

QUEMADORES PARA INTERIOR

Mod. TT-600

DESCRIPCIÓN

Quegador paellero de uso profesional. Ideal para paellas, arroces, cocciones en grandes ollas, cazuelas, alambiques o alquitaras. Especial para el sector de la hostelería, restauración, alimentación artesanal y microcervecías.

Robustos, con mayor cámara de gas y más potentes. Autorizados para interior. Válvula de seguridad con termopar incorporado.

Quegador Piloto Seguridad en todos los fuegos. Uso independiente de los aros. Un solo termopar.

Llave de paso de aguja. No se obstruye. Mejor control de llama en máximo y en mínimo.

Sistema Optim patentado. Mayor salida de gas. Fuego más potente y abundante. Disposición lateral del fuego. Mayor alcance de la llama. Mejor combustión.


CARACTERÍSTICAS


Potencia máxima 31,6 kW. con gas propano a 50 mbar.

Diámetro del paellero, 60 cm.

Diámetro recomendado de paellera:

1 Aro encendido, 28 a 38 cm.

2 Aros encendidos, 50 a 60 cm  Capacidad 50 -150 l.

3 Aros encendidos, 80 a 90 cm.  Capacidad 150 - 200 l.



Modelos disponibles

TT-600 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.

TT-600 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.

TT-600 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

| Código | Modelo | Gas utilizado | Conexión | Presión de trabajo | Kw Kcal/h | Consumo | Número de fuegos | |
|---------|--------|---------------|-------------|--------------------|-----------|-------------|------------------------|---|
| GQ05124 | TT-600 | G-30 | Butano | Macho 1/2" | 29 mbar | 19,9 17.139 | 1,57 kg/h | 3 |
| | | G-31 | Propano | Macho 1/2" | 37 mbar. | 19,9 17.139 | 1,57 kg/h | 3 |
| | | G-31 | Propano | Macho 1/2" | 50 mbar. | 31,6 27.215 | 2,45 kg/h | 3 |
| GQ05131 | TT-600 | G-20 | Gas natural | Macho 1/2" | 20 mbar. | 26 22.392 | 2,75 m ³ /h | 3 |

OBSERVACIONES

Butano: El quemador debe conectarse a una botella de gas butano mediante un tubo flexible. Este tubo, que no debe estar caducado, irá ajustado con abrazaderas al quemador en un extremo y en el otro al regulador de 30 mbar que va acoplado a la botella.

Propano: Instalación de gas: El quemador deberá ir conectado a la instalación mediante latiguillo metálico normalizado. Se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas en caso de no tener preparada una instalación adecuada.

Botellas de propano: El quemador debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible. Este tubo, que no debe estar caducado, irá ajustado con abrazaderas al quemador en un extremo y en el otro al regulador de 37 ó 50 mbar que va acoplado a la botella.

Gas Natural: El quemador 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.

El quemador debe utilizarse por profesionales y en interiores perfectamente ventilados, no utilizarlo para un gas para el que no ha sido fabricado. En el caso de utilizar solo los aros interiores, se recomienda proteger los exteriores para evitar obstrucciones. Si se usan botellas es conveniente disponer de repuesto para intercambiar en caso de disminución del rendimiento. Incluye 3 patas regulables.

