

110 v os sütők.

Természetesen fizikailag megvalósítható.
Ehhez egy pár kérdést tisztázni kell.

PL: nem a volt a lényeg, hanem a watt.

Ehhez egy konnektorban kellene 16 Amper, hogy ne szárítson, hanem süssön.

1- ahol 110 v a háztartási ott a 220 v. az ipari áram mindenhol van.

Úgy, mint nálunk pl:a 380 v az ipari itt is van az üzletekben rendezvényeken és általában ahol nagyobb illetve ipari teljesítményre van szükség.,akkor ott hogy ne lenne ,sokkal fejlettebb az infrastruktúra mint nálunk.

2- a 110 v csak 10 – 20 Amperrel kötik, ott a házakban ahol 110 v. van

3- vezetőkekről is beszéljünk, mert a keresztmetszet nem bírja el 99.99 % ban..

4- ehhez 16 Amper kell 220 v – on.110 v on ez 30 Amper.

5- nem, bírná, hiába lenne 110 v a gép. akkor minimum 30 Amper egyvezetékes konnektorban ahova mást nem dugunk be.

Ebből az következne, hogy melegszik jó esetben és nem ég le a ház, mert időben lecsapja az automatát, azaz kb. maximum 30 percig bírja 1 szer.

Tehát a 220v kell, mert azt meg 16 A rel viszik mindenhol minimum .-

A képlet- w/osztva volttal= Ampert - megkapjuk, számoljunk utána.

3000w:220v= 14.31 A 16 A legkevesebb, amibe bedughatjuk.

3000w:110v= 27.27 A 30 A ez nincs sehol egy konnektorban szinte sehol a világban.

Ez 110 v on 30 A lenne.

Így nem célszerű az, ami nem működik – maradjunk a 220 v –nál.

Javasolnék egy agregátort, vagy invertert, transzformátort stb.ott erre is sok lehetőség van. De majdnem mindenhol van ipari áram is. Minden államban van 4-5 db 220v os gépünk és nem volt velük probléma.

Köszönettel. Tóth János

Ott egy villanyszerelő szakember mindenre tudja a választ.