

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...

Quemador A patentado



SERIE O QUEMADORES INDUSTRIALES

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 directo y rápido. 2 Kw de potencia.

Autorizados para interior

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



O-1200

Modelos disponibles


O-1200 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
O-1200 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Estructura resistente con patas de soporte desmontables y patas regulables en la base. Potencia máxima 97,1 kw. 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.

Modelo	Gas utilizado	Presión de trabajo	Kw	Kcal/h	Consumo	Número de grifos de alimentación
O-1200	G-20	Gas natural	20 mbar	97,1 83.627	10,27 m ³ /h	3
	G-31	Propano	50 mbar	97,1 83.627	7,54 kg/h	3

OBSERVACIONES

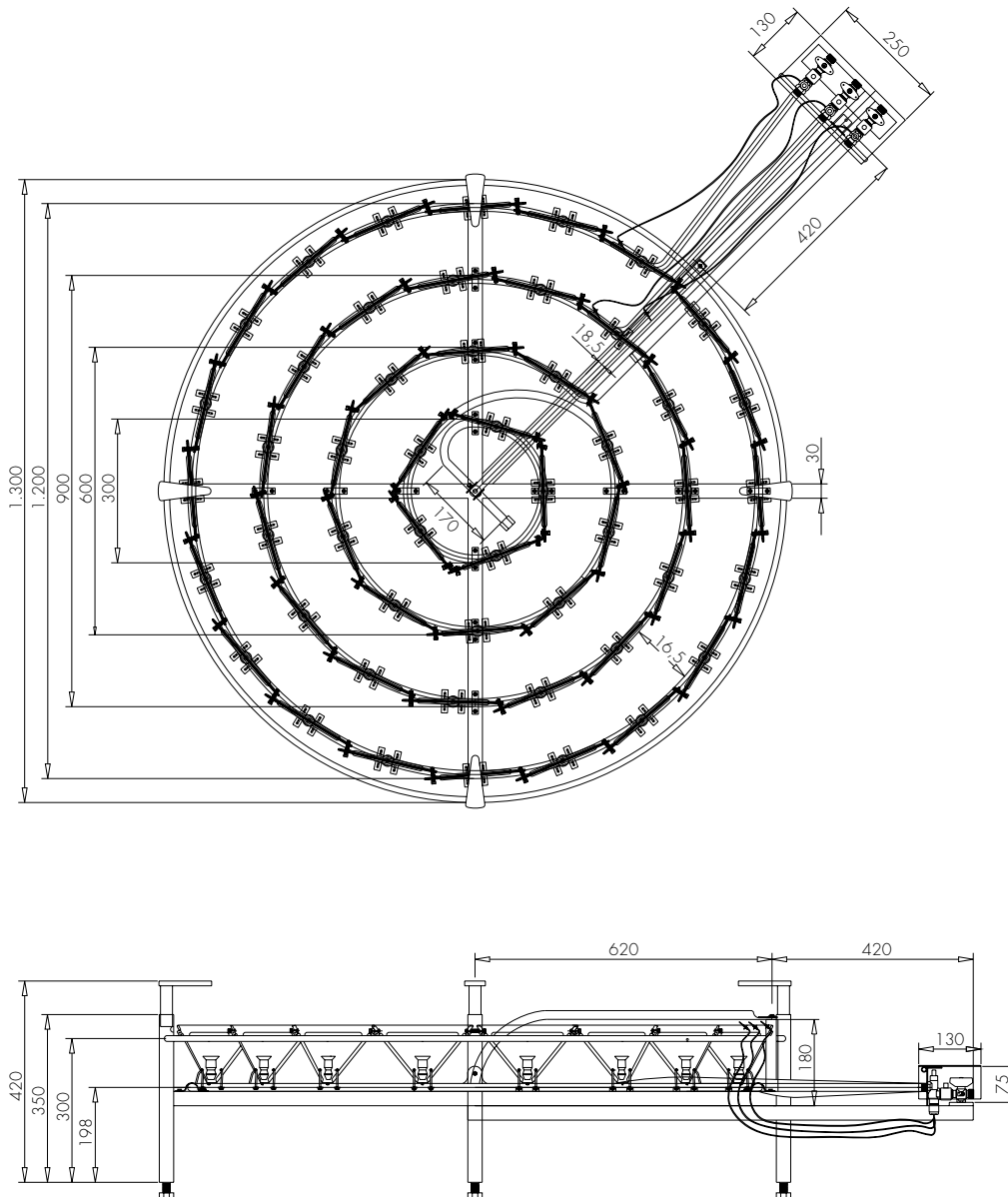


Gas Natural Debe conectarse a una instalación de gas natural mediante latiguillo metálico normalizado. Se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas en caso de no tener preparada una instalación adecuada.

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.



C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14,
50006 - Zaragoza. - NIF: B994717116
Tlf-Fax: 976 255 991