

SERIE miniflam tecnopan G6 G10 G18 - chef G5 G6

BRUCIATORI PER FORNI DA PANE E CUCINA

GASOLIO

Questa serie di bruciatori è destinata all'impiego su forni da pane ciclotermici, rotativi e semifissi.

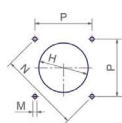
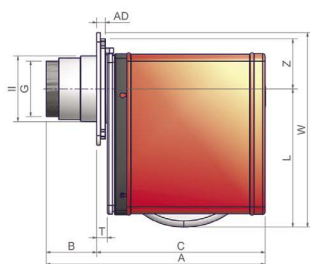
Sono destinati alle cucine per comunità, grandi alberghi, ristoranti.

Questa serie di bruciatori è dotata di un doppio fondo con protezione termica contro il riverbero della cucina oltre che il boccaglio in acciaio termico resistente alle alte temperature.

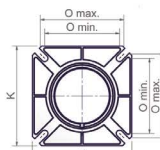


CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipo	Modello	Potenza kW		Alimentazione elettrica	Motore ventilatore kW
		min.	max.		
Tecnopan G6	G-.TN.x.IT.B	29	70	230 V 1N ac	0,10
Tecnopan G10	G-.TN.x.IT.B	58	116	230 V 1N ac	0,15
Tecnopan G18	G-.TN.x.IT.B	105	209	230 V 1N ac	0,18
Chef G5	G-.TN.S.IT.D	29	35	230 V 1N ac	0,10
Chef G6	G-.TN.S.IT.D	29	70	230 V 1N ac	0,10



Foratura caldaia
consigliata



Flangia
bruciatore

Tipo	Dimensioni imballo (mm)			
	l	p	h	kg
G6	360	300	560	15
G10	420	340	630	18
G18	420	340	630	18
G5	360	300	560	15
G6	360	300	560	15

Valori indicativi

Tipo	Modello	Dimensioni di ingombro (mm)															Flangia bruciatore (mm)			Foratura caldaia (mm)				
		AS	AL	AD	BS	BL	CS	CL	D	G	II	L	T	Z	W	K	O		H	M	N	P		
																	min.	max.						
		min. ÷ max.															min.		max.					
G6	G-.TN.x.IT.B	345	455	12	53÷67	53÷177	278÷292	278÷402	310	80	-	187	-	80	265	162	86	138	101	M8	156	112		
G10	G-.TN.x.IT.B	351	471	14	81	201	270	270	342	89	105	221	17	80	311	160	120	134	125	M8	187	132		
G18	G-.TN.x.IT.B	351	471	14	81	201	270	270	342	115	-	221	17	80	311	160	120	134	134	M8	187	132		
G5	G-.TN.x.IT.D	310	-	12	0÷33	-	278÷310	-	310	80	-	187	-	80	265	162	86	138	98	M8	156	112		
G6	G-.TN.x.IT.D	310	-	12	0÷33	-	278÷310	-	310	80	-	187	-	80	265	162	86	138	98	M8	156	112		

Valori indicativi