

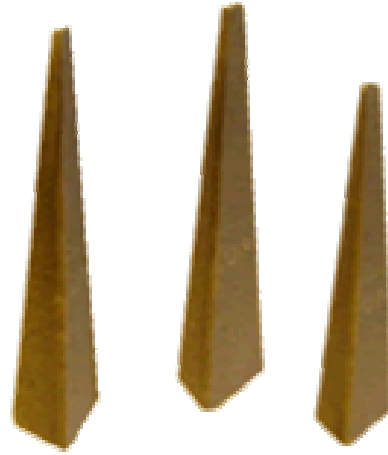
I coni pirometrici sono un'attrezzatura indispensabile nel controllo della temperatura dei forni.

I coni servono per individuare con la massima precisione possibile la temperatura raggiunta nella camera di cottura, possono essere agevolmente collocati nei più svariati punti della camera di cottura, indicando così le condizioni raggiunte in quel determinato punto..

Di solito si usano tre coni di numeri consecutivi, con al centro il cono della temperatura voluta.

E' opportuno fissare i coni con poco impasto o argilla ed essiccare prima di mettere in forno per evitare che l'umidità influisca negativamente sul comportamento dei coni; i coni non vanno posti a diretto contatto con la fiamma nè in corrente di aria fredda.

Il cono con la punta a livello della base segna l'esatta temperatura voluta



### possibilità di elevati sconti per quantità

Nr.	TEMPERATURA APPROSSIMATIVA C°
22	600
21	615
19	665
18	700
17	730
16	760
10	900
9	925
8	950
5	1030