



CONI PIROMETRICI

I coni pirometrici costituiscono una guida attendibile e pronta nel controllo della temperatura dei forni.

Non devono essere intesi come una sostituzione degli apparecchi pirometrici ma operare insieme ad essi.

I coni, a differenza delle apparecchiature pirometriche, possono essere agevolmente collocati nei più svariati punti della camera di cottura ad indicare le condizioni termiche in quei punti.

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

Fissare i coni, rispettando la pendenza data dalla base, con un po' d'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.