

## QUEMADORES INDUSTRIALES

### Mod. O-1200

#### 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 97,1 kw.

Quemador A patentado


Doble cámara estabilizadora y compensadora de mezcla gas-aire.


Fuego directo y rápido.


2 Kw de potencia.

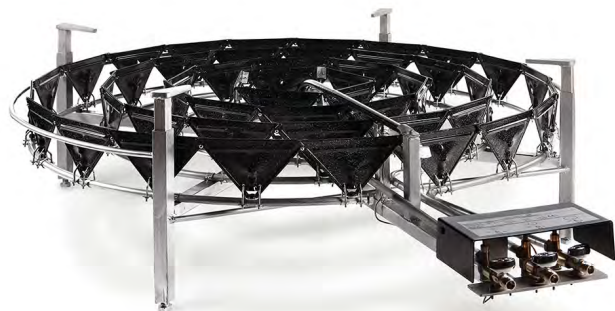
Diámetro del quemador, 120 cm.

Diámetro recomendado de paellera:

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

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

4 Aros encendidos, 160 a 200 cm.  Capacidad 1.500 l.



Código	Modelo	Gas utilizado	Conexión	Presión de trabajo	Kw	Kcal/h	Consumo	Número de grifos de alimentación
GQ 05 140	O-1200	G-20	Macho 1/2"	20 mbar	97,1	83.627	10,27 m3/h	3
GQ 05 137		G-31	Macho 1/2"	50 mbar	97,1	83.627	7,54 kg/h	3

#### 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.

Autorizados para interior

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

#### Modelos disponibles

O-1200 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.

O-1200 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

**DIMENSIONES (mm)**

