

3-CP**FIRING TABLE - BRENNTABELLE
BAKTABEL - TABELLE DE CUISSON
TABELLA DI COTTURA - TABLA DE COCCIÓN****Instructions for use - Verarbeitungsanleitung
Gebruiksaanwijzing - Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso - Instrucciones de uso**

Drying temperature - Trocknungstemperatur <i>Droogtemperatuur - Température de séchage</i> Temperatura di essiccazione - Temperatura de secado	450 °C
Drying time - Trockenzeit <i>Droogtijd - Temps de séchage</i> Tempo di essiccazione - Tiempo de secado	± 1-2 min
Heat rate - Aufheizrate <i>Temperatuurstijging - Rampe</i> Velocità di riscaldamento - Incremento térmico	55 °C/min
Firing temperature - Brenntemperatur <i>Baktemperatuur - Température de cuisson</i> Temperatura di cottura - Temperatura de cocción	980 °C
Firing time - Brennzeit <i>Baktijd - Temps de cuisson</i> Tempo di cottura - Tiempo de cocción	1 min
Vacuum start - Vakuumstart <i>Start vacuüm - Départ vide</i> Inizio del vuoto - Inicio del vacío	650 °C
Vacuum end - Vakuumende <i>Einde vacuüm - Fin vide</i> Fine del vuoto - Fin del vacío	980 °C
Holding time - Haltezeit <i>Houdtijd - Stabilisation</i> Tempo di tenuta - Tiempo de retención	1 min
Cooling rate - Abkühlrate <i>Afkoelsnelheid - Vitesse de refroidissement</i> Velocità di raffreddamento - Velocidad de enfriamiento	60 °C/min
Bench cool after firing - An der Luft abkühlen nach dem Brand <i>Aan de lucht afkoelen na de brand - Refroidir à l'air après la cuisson</i> Raffreddare all'aria dopo la cottura - Enfriar al aire libre después del cocido	yes - ja - oui - si - sí