

Elektrikli Fırın Seçimi

1) Sıcaklık

Pişireceğiniz eşya için seçtiğiniz fırın yeterli sıcaklıkta olmalıdır.

1288°C: Porselen ve stoneware

1260°C - 1093°C: Düşük pişirimli seramikler

760°C - 927°C: Dekor, cam füzyon, cam çökeltme, mine-emay, boncuk tavlama.

İhtiyaç duyduğunuzdan daha sıcak bir fırın satın almak iyi bir fikirdir. Eğer camı 816°C pişiriyorsanız, 927°C'lik bir fırın satın alırsınız. Diğer avantajıda; Düşük voltaj periyotları boyunca daha yüksek sıcaklık kapasitesidir, fırınınız hala muhtemelen ihtiyacınız olan sıcaklığa ulaşacaktır.

2) Büyüklük

Küçük yükleri pişirmeyi tercih ederler. Diğerleri, daha az sayıda geniş yükler pişirmeyi tercih ederler. Bu, fırın büyüklüğü seçiminde diğer bir faktör olabilir.

Ürettiğiniz daha geniş eşyayı pişirmek için bir fırın seçin ve fırını ne kadar sıklıkta yakmak istediğinize karar verin. İhtiyaçlarınızın sonra genişleyeceğini düşünür müsünüz? Fırın sahipleri tipik bir şekilde sizin şu anda ihtiyaç duyduğunuzdan daha fazla kapasiteli satın almanız gerektiğini size anlatacaklar, çünkü siz muhtemelen sonra fırınıza sığmayacaksınız.

10 veya 12 kenarlı üstten yüklemeli bir fırın satın almadan önce, bir stüdyo ziyaret edin. Fırını yüklemek için yeterli uzunlukta olduğundan emin olmak için fırının içine doğru elinizi aşağıya uzatın. Bu önemlidir. Fırınlarının tabanına dokunamayan insanlar biliyorum, bu yüzden onlar zeminde desteklerle desteklenmiş bir raf bırakırlar. Eğer siz bir stüdyo fırını yüklemeye zorlanıyorsanız, kısa ve genişliği 12 kenarlı, 22" derinliğindeki fırınları dikkate alın.

Eğer karolar veya kaseler gibi özel ölçülü bir eşya pişirirseniz, fırın yükünü kağıt üstünde planlayın. Fırının farklı büyüklükteki raflarının diyagramlarını çizin ve her rafa kaç parça eşya konulacağına karar verin. Belirli bir büyüklükteki fırında en verimli ateş gereçlerini bulabilirsiniz. Örneğin; 10 ve 12 kenarlı fırınların her ikisinde kaseler pişirilebilir. Fakat her iki fırında raf başına 4 kaseyi pişirdiğinden, kaseler 10 kenarlı fırında 12 kenarlıdan daha verimli pişerler.

Ayrıca 10 kenarlı fırın ihtiyaç duyulan kısa pişirimli çevrimler için iyi bir seçimdir. 10 kenarlı fırınlar 12 kenarlıdan daha küçük olduğundan, daha hızlı ısıtılabilirler ve soğutulabilirler. Buna ek olarak, 10 kenarlı fırınların rafları 12 kenarlı fırınlarından daha hafif ve daha kolay kaldırılabilirler.

3) Elektrik

Fırınınız için kurulmuş yeni bir devreye mi ihtiyacınız olacak? Bu, seçtiğiniz fırınları etkileyebilir. Yalnızca lisanslı bir elektrikçi yeni bir devreyi kurmalıdır. Alüminyum değil, bakır elektrik tesisatı kullanınız.

Amerika ve Kanada'da evler genellikle 120/240 volt alırlar. Eğer, senin stüdyon bir iş bölgesinde, şerit alışveriş merkezinde veya okuldaysa, büyük olasılıkla geriliminiz 240 değil,208'dir.Fırınınızı sipariş etmeden önce geriliminizi bilmeniz önemlidir.208 volt ve 240 volt devreler aynı duvar çıkışlarında kullanılırlar, bu yüzden görsel olarak onları ayrı olarak anlatamazsınız. Eğer siz voltajınızdan veya fazınızdan emin değilseniz, gücünüz için şirket veya elektrikçi çağırın. Eğer 240 voltluk bir fırını 208 volt bir devrede yakarsanız, fırın yavaş bir şekilde pişirecek ve asla maximum sıcaklığa ulaşamayacaktır. Bu pahalı bir hatadır, çünkü doğru voltajın yeni elemanlarını sipariş etmeye ihtiyacınız olacak ve muhtemelen şalter kutusu yeniden döşenecektir.

Mantıklı olanın aksine,240 volt fırınlar ister istemez 120volt fırınlardan daha hızlı ve sıcak değildirlir. Bazı 120 volt fırınlar 538°C'ye 5 dakikada ulaşabilirler.

4) Daire veya Kare

Küçük ayak temeline dayanarak, daire fırınlar (6,7,8,10 ve 12 kenarlı) kareden daha az pahalıdır. Çünkü onlar daha kolay inşa edilebilirler. Okullar ve çömlekçiler bazen geniş kare fırınları satın alırlarken, seramikçiler genellikle daire modelleri satın alırlar, Çünkü onlar özellikle dayanıklı ve yavaş soğutmalıdırlar.

5) Üstten veya Önden Yükleme

Önden yüklemeli fırınlar, mine-emay ve 788°C'ye çıkartılması gereken parçalarda tercih edilirler. Kapağı açtığınız zaman ısı çıktığından(yükseldiğinden) bu durum üstten yüklemeli fırında güçlüktür. Seramikçiler tipik bir şekilde sırt testleri ve küçük parçalar için küçük önden yüklemeli fırınları kullanırlar. Geniş önden yüklemeli stüdyo fırınları üstten yüklemeli modellerden daha kolay yüklenirler. Çünkü, çömelmenize gerek kalmaz.

6) Ateş Tuğla veya Seramik Elyaf

Seramik elyafın ısınmaları ve soğumaları daha hızlı olmasına rağmen, izole edilmiş ateş tuğla(çoğu fırında kullanılan) seramik elyaftan daha fazla dayanıklıdır. Bu yüzden her malzeme onun avantajlarına sahiptir.

Buna ek olarak, bir ateş tuğla fırında ısıtıcı elemanların yer değiştirmeleri kolaydır, çünkü kanallı ateş tuğlaların içinde açıkta bırakılırlar. Çoğu seramik elyaf fırınlar seramik elyafın içine sokulmuş(gömülmüş) elemanları kullanırlar. Bu nedenle, bu elemanlar yer değiştiremeyebilirler. Bunun yerine, seramik elyaf kamaralı pişim ve elemanlar tek bir üniteye gibi yer değiştirilirler.

7) Ateş Tuğla Duvarın İzolasyon Kalınlığı

Çoğu seramik fırın duvarları 2½" veya 3" kalınlığından biridir. 3" duvarlı ve kapaklı fırınlar extra yalıtım nedeniyle pişirmek için daha az enerjiyi hafifçe alırlar. Buna rağmen, asıl avantajları 2½" karşılıklarından daha yüksek sıcaklığa ulaşmalarıdır. Önemli olan çatlamaya(kırılmaya)eğilimli ağır parçalar ve özel sır efektler için ayrıca daha yavaş soğumalarıdır. Stoneware veya porselen pişirmek için en az 3" kalınlıkta duvarlı bir fırın satın alınız.

8) Manuel veya Otomatik

Çoğu manuel pişirimli fırınlar, elektrik devrelerinde kullanılan mutlak kontrol anahtarları ile kumanda edilirler. Devreleri açıp, kapatan bir bi-metalik zamanlayıcıyı kapsarlar. Eğer anahtarı saat yönüne çevirseniz, ısıtıcı elemanlar çok daha uzun kalırlar. Yüksekte, elemanlar daimi olarak kalırlar.

Manuel pişirimli fırınlar kademeli olarak otomatik modellerle yer değiştiriyorlar. Eğer bir manuel pişirim planlıyorsanız, bir otomatik fırında en az üstünde düşünülen sizin neye alışkın olduğunuzu tespit etmelisiniz. Bir kere onları anlarsanız, otomatik fırınları manuel fırınlardan kullanmak daha kolaydır. Son kararınızı vermeden önce bayinize bir otomatik fırını size açıklaması için sormalısınız.

Otomatik fırınlar,2 genel tiptir: mekanik ve dijital. Mekanik otomatikler, Dawson fırın bakıcı fırını kapatmak için ve anahtar kurulumlarını iletirmek için zamanlayıcılar kullanırlar. Dijital fırınlar bir elektronik kontrolör kullanırlar.

Bazı insanlar mekanik fırınların dijital fırınlardan daha güvenilir olduğunu düşünürler. Gerçi, bir dijital fırının elektrik tesisatı çoğu manuel pişirimli fırınkinden daha karışıktır. Dijital fırınlar, bir mekanik fırında sık sık ihtiyaç olmayan bir transformatör ve röleleri kullanırlar. Buna rağmen, eğer usule uygun dizayn edilirlirse dijital fırınlar emniyetlidirler. Seramikçiler yirmi yıl üzerinden onları başarıyla pişirirler.

Ayrıca dijital fırınlar bazı insanların düşündüğünden daha kolay bir şekilde tamir edilirler. Dizayn edilmiş bir fırının içinde dakikada çıkarılabilir ve tamir edilebilir ya da yer değiştirilebilir küçük bir devre paneli sistemin kalbidir.

Bir otomatik fırın her zaman kapatılmaya alışkın olduğundan fırın operatörleri en büyük hatayı yaparlar. Her otomatik fırın özellikle kapatma süresi yanında insan izlenimine ihtiyaç duyar. Bu yüzden her ne kadar satın aldığınız fırın otomatikte olsa ,pişirimin sonunda yanında olmayı planlamalısınız. Eğer fırın beklenilenden daha uzun süre alırsa, dikiz deliğinden rafdaki pirometrik seger piramitlerine bakın. Eğer fırının pişirim vadesi uzadıysa seger piramitleri sizi uyaracak. Manuel olarak fırın kapatılmalıdır.