

# Keramikos Economy ovens

15 tot 200 liter – 1150 tot 1320 °C – Meer dan 20 modellen

Info sheet

*Favourite*  
43 / 50 / 60 liter  
1260 / 1320 °C

Mantel van hoogwaardig  
roestvast staal



Keuze uit meerdere soorten  
regelapparaten



Verhoog het volume met  
optionele opzetrand

25 mm isolatiedeken

Lichtnet

Omkeerbaar frame voor  
gebruik op twee hoogtes

## Details



Verhoog de mobiliteit  
met wielen



Harting  
microprocessor-aansluiting



Verplaats eenvoudig  
dankzij handvaten



Spiralen van duurzaam  
weerstandsdraad



Standaard scharnier  
vanaf 100 liter



Hoogwaardige  
isolatiestenen

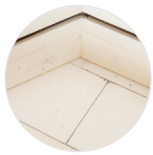
Onze Economy ovens zijn al meer dan 35 jaar een beproefd concept en zijn een topproduct van 100% Nederlandse makelij. In onze eigen werkplaats worden deze ovens met de hand gebouwd en afgemonteerd. Omdat wij alles in eigen beheer maken, kunnen wij garanderen dat u lang plezier heeft van uw oven. Mocht er toch service aan uw oven nodig zijn, kan onze eigen technische dienst deze in heel Nederland verlenen.



## Kenmerken

Alle kenmerken van onze ovens op een rij:

- Voorzien van 25 mm isolatiedeken.
- Mantel van hoogwaardig roestvast staal.
- Spiralen van duurzaam weerstandsdraad, leverbaar in meerdere kwaliteiten, garanderen u een lang stookplezier.
- Alle ovens worden voorzien van een dekselscharnier.
- Het volume van elke oven kan worden vergroot door middel van een opzet rand. Deze rand heeft een hoogte van 11 cm.
- Alle frames zijn omkeerbaar, zodat u uw oven op twee hoogtes kunt gebruiken.
- Verhoog de flexibiliteit van uw oven door het frame uit te rusten met wielen. Zo kunt u uw oven uit de weg rijden als u deze niet gebruikt. Extra framehoogte door het gebruik van wielen is ongeveer 7 cm.



## Aansluitingen

Alle ovens zijn standaard voorzien van een microprocessor-aansluiting. Hierop kunt een elektronisch regelapparaat (computer) aansluiten, om zo uw oven nauwkeurig en veilig te bedienen. Deze regelaar houdt het stookproces continu in de gaten.

## Onderhoud

Keramikos bouwt al meer dan 35 jaar in eigen beheer ovens. Deze ovens, die elektrisch goedgekeurd zijn door KEMA, zijn economisch, betrouwbaar, veilig en duurzaam. Mocht er toch onderhoud nodig zijn kunt u op onze technische medewerkers rekenen. Onze technische dienst repareert en onderhoud kleiovens in onze winkel, maar ook bij u thuis.

Wilt u advies over aankoop van een nieuwe- of tweedehands oven? We helpen graag!  
Mail naar [info@keramikos.nl](mailto:info@keramikos.nl) of bel 023 - 542 44 16

| Inhoud     | Type             | T. max.     | Binnen-<br>maten | Binnen-<br>maten | Buiten-<br>maten | Buiten-<br>maten | Buiten-<br>maten | Vermogen      | Stroom         | Stekker       | Ovenplaten | Gewicht   |
|------------|------------------|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------|----------------|---------------|------------|-----------|
|            |                  | ° C         | ø cm             | H cm             | B cm             | D cm             | H cm             | W             |                |               | ø cm       | kg        |
| 15S        | Piccolo          | 1320        | 280              | 165              | 460              | 540              | 640              | 2400 *        | 10,5           | Type F        | 250        | 26        |
| 25S        | Baby             | 1320        | 280              | 340              | 460              | 570              | 810              | 3600 *        | 16             | Type F        | 250        | 38        |
| <b>43</b>  | <b>Favourite</b> | <b>1260</b> | <b>390</b>       | <b>340</b>       | <b>580</b>       | <b>670</b>       | <b>810</b>       | <b>3600 *</b> | <b>16</b>      | <b>Type F</b> | <b>320</b> | <b>50</b> |
| <b>50</b>  | <b>Favourite</b> | <b>1260</b> | <b>390</b>       | <b>395</b>       | <b>580</b>       | <b>670</b>       | <b>860</b>       | <b>3600 *</b> | <b>16</b>      | <b>Type F</b> | <b>320</b> | <b>58</b> |
| <b>50S</b> | <b>Favourite</b> | <b>1320</b> | <b>390</b>       | <b>395</b>       | <b>580</b>       | <b>670</b>       | <b>860</b>       | <b>5100</b>   | <b>3 x 7,5</b> | <b>CEE16</b>  | <b>320</b> | <b>64</b> |
| <b>60</b>  | <b>Favourite</b> | <b>1260</b> | <b>390</b>       | <b>455</b>       | <b>580</b>       | <b>670</b>       | <b>925</b>       | <b>3600 *</b> | <b>16</b>      | <b>Type F</b> | <b>320</b> | <b>63</b> |
| 70         | Super            | 1150        | 430              | 455              | 590              | 720              | 925              | 3600 *        | 16             | Type F        | 350        | 68        |
| 70         | Super            | 1260        | 430              | 455              | 590              | 720              | 925              | 3600 *        | 3 x 8,5        | CEE16         | 350        | 68        |
| 70S        | Super            | 1320        | 430              | 455              | 590              | 720              | 925              | 5800          | 3 x 10         | CEE16         | 350        | 75        |
| 100        | Surprise         | 1260        | 525              | 455              | 680              | 810              | 925              | 7200          | 3 x 10         | CEE16         | 470        | 80        |
| 100S       | Surprise         | 1320        | 525              | 455              | 680              | 810              | 925              | 7200          | 3 x 10         | CEE16         | 470        | 85        |
| 120        | Allround         | 1260        | 525              | 570              | 680              | 810              | 950              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | 470        | 85        |
| 120S       | Allround         | 1320        | 525              | 570              | 680              | 810              | 950              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | 470        | 95        |
| 150        | Giant            | 1260        | 525              | 685              | 680              | 810              | 107              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | 470        | 95        |
| 150S       | Giant            | 1320        | 525              | 685              | 680              | 810              | 107              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | 470        | 100       |
| 200        | Jumbo 10         | 1260        | 600              | 685              | 880              | 920              | 105              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | 540        | 125       |
| 200S       | Jumbo 10         | 1320        | 600              | 685              | 880              | 920              | 105              | 17000         | 3 x 25         | CEE32         | 540        | 130       |
| 200        | Jumbo 11         | 1260        | 650              | 570              | 880              | 960              | 950              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | 540        | 125       |
| 200S       | Jumbo 11         | 1320        | 650              | 570              | 880              | 960              | 950              | 17000         | 3 x 25         | CEE32         | 540        | 130       |
| 200        | Jumbo ovaal      | 1260        | 830 x 650        | 455              | 970              | 990              | 920              | 11000         | 3 x 16         | CEE16         | op maat    | 125       |
| 200S       | Jumbo ovaal      | 1320        | 830 x 650        | 455              | 970              | 990              | 920              | 15000         | 3 x 22         | CEE32         | op maat    | 130       |

**Maatvoering:** buitenmaten van de ovens zijn gemeten met gesloten deksel en diepte gemeten bij ovens met een scharnier (behalve de 15 liter Piccolo). Voor alle ovens geldt dat altijd rekening gehouden moet worden met het kunnen openen van de deksel. Rondom de oven moet 25 cm. ruimte worden gehouden in verband met veiligheid. **Vermogen:** het vermogen van de oven is berekend uitgaande van een spanning van 230 V. Deze spanning kan per huishouden iets verschillen. Informeer hiernaar bij uw energieleverancier. \* Lichtnet