

Quemadores Giratorios

Para Panaderías, Pizzerías o Pastelerías

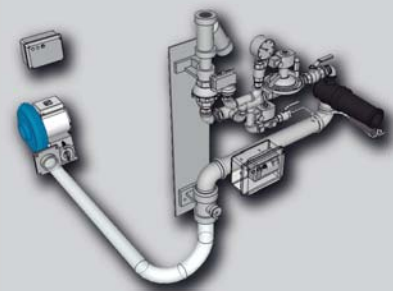
Generalidades

Este quemador ha sido construido para cubrir las necesidades de los hornos panaderos, pizzeros y/o pasteleros. Su robusta construcción, fácil colocación y su comodidad de maniobra, provista de su sistema giratorio, permite la facilidad de trabajar con el equipo. La cabeza mezcladora está construida en fundición de hierro para alta temperatura, manteniendo dicha boquilla la perfecta retención de llama necesaria para el correcto funcionamiento de equipos. Además, viene incorporado un sistema de regulación de aire, totalmente independiente, construido también en fundición de hierro. Dicho quemador, está provisto además, de dos comandos de paso, el primero de ellos es de accionamiento manual, mediante válvula esférica, mientras que el segundo, consiste en un dispositivo de seguridad comandado a termocupla, el cual deja sin suministro de gas al equipo en caso de falta de llama, evitando todo tipo de peligro. Se presentan para consumos de 120.000 a 400.000 calorías y se proveen además con su correspondiente ventilador centrífugo. Sobre pedido se fabrican con válvula de apertura lenta y control de llama por ionización o célula fotoeléctrica.



Hornos Industriales

Presentaciones



- Geometrías móviles con forzador de aire.