

QUEMADORES INDUSTRIALES

Mod. M-400

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...

Los quemadores más potentes del mercado en su sector.

Únicos en el mundo.

Quemador A patentado

Doble cámara estabilizadora y compensadora de mezcla gas-aire.

Fuego direct y rápido.

2 Kw de potencia.

Autorizados para interior

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

Modelos disponibles

M-400 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.

M-400 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

CARACTERÍSTICAS

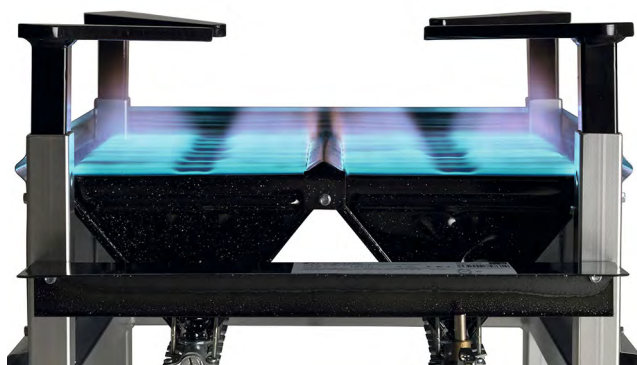
Estructura resistente con patar de soporte desmontables y patas regulables en la base.

Potencia máxima 31 kw.

Diámetro recomendado de olla, 60 a 90 cm. Capacidad 2500 -500 l.



Código: GQ 05 135 - GQ 05 138



Código	Modelo	Gas utilizado	Conexión	Presión de trabajo	Kw	Kcal/h	Consumo	Número de fuegos	
GQ 05 135	M-400	G-20	Gas natural	Macho 1/2"	20 mbar.	31	26.784	3,28 m³/h	1
GQ 05 138		G-31	Propano	Macho 1/2"	50 mbar.	31	26.784	2,41 kg/h	1

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.

DIMENSIONES (mm)

