



SERIES O y M QUEMADORES INDUSTRIALES

*Industrial burners
Brûleurs industriels
Industriegasbrenner*

Únicos en el mundo, son los quemadores más potentes del mercado en su sector. Conexiones adaptadas a cada país.

EN_ *Unique in the world, these are the most powerful burners on the market in its sector. Country-specific connections.*

FR_ *Il s'agit des brûleurs uniques au monde, les plus puissants du marché au sein de leur secteur. Connexions propres à chaque pays.*

DE_ *Einzigartig in der Welt sind die leistungsfähigeren branchenüblichen Brenner. An jedes Land angepasste Anschlüsse.*

Quemador A patentado
Doble cámara estabilizadora y compensadora de mezcla gas-aire. Fuego directo y rápido. 2 Kw de potencia.

Patented A burner
Double gas-air mixture stabilising and compensation chamber. Direct, rapid flame. 2 kW power.

Brûleur A patenté
Double chambre stabilisatrice et compensatrice du mélange gaz-air. Chaleur directe et rapide. 2 Kw de puissance.

Patentierter Brenner A
Doppelkammer zur Stabilisierung und Dosierung des Gas-Luft-Gemischs. Direkte und schnelle Flamme. Leistung 2 kW.

Autorizados para interior
Válvula de seguridad con termopar incorporado en cada toma de alimentación.

Authorised for interior use
Safety valve with thermocouple at each power point.

Autorisés pour intérieur
Soupape de sécurité avec thermocouple intégré sur chaque prise de courant.

Zugelassen für Innenräume
Sicherheitsventil mit eingebautem Thermoelement an jedem Anschluss.

Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativas: UNE EN 203-1 +A1 y UNE EN 203-2-1

Models approved and certified according to 2009/142/EC Directive and Regulations: UNE EN 203-1 +A1 and UNE EN 203-2-1

Modèles homologués et certifiés conformément à la Directive 2009/142/CE et aux normes UNE EN 203-1 +A1 et UNE EN 203-2-1

Nach der Richtlinie 2009/142/CE und den Vorschriften UNE EN 203-1 +A1 und UNE EN 203-2-1 zugelassene und zertifizierte Modelle.

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



M-400

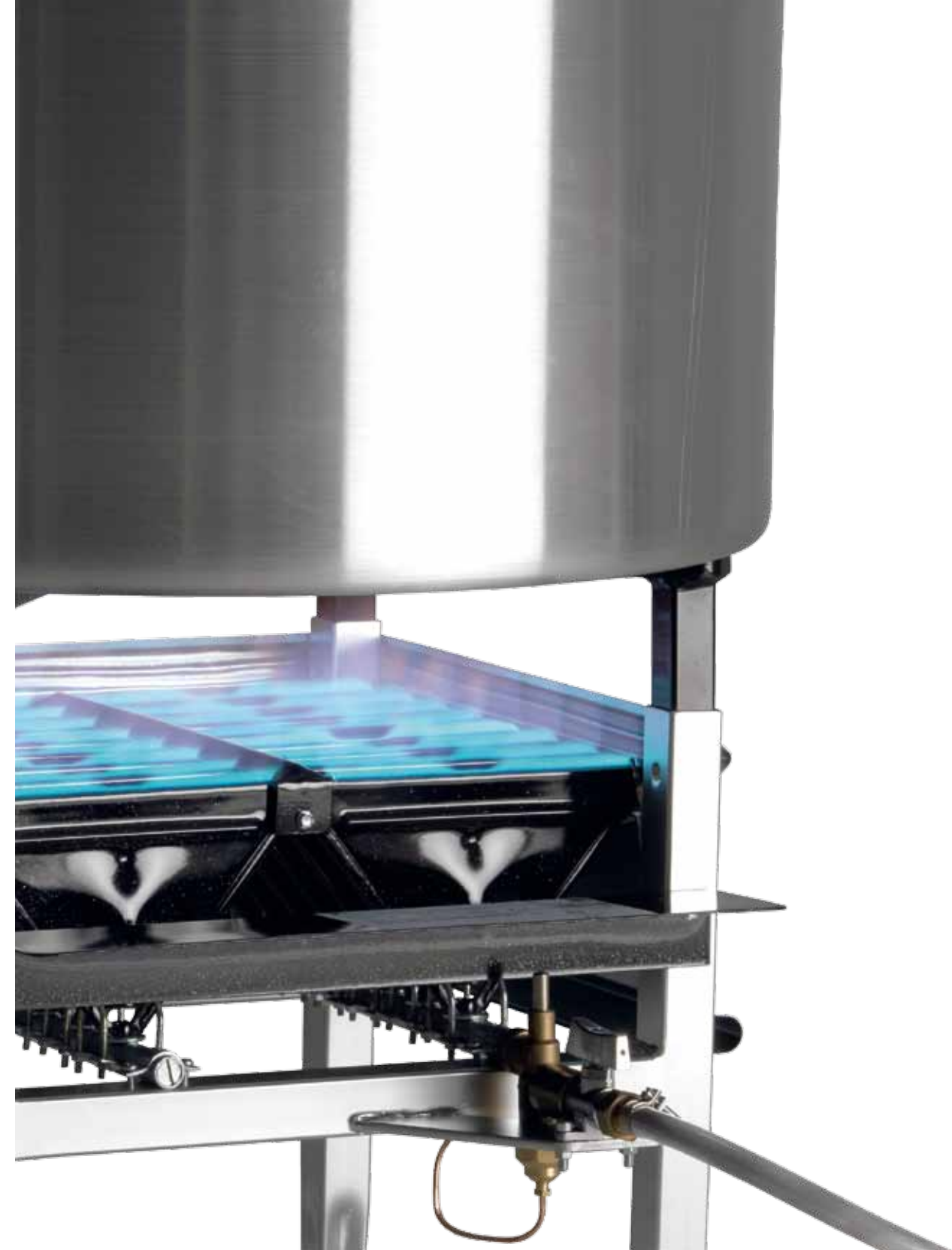
Modelos disponibles

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.



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




O-900

Modelos disponibles

O-900 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
O-900 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 60,1 kw.
Diámetro del quemador, 90 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.




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 Model Modèle Modell	Gas utilizado Gas used Gaz utilisé Benutztes Gas	Presión de trabajo Working pressure Pression de travail Betriebsdruck	Kw	Kcal/h	Consumo Consumption Consommation Verbrauch	Número de grifos de alimentación Number of supply taps Nombre de robinets d'alimentation Anzahl der Anschlüsse
M-400	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	31	26.784	3,28 m ³ /h	1
	Propano/Propane/Propan	50 mbar	31	26.784	2,41 kg/h	1
O-900	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	60,1	51.761	6,36 m ³ /h	2
	Propano/Propane/Propan	50 mbar	60,1	51.761	4,67 kg/h	2
O-1200	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	97,1	83.627	10,27 m ³ /h	3
	Propano/Propane/Propan	50 mbar	97,1	83.627	7,54 kg/h	3

Ficha técnica

Datasheet

Fiche technique

Datenblatt

M-400 / O-900 / O-1200

Propano
 Instalación de gas: El quemador deberá ir conectado a la instalación mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado.
 Botellas de propano: Debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible normalizado.
 Este tubo irá ajustado con abrazaderas al quemador en un extremo y en el otro al regulador de 50 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado.

Gas Natural Debe conectarse a una instalación de gas natural mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado.

El quemador industrial debe utilizarse por profesionales en exteriores o en interiores perfectamente ventilados.

No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado.

Si no se tiene preparada una instalación de gas adecuada, se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas.

Si se usan botellas es conveniente disponer de repuesto para intercambiar en caso de disminución del rendimiento.

Propane
 Gas installation: The burner must be connected to the installation by means of a standard hose.
 Propane bottles: Must be connected to a bottle of propane gas by means of a standard hose.
 The hose is to be attached to one end of the burner using clamps. The other end is to be attached to the 50 mbar regulator that is coupled to the bottle.
 The hose must not have exceeded its expiry date.

Natural Gas Must be connected to a gas installation by means of a standard hose.

The industrial burner must be used by professionals in outdoor or in well-ventilated interior spaces.

Do not use the burner with gas other than that for which it is intended.

In the absence of a suitable gas installation, we recommend contacting an authorised gas installer.

When using bottles, it is convenient to have spare bottles available in order to be able to replace the bottle in use in the event of a drop in performance.

Propane
 Installation de gaz: Le brûleur doit être connecté à l'installation au moyen d'un tuyau flexible standard.
 Bouteilles de propane: Il doit être connecté à une bouteille de gaz propane au moyen d'un tuyau flexible standard qui sera raccordé au brûleur par un écrou 1/2" et au détendeur de 50 mbar par un écrou 20x150 mm.

Gaz Naturel Il doit être connecté à une installation de gaz naturel au moyen d'un tuyau flexible standard.

Le brûleur industriel doit être manipulé par des professionnels pour utilisation en extérieurs ou intérieurs parfaitement ventilés.

Ne pas utiliser le brûleur pour un gaz pour lequel il n'a pas été conçu.

Si vous ne disposez pas d'installation de gaz appropriée, il est recommandé de contacter un installateur de gaz autorisé.

Si vous utilisez des bouteilles, il convient de disposer de bouteilles de rechange, pour les remplacer en cas de diminution du rendement.

Propan
 Gasanschluss: Der Brenner muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Gasanschluss angeschlossen sein.
 Propangasflaschen: Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 50 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Propangasflasche anzuschließen.

Erdgas Das Gerät muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Erdgasanschluss angeschlossen werden.

Der Industriegasbrenner ist im Freien oder in gut belüfteten Räumen und nur von Fachpersonal zu benutzen.

Den Brenner nicht für einen Gastyp benutzen, für den er nicht hergestellt wurde!

Wenn kein geeigneter Gasanschluss zur Verfügung steht, wird empfohlen, sich an einen zugelassenen Gasinstallateur zu wenden.

Wenn Gasflaschen benutzt werden, sollten Ersatzflaschen bereitstehen um die leeren Flaschen auszuwechseln zu können.