

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 M 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.



M-400

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 patas de soporte desmontables y patas regulables en la base. Potencia máxima 31 kw.

Diámetro recomendado de olla, 60 a 90 cm.  Capacidad 200 - 500 l.

Modelo	Gas utilizado	Presión de trabajo	Kw	Kcal/h	Consumo	Número de grifos de alimentación
M-400	G-20	Gas natural	20 mbar	31 26.784	3,28 m ³ /h	1
	G-31	Propano	50 mbar	31 26.784	2,41 kg/h	1

