

QUEMADORES INDUSTRIALES

Mod. O-900

DESCRIPCIÓN

Quemadores indicados para el canal Horeca, eventos gastronómicos, industria alimentaria artesanal, comidas preparadas, elaboración de esencias, elaboración de cervezas y licores artesanales, industria apícola, cárnica

CARACTERÍSTICAS

Estructura resistente con patas de soporte desmontables y patas regulables en la base.

Potencia máxima 60,1 kw.


Doble cámara estabilizadora y compensadora de mezcla gas-aire.

Fuego directo y rápido.

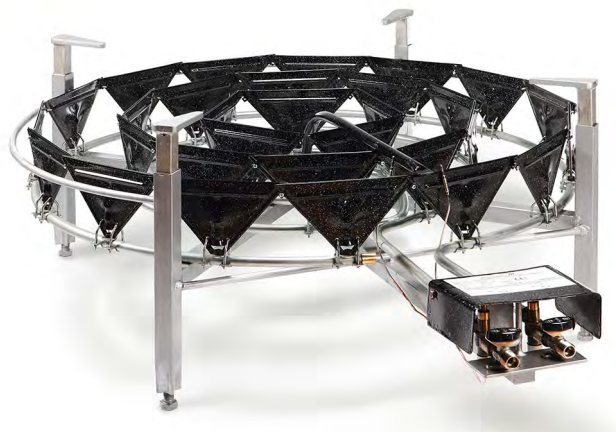
2 Kw de potencia

Diámetro del quemador, 90 cm.

Diámetro recomendado de paellera:

2 Aros encendidos, 115 a 130 cm.  Capacidad 500 l.

3 Aros encendidos, 130 a 160 cm.  Capacidad 900 l.



Código	Modelo	Gas utilizado	Conexión	Presión de trabajo	Kw Kcal/h	Consumo	Número de grifos de alimentación	
GQ 05 136	O-900	G-20	Gas natural	Macho 1/2"	20 mbar	60,1 51.761	6,36 m3/h	2
GQ 05 139		G-31	Propano	Macho 1/2"	50 mbar	60,1 51.761	4,67 kg/h	2

OBSERVACIONES

Gas Natural Debe conectarse a una instalación de gas natural mediante latiguillo metálico normalizado. Se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas en caso de no tener preparada una instalación adecuada.

Propano Puede conectarse tanto a una instalación de tanque de propano como a una botella de propano utilizando un regulador de 50 mbar de presión. Si se usa botella, es conveniente disponer de más de una, para intercambiar en caso de disminución del rendimiento.

No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado.

El quemador industrial debe utilizarse por profesionales en interiores perfectamente ventilados.

MODELOS DISPONIBLES

O-900 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.

O-900 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar

Autorizados para interior

Válvula de seguridad con termopar incorporado en cada toma de alimentación.

DIMENSIONES (mm)

