Température maximale	1320 °C	1350 °C 1400 °C	1320 °C	1300 °C	1280 °C <sup>(1)</sup>	1280 °C	1320 °C 1400 °C
Protection anticorrosion et faible température de surface grâce à la ventilation arrière sur les parois latérales et la porte	●	●	●	●	●	●	●
Couvercle : tôle perforée contre l'accumulation de chaleur et d'humidité	●	●	●	●	●	●	●
Nombre de faces chauffantes	5	5	5	5	3	3	5
Résistances <sup>(2)</sup> protégées contre le décrochage	●	●	●	●	●	●	●
Sole chauffante protégée par une plaque en SiC	●	●	●	●	●	●	●
Plafond à poutres en R-SiC « Système ROHDE »	●	●	●	●	● <sup>(3)</sup>	●	●
Implantation protégée du thermocouple	●	●	●	●	●	●	●
Linéaire de porte en acier inoxydable	●	●	●	●	●	●	●
Porte facile à ouvrir et à large rayon d'ouverture (env. 180°), joint de porte élastique	●	●	●	●	●	●	●
Poignée de porte de grandes dimensions, facile à manœuvrer	●	●	●	●	●	●	●
Mécanisme de fermeture de la porte réglable et verrouillable	●	●	●	●	Option <sup>(4)</sup>	●	●
<b>A</b> Ouverture de la porte de droite à gauche (commande à droite)	Option	Option	Option	Option	Option	–	–
Paires de pieds amovibles et faciles à monter	● <sup>(4)</sup>	●	–	● <sup>(4)</sup>	–	●	–
Manchon de sortie d'air central Ø 80 mm pour raccordement à un tuyau	●	●	●	●	Option	●	●
Sortie d'évacuation d'air centralisée avec tirette, facile à utiliser	●	●	●	●	Option	●	●
Trappe d'aération, facile à utiliser	●	●	●	●	●	●	●
<b>B C</b> Commande d'admission et d'évacuation de l'air	Option	Option	Option	Option	–	Option	Option
Flexible d'évacuation d'air	Option	Option	–	Option	Option	Option	Option
Hotte d'évacuation d'air	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Santé et sécurité au travail selon VDE	●	●	●	●	●	●	●
Commande automatique ROHDE pour le four (fiche CPC 14 / CPC 19)	●	●	●	●	●	●	●
<b>D</b> Régulation multi-zones	Option	Option	Option	Option	–	–	Option
Commutateurs à semi-conducteurs silencieux et pratiquement sans usure	●	●	●	●	●	●	●
Plaque de fixation du régulateur, orientable	●	●	●	●	●	●	●
<b>E</b> Trou de regard pour contrôle de cuisson (dans la porte)	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
<b>F</b> Rack-rehausse de séchage	Option	Option	–	Option	Option <sup>(4)</sup>	Option	–
<b>G</b> Bâti d'enfournement pour chariot élévateur	Option <sup>(4)</sup>	Option	–	Option <sup>(4)</sup>	–	–	–
Garantie de 3 ans (sauf pièces d'usure)	●	●	●	●	●	●	●

<sup>(1)</sup> KE 65 B-eco : 1150 °C et 1200 °C

<sup>(2)</sup> Kanthal A1 (KE-SH + LE-SH : Kanthal APM)

<sup>(3)</sup> Sauf KE 35 B et KE 65 B

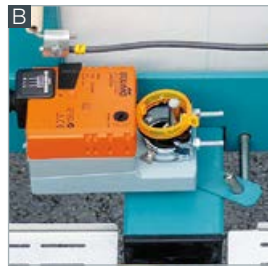
<sup>(4)</sup> Sauf ELS-S / N

# FOURS FRONTAUX ÉLECTRIQUES

## OPTIONS



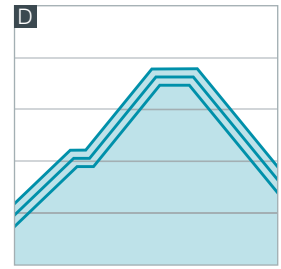
**Ouverture de la porte de droite à gauche**



**Clapet d'admission d'air avec servomoteur**



**Tirette d'évacuation d'air avec servomoteur**



**Régulation multi-zones**

Excellente reproductibilité et bonne répartition de la température.



**Trou de regard**

Contrôle fiable de la cuisson par la simple observation des cônes de Seger.



**Rack-rehausse de séchage**

Gain de place et séchage plus rapide.



**Bâti d'enfournement pour chariot élévateur**

Pour un chargement sûr et plus facile.

# FOURS FRONTAUX ÉLECTRIQUES

## FICHE TECHNIQUE

### Fours frontaux électriques série **ELS-S** (page 44)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampé- rage	Raccorde- ment	Plaques d'enfournement (L x P)	Référence du kit**
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm	
ELS 150 S	150	1290	1320	460 x 430 x 680	820 x 1100 x 1740	440	10,5	15,2	CEE 16 A	400 x 420	16
ELS 200 S	200	1290	1320	460 x 590 x 680	820 x 1240 x 1740	495	13,2	19,1	CEE 32 A	400 x 560	17
ELS 330 S	330	1290	1320	600 x 670 x 790	960 x 1320 x 1850	612	22,0	31,8	CEE 32 A	500 x 600	19
ELS 480 S	480	1290	1320	650 x 770 x 990	1130 x 1410 x 2100	906	32,0	46,3	CEE 63 A	580 x 350	20
ELS 600 S	600	1290	1320	720 x 840 x 1020	1200 x 1490 x 2100	1085	40,0	57,9	CEE 63 A	340 x 370	21
ELS 750 S	750	1290	1320	720 x 1060 x 1020	1200 x 1720 x 2100	1205	50,0	72,4	-*	330 x 480	22
ELS 1000 S	1000	1290	1320	920 x 1060 x 1140	1400 x 1700 x 2210	1382	70,0	101,4	-*	425 x 470	23
ELS 1200 S	1200	1290	1320	920 x 1060 x 1250	1400 x 1700 x 2320	1434	70,0	101,4	-*	425 x 470	23

### Fours frontaux électriques série **KE-S** (page 44)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampé- rage	Raccorde- ment	Plaques d'enfournement (L x P)	Référence du kit**
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm	
KE 100 S	100	1290	1320	410 x 430 x 530	730 x 1040 x 1760	344	8,0	11,5	CEE 16 A	370 x 400	15
KE 150 S	150	1290	1320	460 x 430 x 680	800 x 1040 x 1830	378	10,5	15,2	CEE 16 A	400 x 420	16
KE 200 S	200	1290	1320	460 x 590 x 680	800 x 1200 x 1830	413	13,2	19,1	CEE 32 A	400 x 560	17
KE 250 S	250	1290	1320	530 x 590 x 760	880 x 1200 x 1850	488	16,5	23,9	CEE 32 A	480 x 560	18
KE 330 S	330	1290	1320	590 x 670 x 790	940 x 1280 x 1850	542	22,0	31,8	CEE 32 A	500 x 600	19
KE 480 S	480	1290	1320	640 x 730 x 960	980 x 1340 x 1870	625	32,0	46,3	CEE 63 A	580 x 350	20
KE 600 S	600	1290	1320	720 x 830 x 1020	1250 x 1460 x 2050	1057	40,0	57,9	CEE 63 A	340 x 370	21
KE 750 S	750	1290	1320	720 x 1030 x 1020	1250 x 1660 x 2050	1158	50,0	72,4	-*	330 x 480	22
KE 1000 S	1000	1290	1320	920 x 1010 x 1140	1250 x 1650 x 2050	1315	70,0	101,4	-*	435 x 470	23

### Fours frontaux électriques série **KE-S+** (page 45)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampé- rage	Raccorde- ment	Plaques d'enfournement*** (L x P)
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm
KE 100 S+	100	1320	1350	410 x 430 x 530	730 x 1040 x 1760	340	8,0	11,5	CEE 16 A	370 x 400
KE 150 S+	150	1320	1350	460 x 430 x 680	800 x 1040 x 1830	385	10,5	15,2	CEE 16 A	400 x 420
KE 200 S+	200	1320	1350	460 x 590 x 680	800 x 1200 x 1830	434	13,2	19,1	CEE 32 A	400 x 560
KE 250 S+	250	1320	1350	530 x 590 x 760	880 x 1200 x 1850	523	16,5	23,9	CEE 32 A	480 x 600
KE 330 S+	330	1320	1350	590 x 670 x 790	940 x 1280 x 1850	554	22,0	31,8	CEE 32 A	500 x 600
KE 480 S+	480	1320	1350	640 x 730 x 960	980 x 1340 x 1870	693	32,0	46,3	CEE 63 A	580 x 350

### Fours frontaux électriques série **KE-SH** (page 45)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampé- rage	Raccorde- ment	Plaques d'enfournement*** (L x P)
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm
KE 100 SH	100	1380	1400	410 x 470 x 530	810 x 1130 x 1770	403	10,5	15,2	CEE 16 A	370 x 400
KE 150 SH	150	1380	1400	460 x 470 x 690	860 x 1130 x 1840	492	15,0	21,7	CEE 32 A	400 x 420
KE 200 SH	200	1380	1400	460 x 630 x 690	860 x 1290 x 1830	558	18,0	26	CEE 32 A	400 x 560
KE 250 SH	250	1380	1400	530 x 630 x 760	930 x 1300 x 1860	625	24,0	34,7	CEE 63 A	480 x 560
KE 330 SH	330	1380	1400	580 x 710 x 800	980 x 1370 x 1870	690	32,0	46,3	CEE 63 A	500 x 600
KE 480 SH	480	1380	1400	630 x 770 x 990	1030 x 1430 x 1910	800	40,0	57,9	CEE 63 A	580 x 350

### Fours frontaux électriques série **ELS-N** (page 51)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampé- rage	Raccorde- ment	Plaques d'enfournement (L x P)	Référence du kit**
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm	
ELS 150 N	150	1240	1300	460 x 470 x 680	820 x 1080 x 1730	443	9,0	13	CEE 16 A	420 x 400	16
ELS 200 N	200	1240	1300	460 x 630 x 680	820 x 1240 x 1730	500	11,0	15,9	CEE 16 A	400 x 560	17

\* Le raccordement fixe au boîtier de commande du four doit être effectué par un électricien qualifié.

## Fours frontaux électriques série KE-N (page 51)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement (L x P)	Référence du kit**
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm	
KE 100 N	100	1240	1300	410 x 480 x 530	770 x 1040 x 1750	329	6,6	9,5	CEE 16 A	390 x 400	6
KE 150 N	150	1240	1300	460 x 480 x 680	820 x 1040 x 1830	378	9,0	13	CEE 16 A	400 x 440	7
KE 200 N	200	1240	1300	460 x 640 x 680	820 x 1210 x 1830	415	11,0	15,9	CEE 16 A	400 x 600	8
KE 250 N	250	1240	1300	530 x 640 x 760	900 x 1200 x 1850	471	13,7	21,6	CEE 32 A	480 x 560	18
KE 330 N	330	1240	1300	590 x 720 x 790	960 x 1280 x 1850	537	16,5	23,9	CEE 32 A	550 x 340	10
KE 480 N	480	1240	1300	640 x 780 x 960	1000 x 1340 x 1870	632	22	31,8	CEE 32 A	600 x 360	11

## Fours frontaux électriques série KE-B (page 55)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement (L x P)	Référence du kit**
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm	
KE 35 B	35	1220	1280	340 x 350 x 300	610 x 710 x 830	111	3,6	15,6	Schuko	300 x 300	38
KE 65 B-eco	65	<b>1150</b>	<b>1200</b>	380 x 390 x 420	650 x 770 x 940	141	3,6	15,6	Schuko	330 x 330	34
KE 65 B	65	1220	1280	380 x 390 x 420	650 x 770 x 940	141	5,5	11,9	CEE 16 A	330 x 330	34
KE 105 B	105	1220	1280	450 x 410 x 560	770 x 950 x 1620	270	7,0	15,2	CEE 16 A	370 x 340	25
KE 130 B	130	1220	1280	450 x 450 x 630	770 x 990 x 1620	294	8,0	11,5	CEE 16 A	400 x 420	16
KE 170 B	170	1220	1280	450 x 530 x 710	770 x 1060 x 1620	326	9,0	13	CEE 16 A	400 x 440	7
KE 210 B	210	1220	1280	450 x 640 x 710	770 x 1180 x 1620	356	11,0	15,9	CEE 16 A	400 x 560	17

## Fours frontaux électriques série KE-L (page 55)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement (L x P)	Référence du kit**
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	mm	
KE 100 L	100	1220	1280	430 x 490 x 530	770 x 1040 x 1750	304	7,0	15,2	CEE 16 A	400 x 440	7
KE 150 L	150	1220	1280	480 x 490 x 680	820 x 1040 x 1830	353	9,0	13	CEE 16 A	400 x 440	7
KE 200 L	200	1220	1280	480 x 650 x 680	820 x 1200 x 1830	401	11,0	15,9	CEE 16 A	400 x 600	8
KE 250 L	250	1220	1280	562 x 650 x 760	890 x 1200 x 1850	446	13,5	19,5	CEE 32 A	500 x 600	19

## Fours électriques de laboratoire série LE-S (page 56)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	
LE 15 S	15	1290	1320	250 x 230 x 250	670 x 840 x 1520	190	7,0	15,2	CEE 16 A	sur demande
LE 30 S	30	1290	1320	320 x 300 x 320	740 x 910 x 1590	231	8,0	11,5	CEE 16 A	sur demande
LE 60 S	60	1290	1320	400 x 340 x 400	820 x 990 x 1670	287	11,0	15,9	CEE 16 A	sur demande
LE 120 S	120	1290	1320	500 x 440 x 500	920 x 1090 x 1770	360	15,0	21,7	CEE 32 A	sur demande

## Fours électriques de laboratoire série LE-SH (page 56)

Modèle	Volume de cuisson	Température d'utilisation	Température maximale	Dimensions intérieures (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids	Puissance	Ampérage	Raccordement	Plaques d'enfournement
	Litres	°C	°C	mm	mm	kg	kW	A	Fiche	
LE 15 SH	15	1380	1400	250 x 230 x 250	750 x 880 x 1550	260	8,0	17,3	CEE 32 A	sur demande
LE 30 SH	30	1380	1400	320 x 300 x 320	820 x 950 x 1620	313	10,0	21,7	CEE 32 A	sur demande
LE 60 SH	60	1380	1400	400 x 380 x 400	900 x 1030 x 1700	393	12,0	17,3	CEE 32 A	sur demande
LE 120 SH	120	1380	1400	500 x 480 x 500	1000 x 1130 x 1800	493	18,0	26	CEE 32 A	sur demande

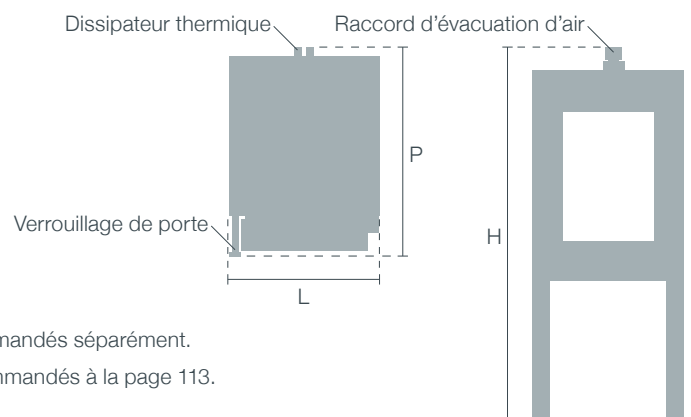
Les fours ROHDE sont également disponibles, selon le modèle, avec d'autres prises électriques et valeurs de puissance. Demandez conseil à votre distributeur.



Les kits de plaques d'enfournement ne sont pas fournis et doivent être commandés séparément.

\*\* Vous trouverez une description des kits de plaques d'enfournement recommandés à la page 113.

\*\*\* Plaques d'enfournement sur demande (fabrication spéciale).



# LA CÉRAMIQUE **CRÉE DU LIEN**

Des échanges vivants au-delà des frontières nationales et linguistiques témoignent du dynamisme créatif de la communauté des céramistes.



[instagram.com/tortus](https://www.instagram.com/tortus)  
[tortuscopenhagen.bigcartel.com](http://tortuscopenhagen.bigcartel.com)



[instagram.com/caracaraorange](https://www.instagram.com/caracaraorange)  
[carajanelle.com](http://carajanelle.com)



[instagram.com/annikaschueler\\_porcelain](https://www.instagram.com/annikaschueler_porcelain)  
[annikaschueler.de](http://annikaschueler.de)

Photo : Wei-Ling Khor



[instagram.com/atelier\\_aimee](https://www.instagram.com/atelier_aimee)  
[atelieraimee.be](http://atelieraimee.be)



[instagram.com/dorfkinder\\_keramik](https://www.instagram.com/dorfkinder_keramik)  
[dorfkinderkeramik.de](http://dorfkinderkeramik.de)



[instagram.com/\\_studiomue/](https://www.instagram.com/_studiomue/)  
[studiomue.de](http://studiomue.de)



instagram.com/floriangadsby  
floriangadsby.com



instagram.com/hamburg\_ceramic  
hamburgceramic.com



instagram.com/tumayerman  
tumayerman.com



instagram.com/toepfer\_tobi  
online-toepferkurse.de



instagram.com/potteria  
potteria.at



instagram.com/jonosmart  
jonosmart.co.uk

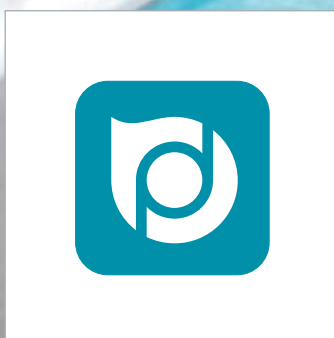
# RÉGULATEURS ROHDE

Vous trouverez ici le modèle adapté à toutes les exigences : fiable, robuste, intuitif et simple d'utilisation. Et les principaux programmes de cuisson sont déjà pré-installés.

Que ce soit directement sur le régulateur ou à distance via l'application ROHDE myKiln : vous avez toujours la pleine maîtrise du processus de cuisson.



Régulateur ST 310 – fourni en standard



Application ROHDE myKiln : le gestionnaire de four numérique

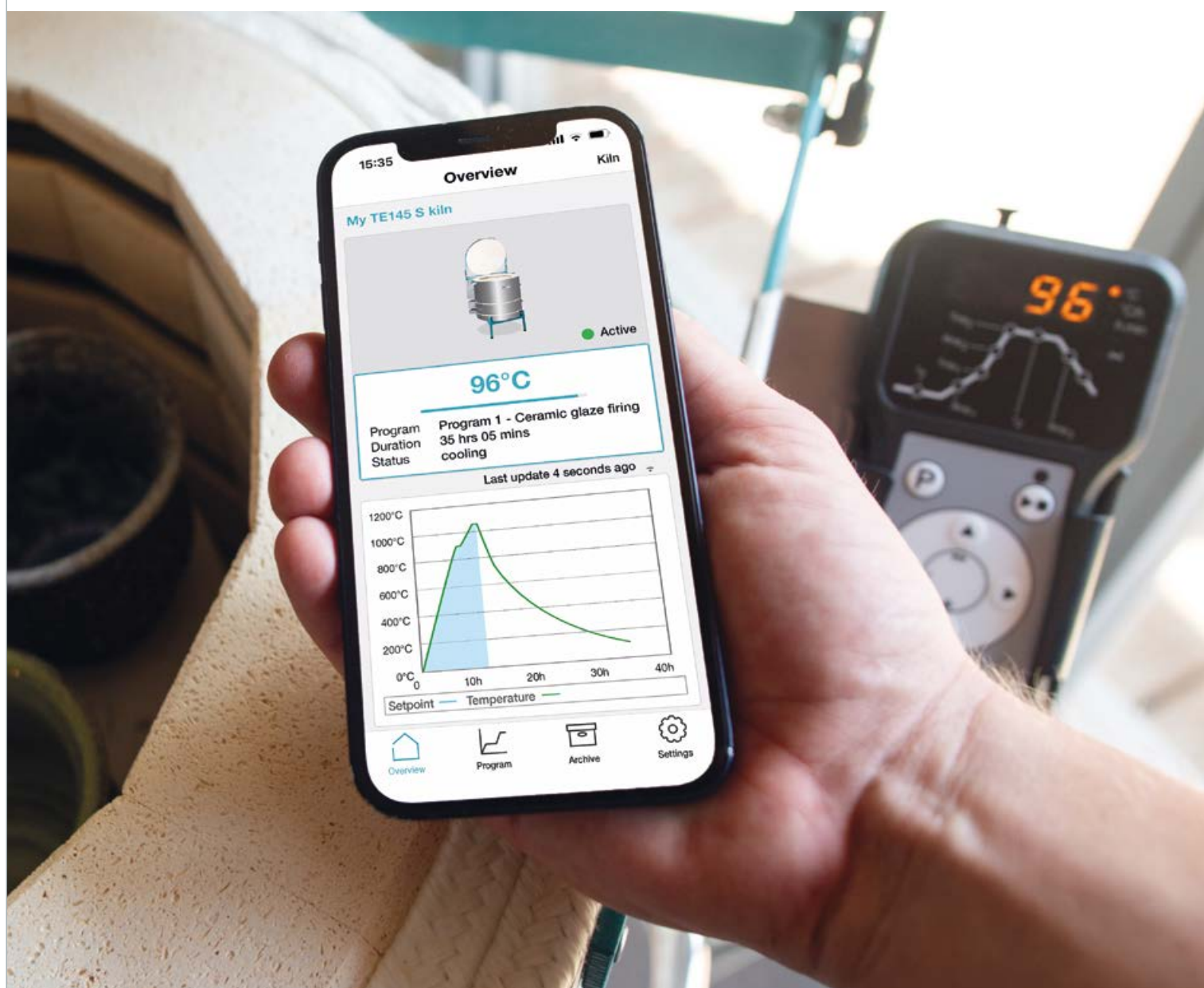


ROHDE SolarReady : préserver la planète en alimentant son four avec sa propre électricité photovoltaïque



# APPLICATION ROHDE MYKILN

Le gestionnaire numérique pour tous les fours ROHDE chauffés à l'électricité : jamais vous n'avez eu autant de visibilité et de maîtrise sur les programmes et l'historique des cuissons !



Téléphone portable, tablette ou PC ; dans votre atelier ou loin de chez vous : avec ROHDE myKiln, vous avez la pleine maîtrise de vos fours.

Dotées d'une fonction de classement, les archives permettent de retrouver facilement toutes les cuissons réalisées et de les reproduire.



## LE CARNET DE CUISSON NUMÉRIQUE

### DE QUELLES FONCTIONS DISPOSE L'APPLICATION ROHDE MYKILN ?

- + Créer et gérer des programmes de cuisson avec une facilité inédite
- + Des archives transparentes : créez les répertoires de votre choix (exemple : « Première cuisson ») et intégrez-y des images et des commentaires
- + Envoyer facilement des programmes à n'importe quel régulateur ROHDE compatible wi-fi
- + Suivre à tout moment et en tout lieu l'état en temps réel des cuissons en cours (y compris l'état des clapets automatiques d'arrivée et d'évacuation de l'air)
- + Affichage de la quantité d'énergie réellement consommée
- + Notification push automatique en cas de changement d'état ou de dysfonctionnement



Pour plus d'informations et pour télécharger gratuitement l'application : [mykiln.rohde.eu](https://mykiln.rohde.eu)



Tous les détails pertinents sont enregistrés, pour des cuissons reproductibles à l'identique.

### COMMENT PROCÉDER ?

- + Télécharger l'application gratuite
- + Activer le wi-fi sur le régulateur et le connecter à votre box (si votre régulateur n'est pas encore compatible wi-fi, en commandant un modèle compatible de votre choix)
- + Sélectionner le four / le régulateur dans l'application et transférer le programme souhaité
- + Démarrer le programme sur le régulateur. Il commande alors le four de manière autonome comme d'habitude (même sans connexion wi-fi ou application myKiln active)

### COMMENT OBTENIR DE L'AIDE ?

- + La fonction d'aide intégrée répond à presque toutes les questions
- + En cas de problème, le service d'assistance ROHDE pourra vous offrir une aide ciblée si vous lui envoyez les données de cuisson

**L'application fonctionne avec tous les fours ROHDE fabriqués à partir de 1994 et en combinaison avec un régulateur récent de la série ST.**



# RÉGULATEUR ST 310

Parfaitement adapté à la plupart des applications céramiques.

Fourni en standard avec tous les fours électriques ROHDE ; mise à niveau du régulateur possible sans problème lors de la commande du four.

- + Pour l'atelier, l'école et les loisirs
- + Possibilité de création de 32 programmes
- + 2 rampes de chauffe, 1 palier, 1 rampe de refroidissement, température finale définie
- + Clair et simple à utiliser
- + Interface USB pour ROHDEgraph
- + Module wi-fi pour l'application ROHDE myKiln
- + ROHDE SolarReady



## Régulateur ST 310

Contrôle par zones	1 zone
Commande d'événements (sorties de commutation programmables)	-
Application ROHDE myKiln / ROHDEgraph	• / •
ROHDE SolarReady	•
Programmes	32
Segments	2 rampes, 1 palier

Pour plus de détails, voir la fiche technique page 71

Pour plus d'informations sur l'application ROHDE myKiln et pour la télécharger gratuitement : [mykiln.rohde.eu](http://mykiln.rohde.eu)

# RÉGULATEUR ST 411

**Fonction supplémentaire de commande des clapets d'arrivée ou d'évacuation d'air. Très pratique pour le fusing en verrerie : possibilité de mise en pause du programme et de saut au segment suivant.**

- + Pour les ateliers de céramique et de verrerie, les établissements scolaires et les laboratoires
- + Particulièrement adapté au fusing
- + 1 commande d'événements (par ex. clapets d'arrivée ou d'évacuation de l'air)
- + Possibilité de création de 32 programmes
- + Jusqu'à 32 segments (rampes de montée en température ou de refroidissement avec paliers)
- + Clair et simple à utiliser
- + Interface USB pour ROHDEgraph
- + Module wi-fi pour l'application ROHDE myKiln
- + ROHDE SolarReady



## Régulateur ST 411

Contrôle par zones	1 zone
Commande d'événements (sorties de commutation programmables)	1 événement
Application ROHDE myKiln / ROHDEgraph	• / •
ROHDE SolarReady	•
Programmes	32
Segments (rampe avec palier)	32

Pour plus de détails, voir la fiche technique page 71

Pour plus d'informations sur l'application ROHDE myKiln et pour la télécharger gratuitement : [mykiln.rohde.eu](http://mykiln.rohde.eu)

# RÉGULATEURS SÉRIE ST 600

Une flexibilité maximale, garante d'une parfaite répartition de la température, tant pour la commande des clapets d'admission et d'évacuation de l'air que pour le pilotage individuel des zones de cuisson.

- + Pour les ateliers de céramique et de verrerie, les établissements scolaires et les laboratoires
- + Possibilité de création de 32 programmes (jusqu'à 32 segments chacun)
- + Clair et simple à utiliser
- + Interface USB pour ROHDEgraph
- + Module wi-fi pour l'application ROHDE myKiln

**ST 612** : 1 zone / 2 événements

Particulièrement adapté au four vertical rectangulaire BT 300 :

**ST 621** : 2 zones / 1 événement

Adapté à d'autres fours multi-zones :

**ST 630** : 3 zones / 0 événement

**ST 632** : 3 zones / 2 événements



## Régulateurs série **ST 600**

Modèle	ST 612	ST 621	ST 630	ST 632
Commande par zones	1	2	3	3
Commande d'événements (sorties de commutation programmables)	2	1	-	2
Application ROHDE myKiln / ROHDEgraph			• / •	
ROHDE SolarReady			-	
Programmes			32	
Segments (rampe avec palier)			32	

Pour plus de détails, voir la fiche technique page 71

Pour plus d'informations sur l'application ROHDE myKiln et pour la télécharger gratuitement : [mykiln.rohde.eu](http://mykiln.rohde.eu)

# LES RÉGULATEURS FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques techniques	Série 300	Série 400	Série 600			
Modèle	ST 310	ST 411	ST 612	ST 621	ST 630	ST 632
Commande par zones*	1 zone	1 zone	1 zone	2 zones	3 zones	3 zones
Commande d'événements* (sorties de commutation programmables)	–	1 événement	2 événements	1 événement	–	2 événements
Signalisation des défauts				•		
Verrouillage des touches				•		
Affichage de la consommation d'électricité				•		
Protection contre la surchauffe				•		
Application ROHDE myKiln / ROHDEgraph				• / •		
ROHDE SolarReady		•			–	
Programmes**				32		
Segments (rampe avec palier)	2 rampes, 1 palier			32 segments		
Démarrage différé du programme				0:00–99:59 h		
Vitesse de chauffe				1–999 °C / h ou maximum (« Full »)		
Point de commutation / température cible				1–1400 °C		
Palier				0:00–99:59 h		
Vitesse de refroidissement				1–999 °C / h ou refroidissement naturel (« Full »)		
Température finale				150–1400 °C		
Dimensions (l × l × h) / Poids	80 × 170 × 30 mm / 500 g		100 × 220 × 35 mm / 730 g			
Raccord rapide				ROHDE CPC 14		ROHDE CPC 19

\* Zones et événements : nous complétons automatiquement par le modèle de régulateur approprié toute commande d'un four doté de plusieurs zones de chauffage réglables séparément et/ou doté d'un système de commande des clapets d'admission/d'évacuation de l'air.

\*\* Les programmes standard pour la cuisson de rodage, la première cuisson, la terre cuite et le grès cérame sont pré-installés.

## ROHDEGRAPH

### AFFICHER ET ARCHIVER LES COURBES DE CUISSON SUR PC

ROHDEgraph fonctionne avec tous les régulateurs ROHDE de la série ST. Les données engendrées par la cuisson sont automatiquement enregistrées sur une clé USB connectée au régulateur. Ces données peuvent ensuite être affichées et sauvegardées sur PC (Windows ou macOS), où elles sont visualisées à l'aide de ROHDEgraph dans Microsoft Excel sous la forme d'une courbe de cuisson.



Pour plus d'informations :  
[rohde.eu/graph](http://rohde.eu/graph)



Une vidéo de présentation des fonctionnalités est disponible sur la chaîne YouTube de ROHDE

# CUIRE LA CÉRAMIQUE À L'ÉNERGIE SOLAIRE

**ROHDE SolarReady – préservez la planète et réduisez votre dépendance à une énergie de plus en plus chère ! Nous avons déjà tout préparé pour vous.**



En utilisant votre propre électricité, vous pouvez réaliser des économies considérables tout au long de l'année, même en hiver et par temps nuageux.

Les régulateurs de type ST 310 et ST 411 vous permettent de faire fonctionner à l'énergie solaire tous les types de fours ROHDE fabriqués à partir de 1994. Vous travaillez ainsi dans le sens du développement durable tout en réduisant votre facture d'électricité.

## **COMBIEN EST-CE QUE J'ÉCONOMISE EN UTILISANT MON ÉNERGIE SOLAIRE POUR CUIRE LA CÉRAMIQUE ?**

Les économies réalisées dépendent du prix de l'électricité, de la taille du four, du type de cuisson et de la puissance de votre installation photovoltaïque. Si l'installation et le four sont bien assortis l'un à l'autre, la part d'électricité autoproduite peut atteindre 95 %.

## **POURQUOI AI-JE BESOIN D'UNE RÉGULATION OPTIMISÉE POUR LE PHOTOVOLTAÏQUE ?**

Un four régule la température en activant et désactivant les résistances à intervalles déterminés. Avec les régulateurs classiques, cette procédure est si rapide que l'installation photovoltaïque n'est pas en mesure de suivre le rythme. Une régulation optimisée pour le photovoltaïque a pour effet d'allonger les cycles de commutation. Les régulateurs ST 310 et ST 411 peuvent basculer entre un mode de cuisson classique et un mode optimisé pour le photovoltaïque.

## **LE PHOTOVOLTAÏQUE A-T-IL UNE INFLUENCE SUR LA COURBE DE CUISSON OU LE RÉSULTAT ?**

Dans la plage des basses températures, la courbe de cuisson présente encore une ondulation visible par rapport à la courbe de consigne, qui est lisse. Cela change bien avant que les plages de température pertinentes pour la qualité de la céramique (point quartz) soient atteintes. Avant la mise sur le marché, nous avons effectué des tests poussés dans notre laboratoire et dans quelques ateliers de céramique : il n'y a aucune différence quant aux résultats.

## **QU'EST-CE QUI CHANGE DANS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE MON FOUR ?**

Les installations photovoltaïques actuelles sont raccordées au réseau. Cela signifie que le four reste branché au réseau électrique domestique, comme auparavant. Le courant provenant de l'installation photovoltaïque est utilisé en priorité et la quantité d'électricité provenant du réseau diminue en conséquence. Il n'y a pas d'interruption de l'alimentation électrique. Même quand on cuit de la céramique.

## **QUEL FOUR ROHDE EST LE MIEUX ADAPTÉ À MON SYSTÈME PHOTOVOLTAÏQUE ?**

La puissance dite de pointe de votre installation photovoltaïque doit être 2,5 fois supérieure à la puissance connectée de votre four. Cela signifie que pour une installation de 9,9 kW, un Ecotop 60 est la bonne taille. Pour les systèmes plus puissants de 20 kW, un TE 200 S ferait une combinaison parfaite.



« Dans notre atelier de céramique, nous cuisons chaque semaine. Par beau temps, la **part d'énergie solaire** atteint jusqu'à 95 %. Même en hiver ou par temps très nuageux, le soleil nous permet d'économiser jusqu'à **20 % de nos frais d'électricité.** »

Günter Hermans, céramiste à Mitterskirchen



Pilotage intuitif et pratique :  
Régulateur ST 310 + application  
ROHDE myKiln



Vous trouverez toutes les informations sur ROHDE SolarReady ici : [solarready.rohde.eu](http://solarready.rohde.eu)

# LE DÉVELOPPEMENT DURABLE MADE IN NOOSA, AUSTRALIE



De beaux gobelets à café réutilisables en céramique, au lieu des gobelets jetables qui saturent nos poubelles : telle est l'idée qui guide Pottery for the Planet. Le résultat : une véritable réussite !

« Nos gobelets réutilisables sont conçus pour **durer**.  
L'utilisation du photovoltaïque avec **ROHDE SolarReady**  
est pour nous le moyen de faire vraiment la différence. »

Renton Bishopric, céramiste à Noosa, Queensland, Australie



Renton Bishopric, potier en deuxième génération, est le fondateur et propriétaire de Pottery for the Planet. 

# « NOS GOBELETS À CAFÉ RÉUTILISABLES, FABRIQUÉS GRÂCE À L'ÉNERGIE SOLAIRE. »

## ► ÉCOLOGIQUE DÈS LE DÉBUT

Ce n'est pas un hasard si le site d'origine de l'atelier a été choisi à proximité d'entreprises de transformation du bois. Leurs déchets constituaient en effet une source d'énergie à la fois économique et durable. Cependant, l'objectif restait d'optimiser les méthodes de cuisson afin de réduire plus encore l'impact sur l'environnement.

## LE SOLEIL FAIT LA DIFFÉRENCE

Le Queensland est une région ensoleillée et, grâce au développement du solaire, il est désormais possible de produire à partir de l'électricité photovoltaïque toute l'énergie nécessaire au fonctionnement des fours. « Nous extrayons l'argile du sol, nous tirons l'énergie du soleil et il en sort un produit fait pour la terre ! »

Instagram [@potteryfortheplanet](#) [@bigna.r](#)



« J'adore être **créative**,  
faire naître à la vie des idées  
et mettre en forme mes  
projets dans de l'argile. »

Bigna Roner, céramiste à Noosa,  
Queensland, Australie





Un four frontal de la série KE-N – chambre de cuisson de 480 litres chauffée à l'électricité photovoltaïque.

# ROHDE GAZ ET RAKU

La cuisson de la céramique au gaz est exigeante. Elle nécessite de l'expérience et une surveillance constante de la part du céramiste. Mais cet effort est récompensé par tout un éventail de possibilités créatives supplémentaires.

Pour vous aider, ROHDE vous propose une gamme de fours soigneusement étudiés, conçus pour durer et complétés par des brûleurs à gaz spécialement mis au point.



Four vertical à gaz avec guidage de flamme optimisé



Brûleurs à gaz à coupelle ROHDE pour une flamme parfaite et stable



Four frontal raku avec commande tout confort

## TEMPÉRATURES DE CUISSON

Pour vous orienter plus rapidement, vous trouverez dans les pages produits le bouton ci-contre.

### TEMPÉRATURE D'UTILISATION

Elle figure toujours en gros caractères dans la partie supérieure du bouton. Le four est conçu pour un fonctionnement continu sans problème jusqu'à cette température.

### TEMPÉRATURE MAXIMALE

Les cuissons au cas par cas jusqu'à cette température sont possibles, mais elles augmentent l'usure et la consommation d'énergie.



1320 °C

1350 °C  
max.



### UNE CUISSON SÛRE – EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Tous les matériaux isolants sont sans danger pour la santé et l'environnement (conformément au règlement CE n° 1272/2008).

## CUIRE DE LA CÉRAMIQUE **AU GAZ**

Bien que le travail avec un four électrique soit souvent plus pratique à piloter, les fours à gaz offrent, suivant l'application, des avantages imbattables.



La cuisson au gaz élargit considérablement vos possibilités artistiques en termes de matériaux, de formes et de glaçures.



Les brûleurs spéciaux à coupelle de ROHDE sont très silencieux. Leur flamme, régulière et d'une grande stabilité, garantit une parfaite répartition de la température et d'excellents résultats.

## LE BON CHOIX

### UN ÉVENTAIL CRÉATIF ÉLARGI

Les fours à gaz permettent une cuisson dite « en réduction », avec une forte diminution de l'oxygène dans la chambre de cuisson. Il en résulte des effets de couleurs et de structures exceptionnels pour l'émail. De plus, la porcelaine tendre ne reste véritablement blanche qu'avec une cuisson pauvre en oxygène. De même, le four à gaz est préférable pour les objets en terre-papier à formes complexes et à parois épaisses. Dans un four électrique, la suie de papier entraînerait une usure rapide des résistances.

### LONGÉVITÉ ET FAIBLES COÛTS

De par leur conception, les fours à gaz ont une longue durée de vie. Ils ne contiennent pratiquement aucun composant sujet à l'usure. Comme il n'y a pas de résistances à remplacer, contrairement aux fours électriques, ils sont très performants en termes de coût du cycle de vie. De plus, le gaz constitue une solution de rechange lorsque l'alimentation électrique de l'atelier n'est pas suffisamment puissante ou fiable.



Four vertical à gaz série TG



Four frontal à gaz série KG

Pour le plaisir du **résultat**.

# FOUR VERTICAL À GAZ

## SÉRIE TG

Le four version économique, avec chambre de cuisson de taille petite à moyenne, associée à des brûleurs haut de gamme pour d'excellents résultats.

**1320 °C**

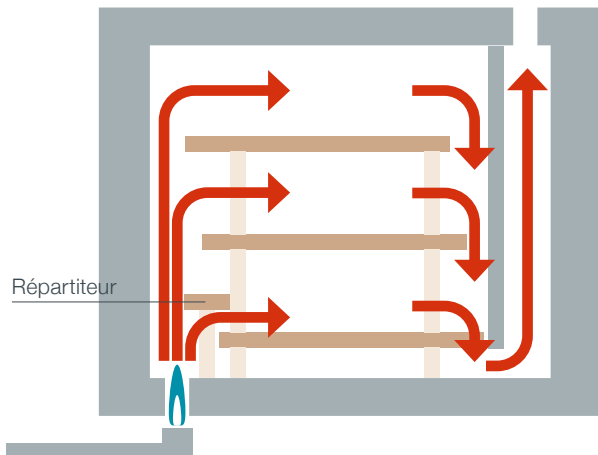
1350 °C  
max.



### POINTS FORTS

- + Guidage optimal des flammes par courant descendant
- + Se démonte facilement pour un transport plus aisé
- + Ouverture du couvercle sûre et facile grâce à un vérin à gaz

TG 80



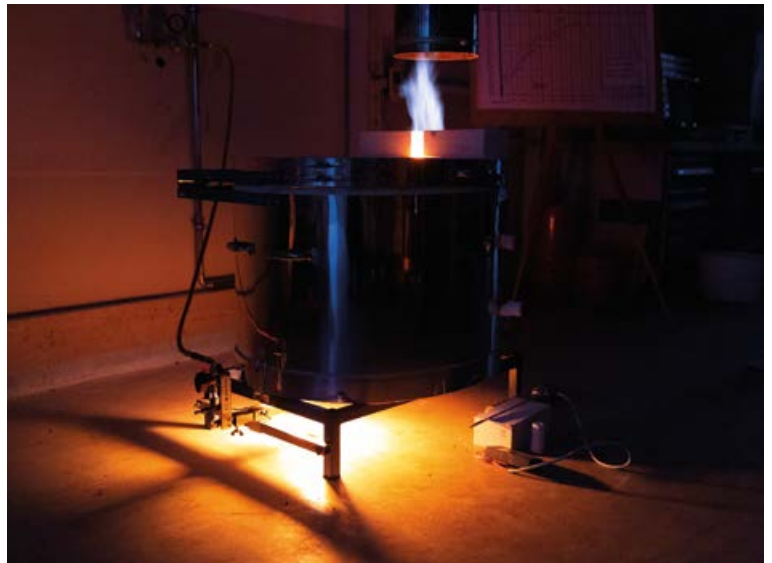
### GUIDAGE OPTIMISÉ DE LA FLAMME

L'organisation intérieure du four ROHDE, caractérisée par la disposition de l'entrée du brûleur et de la cheminée, assure un guidage de la flamme par courant descendant qui chauffe très uniformément l'ensemble des produits à cuire. La disposition en quinconce des plaques d'enfournement ainsi qu'un répartiteur disponible en option contribuent également à ce résultat.

L'isolation en briques réfractaires légères (au lieu de matelas en fibres) assure également une répartition plus uniforme de la chaleur. Elle réduit en outre la consommation d'énergie.

### UN SYSTÈME GLOBAL BIEN PENSÉ

Vous bénéficiez d'un four de haute qualité, à longue durée de vie, incluant tous les composants nécessaires tels que brûleur à gaz avec ses raccords, trou de regard et thermocouple avec indicateur de température. Vous trouverez les équipements spéciaux optionnels à la page 93.



## Four vertical à gaz série TG

Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l × p × h) mm	Dimensions hors tout* (L × P × H) mm	Poids kg	Puissance kW	Brûleurs Nombre	Plaques d'enfournement	
									mm	Référence du kit**
TG 80	80	1320	1350	525 × 500 × 455	1045 × 860 × 830	120	20	1	ø 420	2
TG 170	170	1320	1350	635 × 640 × 530	1205 × 1000 × 905	161	40	2	ø 550	4
TG 220	220	1320	1350	635 × 640 × 680	1205 × 1000 × 1055	185	40	2	ø 550	4
TG 270	270	1320	1350	750 × 640 × 680	1320 × 1000 × 1055	205	40	2	Découpe	28

\* Brûleur butane/propane compris

\*\* Vous trouverez une description des kits de plaques d'enfournement recommandés à la page 113.

Les kits de plaques d'enfournement ne sont pas fournis et doivent être commandés séparément.

Pour le plaisir du **résultat**.

# FOUR FRONTAL À GAZ SÉRIE KG

Systeme de four à gaz ROHDE haute longévité et de haute technologie.  
Convient également aux gros volumes.

**1320 °C**

1350 °C  
max.



KG 500 A

## POINTS FORTS

- + Guidage optimal de la flamme par courant descendant
- + Tuyaux d'évacuation des gaz uniques en leur genre, d'une grande robustesse
- + Modèle en acier inoxydable de haute qualité

## ROBUSTE ET INALTÉRABLE

Un four à gaz pour la vie : tous les composants ont été sélectionnés et développés avec soin et fabriqués à partir de matériaux haut de gamme.

- + Tuyaux d'évacuation des gaz à très haute longévité pour un guidage optimal des flammes par courant descendant
- + Châssis en acier inoxydable à double paroi ventilée et déflecteurs de flamme garantissant des températures de surface réduites
- + L'échelle de la tirette d'évacuation d'air facilite le contrôle de l'atmosphère
- + Économies d'énergie grâce à l'isolation par briques réfractaires légères et système d'isolation par l'arrière
- + Le plafond à poutres en R-SiC de ROHDE évite usure et chute de particules

## UN SYSTÈME COMPLET HAUT DE GAMME DÈS LA VERSION DE BASE

Se lancer n'est pas compliqué. Tous les composants nécessaires - brûleurs à gaz avec leurs raccords, trou de regard, hotte d'évacuation d'air en inox, thermocouple avec indicateur de température - sont fournis. Vous trouverez les équipements spéciaux optionnels à la page 93.



- + La conception du plafond imaginée par ROHDE évite fissures et chute de particules



- + Le revêtement en inox à double paroi ventilée prévient la corrosion et un rayonnement thermique excessif



Photo : Caroline Kesteleyn

## Four frontal à gaz série KG

Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l × p × h) mm	Dimensions hors tout* (L × P × H) mm	Poids kg	Puissance kW	Brûleurs Nombre	Plaques d'enfournement	
									mm	Référence du kit***
KG 250 A	250	1320	1350	540 × 630 × 760	1190 × 1140 × 1880**	590	40	2	500 × 600	9
KG 340 A	340	1320	1350	700 × 760 × 760	1500 × 1350 × 1880**	800	80	4	550 × 340	10
KG 500 A	500	1320	1350	610 × 870 × 980	1410 × 1460 × 2210**	900	80	4	560 × 380	29
KG 750 A	750	1320	1350	830 × 890 × 1140	1630 × 1470 × 2360**	1020	80	4	400 × 400	30
KG 1000 A	1000	1320	1350	830 × 1050 × 1210	1630 × 1630 × 2430**	1250	120	6	400 × 480	31

\* Brûleurs butane/propane compris \*\* Dimensions incluant la hotte d'évacuation d'air amovible en inox

\*\*\* Vous trouverez une description des kits de plaques d'enfournement recommandés à la page 113.

Les kits de plaques d'enfournement ne sont pas fournis et doivent être commandés séparément.

## CUIRE LA CÉRAMIQUE **EN RAKU**

**Le feu fascine. Aucune autre cuisson céramique n'offre une expérience aussi intense des forces élémentaires que le raku.**



Photo : Caroline Kesteleyn

Chaque pièce est unique : seul le raku vous permet de créer en peu de temps des œuvres aux motifs d'une si parfaite originalité.



Photo : Caroline Kesteleyn

Une expérience qui semble venue du fond des âges : le raku soulève l'enthousiasme et constitue le moment fort de toute manifestation.

## LE PETIT BONHEUR

Revêtu d'un vêtement de protection, on ouvre avec précaution la porte du four. Tout est feu, tout est flammes. La chaleur vous enveloppe. À l'aide d'une longue pince, on retire les pièces cuites incandescentes. Les flammes dansent dans la cuve remplie de sciure. L'eau du bain de refroidissement se met à siffler et à bouillonner. Un bon dégrassage transforme ensuite comme par magie une chose indéfinie, noire comme du charbon, en un petit chef-d'œuvre.

Une journée mémorable !

Pour ses fours raku aussi, ROHDE a fait le choix d'une qualité vouée à durer et de matériaux très haut de gamme. L'utilisation de briques réfractaires légères pour l'isolation assure une distribution parfaitement uniforme de la température garante de résultats exceptionnels.



Four frontal raku série KR



Four vertical raku série TR

# FOUR VERTICAL RAKU

## SÉRIE TR

L'enveloppe en acier inoxydable et l'isolation en briques réfractaires légères garantissent une grande robustesse pour une utilisation de longue durée.

**1100 °C**

1150 °C  
max.



TR 80

### POINTS FORTS

- + L'isolation en briques réfractaires légères assure, sans risque pour la santé ou l'environnement, une distribution uniforme de la chaleur
- + Retrait plus facile et sans risque des produits cuits grâce au modèle alternatif « Vario »
- + Option avec kit complet de brûleurs



TR 80 Vario

### FACILE À UTILISER

Sa construction légère et son aptitude au démontage permettent un transport et un montage aisés. Des roulettes de transport sont disponibles en option. Un vérin à gaz facilite l'ouverture du couvercle. À cela s'ajoute un brûleur puissant et silencieux qui permet d'obtenir sans effort une répartition rapide et homogène de la chaleur.

### TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN

Votre four à raku est un équipement de haute qualité, à longue durée de vie, avec ou sans kit raku. Celui-ci comprend un brûleur raku avec raccord de flexible, régulateur de pression, manomètre et thermocouple avec indicateur de température. Vous trouverez les équipements spéciaux optionnels à la page 93.

### PLUS FLEXIBLE ET PLUS SIMPLE

Grâce à leur conception particulière, les modèles TR 80 Vario et TR 170 Vario peuvent si nécessaire augmenter facilement en deux étapes leur capacité pour chaque cuisson. Le couvercle et les anneaux de rehausse sont simplement posés et peuvent être retirés individuellement après la cuisson, ce qui permet de sortir plus facilement et en toute sécurité les produits incandescents.



## Four vertical raku série TR

Modèle	Volume de cuisson		Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Poids kg	Puissance kW	Brûleurs Nombre	Plaques d'enfournement	
	Litres									mm	Référence du kit*
TR 44	44		1100	1150	400 x 400 x 340	625 x 640 x 730	62	30	1	ø 350	1
TR 80	80		1100	1150	460 x 460 x 495	685 x 700 x 885	86	30	1	ø 410	2
TR 80 Vario	80		1100	1150	460 x 460 x 610	685 x 620 x 885	83	30	1	ø 410	2
TR 170	170		1100	1150	610 x 610 x 565	835 x 860 x 960	123	30	1	ø 540	32
TR 170 Vario	170		1100	1150	610 x 610 x 565	835 x 860 x 960	123	30	1	ø 540	32
Anneaux de rehausse pour extension (pour modèles TR 80 Vario et TR 170 Vario – deux anneaux de rehausse maximum)											
ZWR 80	80	+ 40	1100	1150	460 x 460 x 225	685 x 620 x 225	16	–	–	ø 410	2
ZWR 170	170	+ 65	1100	1150	610 x 610 x 225	835 x 860 x 225	22	–	–	ø 540	32

\* Vous trouverez une description des kits de plaques d'enfournement recommandés à la page 113.

Les kits de plaques d'enfournement ne sont pas fournis et doivent être commandés séparément.

Pour le plaisir du **résultat**.

# FOUR FRONTAL RAKU SÉRIE KR

Un confort maximal pour les cuissons raku – seulement chez ROHDE.

**1100 °C**

1150 °C  
max.



KR 70

## POINTS FORTS

- + Isolation haut de gamme assurée essentiellement par des briques réfractaires légères
- + Option avec kit complet de brûleurs
- + Rehausse de séchage peu encombrante en option

## LE DUO DE RÊVE : RAKU + FOUR FRONTAL

Sortir facilement et sans risque des produits cuits au four est un défi en soi. Cette gamme exceptionnelle de ROHDE vous facilite grandement la tâche :

- + Le retrait par l'avant ne pose aucune difficulté particulière
- + Même avec des gants raku, la porte s'ouvre sans risque, facilement et très largement
- + Construction robuste mais très légère, pour un transport facile et sûr
- + Les roulettes de transport en option vous permettent de déplacer encore plus facilement le four, à l'extérieur par exemple, pour la cuisson
- + Un rack-rehausse de séchage en option permet de gagner de la place dans l'atelier

## TOUT A ÉTÉ PENSÉ

Revêtu d'une enveloppe en acier inoxydable, le four frontal raku est un produit de qualité ROHDE, fait pour durer, et disponible avec ou sans kit raku. Celui-ci comprend le brûleur raku avec raccord de flexible, régulateur de pression, manomètre et thermocouple avec indicateur de température. Vous trouverez les équipements spéciaux optionnels à la page 93.



La cuisson raku est une expérience unique qui garantit des résultats caractéristiques.



- + Disponible en option, le rack-rehausse de séchage permet d'économiser de la place

## Four frontal raku série KR

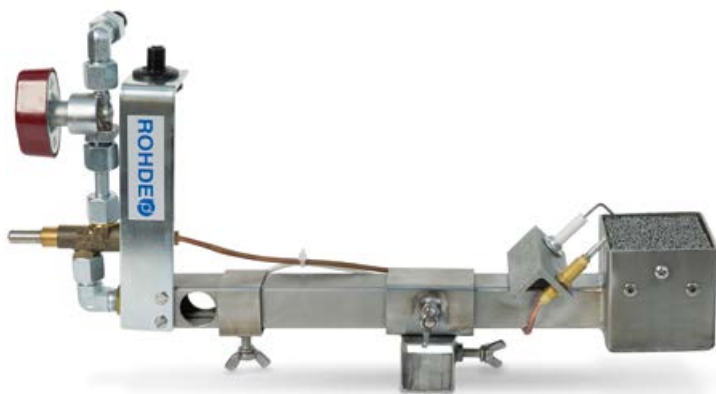
Modèle	Volume de cuisson Litres	Température d'utilisation °C	Température maximale °C	Dimensions intérieures (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Poids kg	Puissance kW	Brûleur Nombre	Plaques d'enfournement mm	Référence du kit*
KR 70	70	1100	1150	400 x 450 x 430	700 x 660 x 980	87	30	1	370 x 340	24
KR 150	170	1100	1150	610 x 570 x 510	910 x 770 x 1000	125	30	1	550 x 500	33

\* Vous trouverez une description des kits de plaques d'enfournement recommandés à la page 113.

Les kits de plaques d'enfournement ne sont pas fournis et doivent être commandés séparément.

# BRÛLEURS À GAZ

Le brûleur est toujours la pièce maîtresse d'un four à gaz. Refusant tout compromis, ROHDE mise sur la longévité et la qualité et a développé à cet effet des modèles spécifiques.



## BRÛLEUR À COUPELLE BUTANE / PROPANE

- + Fourni en standard avec tous les fours à gaz
- + Prévu pour l'utilisation de gaz liquéfié (GPL) conditionné en bouteilles
- + Brûleur moyenne pression (0,1–1,5 bar) avec puissance de chauffage de 20 kW
- + Allumeur piézoélectrique et sonde thermique
- + Manomètre et régulateur de pression pour un dosage précis et une reproductibilité optimale
- + Spécialement conçu pour une flamme parfaite et un fonctionnement très silencieux



## BRÛLEUR AU GAZ NATUREL « SERVO JET »

- + Peut être commandé en option pour tous les fours à gaz ROHDE
- + Pour le raccordement à une alimentation en gaz naturel existante
- + Brûleur à basse pression (jusqu'à 25 mbar) avec alimentation en air comprimé via un petit compresseur
- + Allumeur piézoélectrique et sonde thermique
- + Un manomètre et un régulateur de pression pour le gaz et également pour l'air comprimé assurent un dosage précis et une parfaite reproductibilité
- + Développement interne, flamme extrêmement stable

# BRÛLEUR RAKU

Rapide, performant et économe en énergie, le brûleur à gaz liquéfié chauffe tous les modèles de fours raku de ROHDE.



## BRÛLEUR BUTANE/PROPANE

- + Prévu pour l'utilisation de gaz liquéfié (GPL) conditionné en bouteilles
- + Brûleur moyenne pression (0,1–1,5 bar) avec puissance de chauffage de 30 kW
- + Allumeur piézoélectrique et robinet d'arrêt
- + Vanne d'air primaire réglable avec précision sur le tube du brûleur
- + Très silencieux

## FOURS À GAZ ET FOURS RAKU – ACCESSOIRES



**Sonde à oxygène** pour la mesure atmosphérique



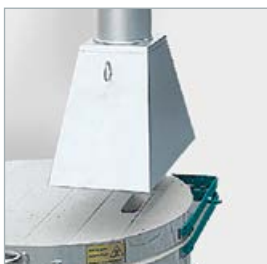
**Appareil de mesure de l'oxygène**



**Détecteur et alarme CO**



**Roulettes de transport** robustes avec frein de blocage



**Hotte d'évacuation d'air** en acier inoxydable



**Rack-rehausse de séchage** pour série raku KR



**Kit raku complet**  
(brûleur raku, régulateur de pression, manomètre, indicateur de température, thermocouple)

Pour le plaisir du **résultat.**

IRINA RAZUMOVSKAYA  
PREMIER PRIX  
PRIX WESTERWALD 2024  
CÉRAMIQUE EUROPÉENNE



Photo : Hølge Articus, Musée de la céramique du Westerwald

# LA CÉRAMIQUE À TOUT PRIX

Les artistes céramistes de renommée internationale ne se contentent pas d'apporter une nouvelle touche esthétique. Ils repoussent également les limites du techniquement possible. ROHDE les soutient dans cette démarche.

« Le **travail de l'argile** est la langue que je maîtrise le mieux. »

Irina Razumovskaya enseigne au Royal College of Art de Londres



## IRINA RAZUMOVSKAYA

Irina Razumovskaya a fondé son studio à Londres en 2017 et enseigne depuis 2018.

Elle travaille avec les techniques traditionnelles : travail à la main, moulage, glaçure. En même temps, elle transgresse constamment les règles du processus de fabrication, fait ce qui n'est pas « permis » et crée ainsi des effets innovants.



Des surfaces chargées d'émotions pour représenter la douleur et la complexité.



CLAIRE LINDNER

FINALISTE

BUISSON N°2

PRIX ARTISANAT 2023 DE LA FONDATION LOEWE



## ► CLAIRE LINDNER

Enfant de deux céramistes, Claire a grandi dans le monde de l'artisanat.

Ses sculptures en céramique expriment une force vitale : mouvement, éclat des couleurs et textures originales.



« Ce qui m'intéresse, c'est la dynamique des **formes** vivantes. L'idée de fluidité, de croissance, de régénération et de vitalité guide ma recherche du mouvement dans mes **sculptures**. »

Claire Lindner, Soulatgé, France





NÀTO BOSC-DUCROS

« YOUNG TALENTS »

PRIX INTERNATIONAL DE CÉRAMIQUE  
POUR LES JEUNES TALENTS, IZNANG  
OFFERT PAR ROHDE



» Je réalise **des sculptures portatives** pour emporter avec moi l'esprit de mon atelier, son silence, ses ombres et ses lumières. «

Nàto Bosc-Ducros, artiste, Paris



NÀTO BOSC-DUCROS

Nàto Bosc-Ducros est un artiste qui vit et travaille à Paris. Il a suivi une formation en céramique dans le Maine-et-Loire.

Dans ses œuvres, il utilise un grand nombre de techniques et fait appel à l'artisanat traditionnel, à la céramique, au dessin et au tissage.



# MACHINES ET ÉQUIPEMENTS ROHDE

Notre cœur bat pour la céramique. C'est pourquoi nos bonnes idées ne se limitent pas à la cuisson. Nous avons également trouvé beaucoup de choses à améliorer dans les étapes de travail en amont.

Une qualité faite pour durer, des détails bien pensés, sont autant d'atouts à l'appui de votre processus de création et de fabrication.



HMT 600 – le tour de potier haute performance pour l'atelier et l'enseignement



Boudineuse pour une pâte homogène et irréprochable



Tournettes – une base stable pour travailler la pièce





« studio mü est un endroit où les horloges tournent plus lentement. Ici, j'ai envie de transmettre ce qui me passionne dans le **travail de l'argile : la sensibilité, la lenteur, la concentration.** »

Florrie Tegtmeyer (studio mü), céramiste à Schwarzenbek

# TOUR DE POTIER

## HMT 600

Tour de potier pour l'atelier et la formation, formule ergonomique bien pensée, répond aux exigences les plus élevées.



### POINTS FORTS

- + Moteur silencieux avec commande à pédale moderne
- + Un siège de conception originale pour un travail ergonomique
- + Une tablette pratique

HMT 600

Pour le plaisir du **résultat**.



Le tour est doté d'une grande girelle en aluminium (ø 340 mm), à longue durée de vie et équipée d'un système d'adaptation rapide qui permet de poser et de retirer facilement, sans outils, les girelles en bois MDF.

### UNE TABLETTE PRATIQUE

Idéale pour recevoir outils et pièces finies, cette tablette est proposée en option. Les bords relevés sont parfaits pour accueillir des planchettes qui serviront de support à d'autres pièces.

### UN POSTE DE TRAVAIL ERGONOMIQUE

Pour une parfaite ergonomie, la hauteur de la table se règle sur 13 cm par un simple mouvement de rotation des trois pieds.

Une exclusivité en Europe : la hauteur, l'inclinaison et la distance du siège (optionnel) par rapport à la table sont réglables. La liaison fixe du siège avec la table permet de travailler en toute stabilité, même avec des pièces lourdes : moins d'efforts à faire, plus de précision, aucun risque de chute ou de glissement de la pièce.



Un siège ergonomique parfaitement adapté au tour et à vos besoins.



Doté d'un orifice d'écoulement anti-débordement, le grand bac anti-projections s'enlève facilement et garde le poste de travail au propre.



HMT 600

### MOTEUR !

Silencieux, puissant, le moteur est réglable en continu en rotation à droite comme à gauche. Pour cela, vous avez à votre disposition une pédale plate, parfaitement équilibrée, qui se place à gauche ou à droite et se débranche et range facilement.

### Tour de potier HMT 600

Modèle	Dimensions hors tout (L × P × H)	Puissance	Alimentation	Ampérage	Vitesse	Poids
	mm	W	V	A	Tr/min	kg
HMT 600	530 × 725 × 550-680	370	230	2,0	0-250	43
HMT 600 avec tablette	700 × 840 × 570-900	370	230	2,0	0-250	49
HMT 600 avec siège	530 × 1200 × 550-680	370	230	2,0	0-250	54
HMT 600 avec siège et tablette	700 × 1330 × 570-900	370	230	2,0	0-250	60

# TOURNETTES

Toutes les tournettes ROHDE se distinguent par leur haute exigence en termes de qualité et de fonctionnalité. Chacune constitue un outil de travail parfait, conçu pour durer et garant d'un résultat encore plus satisfaisant.



## POINTS FORTS

- + Roulements de haute qualité pour un fonctionnement parfait, même après de nombreuses années
- + Lourd plateau en acier garantissant la durée du mouvement de rotation
- + Nombreuses rainures de centrage assurant un positionnement précis de la pièce

## TOURNETTES

Les deux modèles d'un diamètre de 220 mm sont montés sur une bille en acier trempé et peuvent si nécessaire être bloqués au moyen d'une vis de blocage. Les deux grands modèles fonctionnent sur des roulements à billes rainurés de haute précision et à longue durée de vie, et peuvent porter des pièces d'un poids de 100 kg.

## TOURNETTES SUR PIED

Les quatre modèles sont, de par leur type et leur qualité, des produits uniques en Europe. Monté sur roulements à billes, le lourd plateau tournant garantit une durée et une régularité de fonctionnement appréciables, mais peut également être verrouillé. Le réglage continu en hauteur vous permet de définir sans effort la hauteur ergonomique idéale pour chaque pièce. De par son poids, le pied en fonte garantit une grande stabilité et un travail en toute sécurité.



« Toutes les pièces sont entièrement **réalisées à la main**, à un endroit ou à un autre, vous y trouverez mes empreintes digitales. »

Tatyana Krivenko, céramiste à Leinburg



SRS 280

### Tournettes **RSN / RSH / RSSN / RSSH**

Modèle		Hauteur	Diamètre	Poids
		mm	mm	kg
RSN	220	65	220	3,2
RSH	220	145	220	3,4
RSSN	260	65	260	7
RSSH	260	145	260	7,4

### Tournettes sur pied **SRS / SRS H**

Modèle		Hauteur	Diamètre	Poids
		mm	mm	kg
SRS	220	650–950	220	15
SRS	220 H	1000–1300	220	16
SRS	280	650–950	280	16
SRS	280 H	1000–1300	280	17

# CABINE D'ÉMAILLAGE BAC DE DÉCANTATION



## CABINE D'ÉMAILLAGE SK 66

Puissant et silencieux, le ventilateur à dépression aspire et élimine de votre atelier les particules d'émail et de peinture, assurant la salubrité et la propreté de votre environnement de travail. Corps en matière plastique, durable et résistant à la corrosion. Facile à nettoyer, le filtre se retire sans outil.

Sont proposés en option des tournettes ainsi qu'un réducteur pour flexible d'évacuation d'air (ø 150 mm).



## BAC DE DÉCANTATION AB 100

Ce système éprouvé à trois compartiments de grande capacité filtre efficacement les résidus d'argile et d'émail présents dans les eaux usées. Vous évitez ainsi que les tuyaux d'évacuation ne se bouchent avec de la barbotine et vous faites un geste pour l'environnement. Des raccords universels sont déjà intégrés. Le bac est monté sur quatre robustes roulettes pivotantes, qui facilitent son utilisation.

Un couvercle est disponible en option.

### Cabine d'émaillage SK 66

Modèle	Dimensions utiles (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Ventilateur (débit volumique) m³/h	Puissance W	Alimentation V	Poids kg
SK 66	660 x 490 x 750	785 x 805 x 1930*	1540	330	230	42

\* Manchon de sortie d'air / réducteur compris

### Bac de décantation AB 100

Modèle	Dimensions utiles (l x p x h) mm	Dimensions hors tout (L x P x H) mm	Poids kg
AB 100	430 x 610 x 500	455 x 745 x 550	13

# BOUDINEUSE CROÛTEUSE



## BOUDINEUSE TS 20

Cet appareil robuste et résistant est un auxiliaire de mélange idéal pour l'argile de retour ou l'ajout d'additifs. Son cylindre mélangeur en acier inoxydable peut être démonté en deux parties pour faciliter le nettoyage. En inox eux aussi, les couteaux garantissent un traitement homogène des argiles. La table de travail avec portionneur est amovible. L'embout en aluminium (ø 80 mm) est fileté pour permettre la fixation de gabarits.



## CROÛTEUSE PW 600

Grâce à son parti pris de qualité, sa toile de lin résistante de qualité industrielle, un chariot haute précision et un grand volant, vous pouvez laminer sans effort et au millimètre près toutes les pâtes céramiques jusqu'à 85 mm d'épaisseur. Les pieds de la table sont amovibles pour faciliter le transport, ce qui permet d'utiliser la croûteuse comme appareil de table.

### Boudineuse TS 20

Modèle	Dimensions hors tout (L x P x H)	Puissance W	Alimentation V	Raccordement Fiche	Ampérage A	Vitesse Tr/min	Poids kg
	mm						
TS 20 / 400 V	540 x 1200 x 1070	1100	400	CEE 16 A	3	15	113
TS 20 / 230 V	540 x 1200 x 1070	1100	230	Schuko	7	15	113

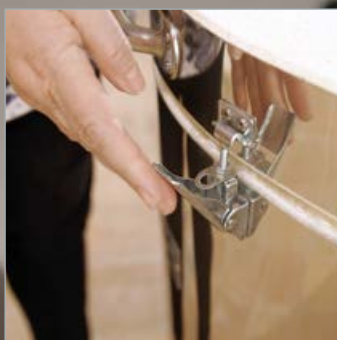
### Croûteuse PW 600

Modèle	Dimensions utiles (l x p x h)	Dimensions hors tout (L x P x H)	Poids kg
	mm	mm	
PW 600	650 x 850 x 0 - 85	950 x 1200 x 1250	78

# WIKI ROHDE

Et maintenant ? Vous trouverez dans les pages qui suivent des informations importantes et intéressantes sur les premières étapes, le raccordement, le réglage, le fonctionnement, la maintenance et nos services.

Votre distributeur et l'équipe ROHDE se tiennent à votre disposition pour vous conseiller et vous aider. N'hésitez pas à nous soumettre toutes vos questions sur notre passion commune, la céramique.



Tutoriels ROHDE



Résistances ROHDE



Kits de plaques d'enfournement



# D'AUTRES QUESTIONS ?

**Vous trouverez en ligne une FAQ complète sur tous les thèmes liés aux fours. En voici quelques exemples avec des réponses abrégées.**

## FAQ GÉNÉRALITÉS

### À QUOI DOIS-JE FAIRE ATTENTION LORS DE L'INSTALLATION DU FOUR ?

- + Il est indispensable d'avoir une très bonne ventilation et d'assurer l'évacuation des gaz de combustion.
- + Tous les matériaux de construction et les revêtements environnants doivent être difficilement inflammables.
- + Prévoyez des distances minimales suffisantes par rapport aux murs et aux plafonds. Les fours frontaux doivent également être accessibles par l'arrière pour permettre le remplacement des résistances.
- + La réglementation régionale en vigueur doit être respectée lorsque le four est installé dans un établissement public (école par exemple).

## FAQ COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

### AI-JE BESOIN D'UN ÉLECTRICIEN POUR BRANCHER LE FOUR ?

- + Presque tous les fours de ce catalogue sont équipés d'une prise électrique que vous pouvez brancher vous-même sans problème. Selon le modèle, il existe différents types de prises.
- + Les fours de cuisson à raccordement fixe (ELS-S et KE-S à partir de 750 litres de volume) doivent toujours être raccordés par un électricien qualifié.
- + N'utilisez pas de rallonge ni de prise multiple. Aucun autre appareil ne doit être branché sur le même circuit électrique. Le câble ne doit pas entrer en contact avec le four.
- + Avant l'achat, faites vérifier les capacités de votre installation électrique par un électricien et faites installer une prise adaptée si nécessaire.

## FAQ RÉGULATEURS ROHDE

### MON RÉGULATEUR AFFICHE UN DÉFAUT. QUE FAIRE ?

- + Vous trouverez la liste des défauts de fonctionnement dans le mode d'emploi.
- + Le symbole « **b** » en deuxième position est souvent interprété par erreur comme le chiffre « 6 ». Il s'agit cependant de la lettre « B ».

## FAQ FONCTIONNEMENT / ENTRETIEN

### DE PETITES FISSURES SONT APPARUES DANS LA MAÇONNERIE DE MON FOUR. QUE FAIRE ?

- + Les petites fissures dues aux variations de température lors de la cuisson sont généralement sans conséquences, tant que les briques ne se descellent pas.
- + Réduisez la contrainte thermique en laissant toujours refroidir le four avant de l'ouvrir.
- + Les pressions mécaniques déforment et détruisent les briques. Pour cette raison, ne jamais rien poser sur le couvercle d'un four vertical.



Vous trouverez d'autres questions sur notre site Internet : [rohde.eu/fr/arts-and-crafts/service/faq](http://rohde.eu/fr/arts-and-crafts/service/faq). Les questions sont constamment actualisées et complétées.

# TUTORIELS EN LIGNE

Venez jeter un œil à notre chaîne YouTube ! Vous y trouverez de nombreuses informations utiles présentées de manière claire et concise.



- + Admission et évacuation de l'air sur le four
- + Système d'évacuation de l'air pour préserver le four
- + L'art de charger le four
- + Sécher la céramique humide dans le four
- + Entretien des plaques d'enfournement
- + Remplissage d'un four vertical
- + Agrandissement de la chambre de cuisson des fours verticaux
- + Le vérin à gaz du couvercle
- + Choisir le bon emplacement pour le four
- + Les résistances
- + Influence de l'enveloppe et de la bande de serrage en inox
- + Le four en période de repos prolongé
- + Respect de la phase de refroidissement
- + La plaque signalétique des fours ROHDE



Vous trouverez les tutoriels ROHDE sur YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UCLyXtlvUKDb0Ffla8uiqJdA>

« Celui qui aime mes **guides illustrés** appréciera aussi les **tutoriels** de mon amie Sabine Erlbacher. »

Sabine Servos (à droite), Guides illustrés pour potiers



# LES RÉSISTANCES ROHDE

**Les résistances sont la pièce maîtresse de votre four. Leur performance détermine en grande partie la qualité du résultat de la cuisson.**

## COMPOSITION DES RÉSISTANCES

Les résistances ROHDE sont composées d'un fil résistif de haute qualité fabriqué par la société Kanthal.

Pour obtenir une résistance, on constitue à partir du fil et en fonction du domaine d'application une ou plusieurs spirales chauffantes reliées entre elles par des entretoises.

ROHDE fabrique lui-même ses résistances. Elles sont confectionnées sur mesure pour chaque modèle de four.



## VIELLISSEMENT DES RÉSISTANCES

Les résistances sont des pièces d'usure qui vieillissent à chaque utilisation et perdent petit à petit de leurs capacités. De nombreux facteurs influencent l'usure, tels que :

- + le nombre de cuissons,
- + la température maximale,
- + les ingrédients agressifs ou réducteurs des produits cuits,
- + le type de courbe de cuisson (les courbes de chauffe à pleine puissance réduisent la durée de vie),
- + l'ouverture prématurée du four.

Pour cette raison, nous recommandons de toujours avoir un jeu de résistances de rechange, afin de pouvoir remettre rapidement le four en service s'il fallait remplacer les résistances.

Pour les fours de petite taille ayant un nombre relativement réduit de résistances, nous recommandons un échange complet pour préserver une répartition optimale de la chaleur. Nous déconseillons d'utiliser des résistances neuves avec des résistances anciennes.

**Vous trouverez ci-dessous toutes les informations nécessaires pour commander des résistances et d'autres pièces de rechange :**



Tarif des pièces de rechange :  
<https://www.rohde.eu/fr/arts-and-crafts/service/catalogues>

# ROHDE KITS D'ENFOURNEMENT

ROHDE fait également le choix de la qualité pour le matériel d'enfournement. Des produits de marque reconnus sont une garantie de sécurité et de stabilité.

- + Plaques d'enfournement **Cordirex 128** (utilisables jusqu'à 1300 °C)\*
- + Avec lots de quilles robustes **Multirex 2** (comportant chacun 3 quilles de 25, 50, 75 et 100 mm)
- + Utilisation exclusive de produits de marque de qualité STEULER-KCH
- + Fabrication précise et de qualité



## Kits d'enfournement

Réf.	Niveaux	Plaques par niveau	Plaques par kit	Dimensions des plaques mm	Épaisseur des plaques mm	Lots de quilles	Poids par kit d'enfournement kg
0	2	1	2	ø 290	9	1	4
1	2	1	2	ø 350	10	1	5
2	4	1	4	ø 410	12	3	17
3	4	1	4	ø 470	15	3	23
4	4	1	4	ø 540	18	3	38
5	4	2	8	Découpe	18	6	58
5.1	4	2	8	Découpe	18	6	68
5.2	4	2	8	Découpe	18	6	68
6	2	1	2	420 × 390	15	1	11
7	3	1	3	440 × 400	15	2	18
8	4	1	4	600 × 400	18	3	40
9	4	1	4	500 × 450	18	3	50
10	4	2	8	550 × 340	18	6	64
11	5	2	10	600 × 360	18	6	89
15	2	1	2	400 × 370	15	1	10
16	3	1	3	420 × 400	15	2	17
17	4	1	4	560 × 400	18	3	38
18	4	1	4	560 × 480	18	3	46
19	4	1	4	600 × 500	18	6	54
20	5	2	10	580 × 350	18	6	84
21	5	4	20	370 × 340	14	8	79
22	5	4	20	480 × 330	15	8	101
23	6	4	24	470 × 435	18	10	202
24	2	1	2	370 × 340	14	1	11
25	3	1	3	370 × 340	14	3	11,5
26	4	2	8	500 × 400	15	6	31
27	4	2	8	600 × 500	18	6	54
28	5	2	10	Découpe	18	6	71
29	5	2	10	560 × 380	18	8	101
30	5	4	20	400 × 400	18	10	105
31	6	4	24	480 × 400	18	10	145
32	2	1	2	ø 540	18	3	21
33	2	1	2	550 × 500	18	3	25
34	2	1	2	330 × 330	14	1	11
35	2	1	2	360 × 360	15	1	10
38	2	1	2	300 × 300	14	1	9

\* Plaques d'enfournement encore plus résistantes à la chaleur disponibles sur demande (fabrication spéciale).

# ROHDE S.A.V.

**ROHDE accorde une grande importance à un service personnalisé. Quels que soient vos besoins ou vos exigences, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un e-mail à [info@rohde.eu](mailto:info@rohde.eu).**

## SERVICE DE LIVRAISON ET D'INSTALLATION

La livraison, le transport et l'installation du four sont effectués par du personnel qualifié. Une formation détaillée sur le fonctionnement et la commande du four fait bien sûr partie du service au client.

## GARANTIE

ROHDE offre une garantie de trois ans (sauf pour les résistances) sur presque tous les fours ROHDE, y compris sur les thermocouples. ROHDE et votre distributeur spécialisé se tiennent à votre disposition pour toute prestation de S.A.V.

## PIÈCES DE RECHANGE

ROHDE garantit un approvisionnement illimité en pièces de rechange. Celles-ci sont généralement expédiées dans un délai d'un jour ouvrable après réception de la commande.

## RECYCLAGE

ROHDE utilise depuis toujours des matériaux respectueux de l'environnement. Il garantit par conséquent la reprise de tous ses produits afin de recycler les pièces réutilisables ou de les éliminer dans le respect de l'environnement.

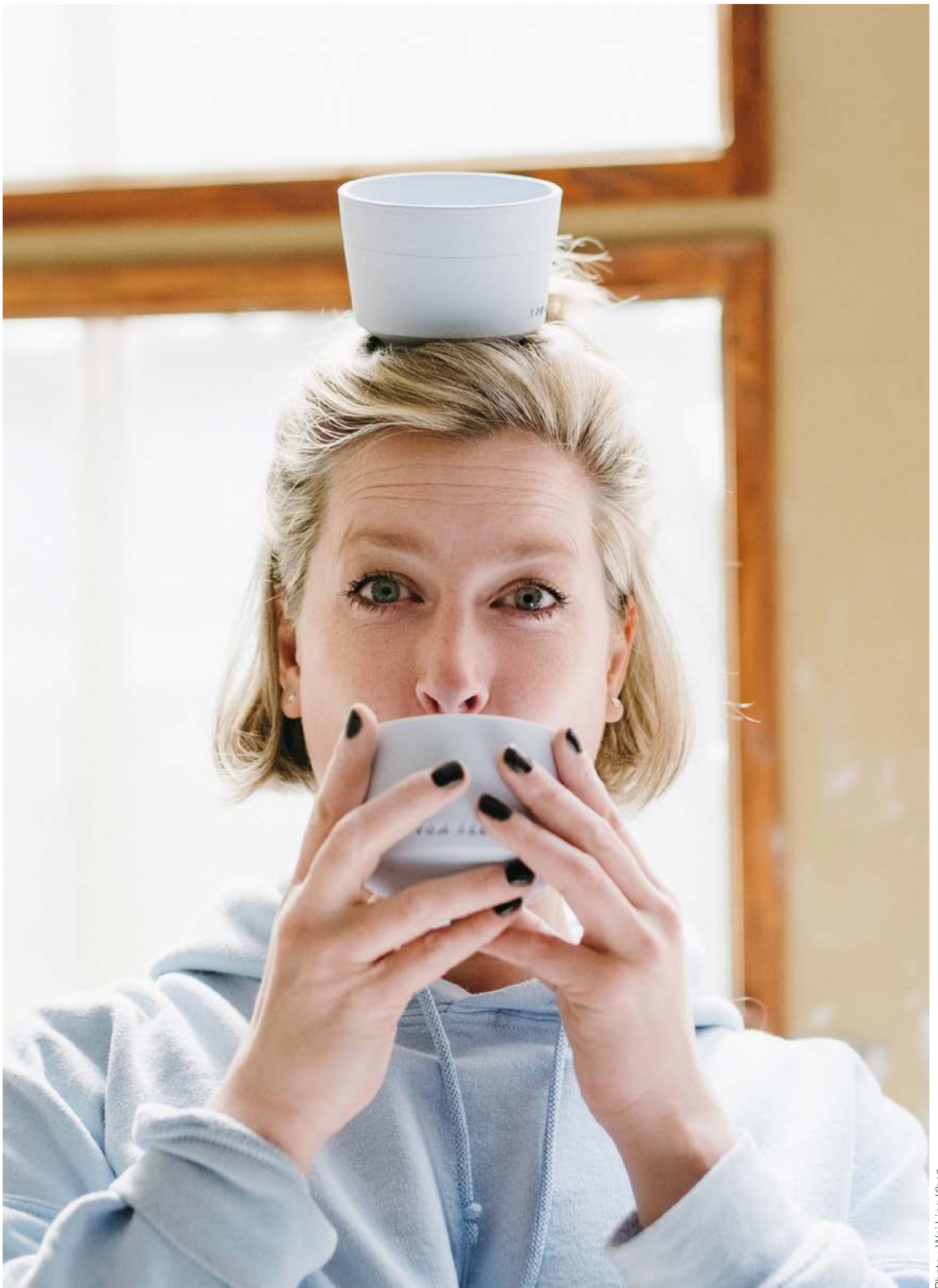


<b>ROHDE</b> ® <small>Brennöfen und Maschinen für Keramik, Glas und Metall</small>		
Modell/Model: <b>TE 95 S /sp BH</b>	SN: <b># 81053</b>	Baujahr/Y.O.M.: <b>2025</b>
Spannung/Voltage: <b>1/N/PE AC 230 V</b>	Strom/Current: <b>31 A</b>	Leistung/Power: <b>7,3 kW</b>
Maximale Betriebstemperatur/ Maximum operating temperature:	<b>1320 °C</b>	Frequenz: <b>50 Hz</b>
<b>Helmut ROHDE GmbH</b> Ried 9 D - 83134 Prutting		

Important pour la commande de pièces de rechange :  
le modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique.



Pour plus d'informations :  
<https://www.rohde.eu/fr/arts-and-crafts/service>



Pour le plaisir du **résultat.**



Photo : Wei Ling Khor



Sous réserve des modifications techniques ou variations dimensionnelles rendues nécessaires par l'évolution des produits. 70002661

**ROHDE** 

Helmut ROHDE GmbH  
Ried 9  
83134 Prutting  
Allemagne  
Téléphone : +49 8036 674976-10  
info@rohde.eu  
www.rohde.eu

Votre distributeur spécialisé ROHDE

