O-1200

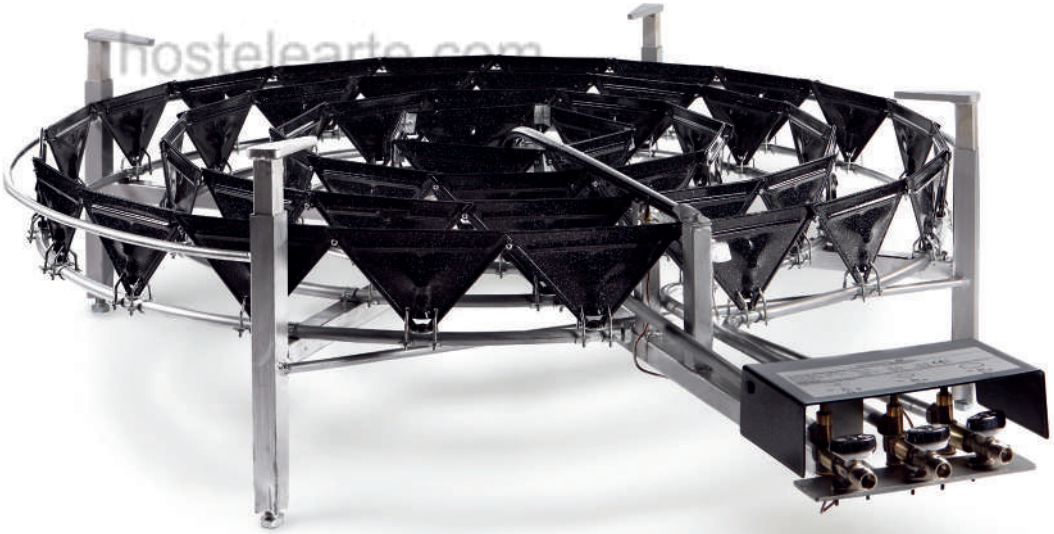
Únicos en el mundo, son los quemadores más potentes del mercado en su sector.

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
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.

Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y
Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.





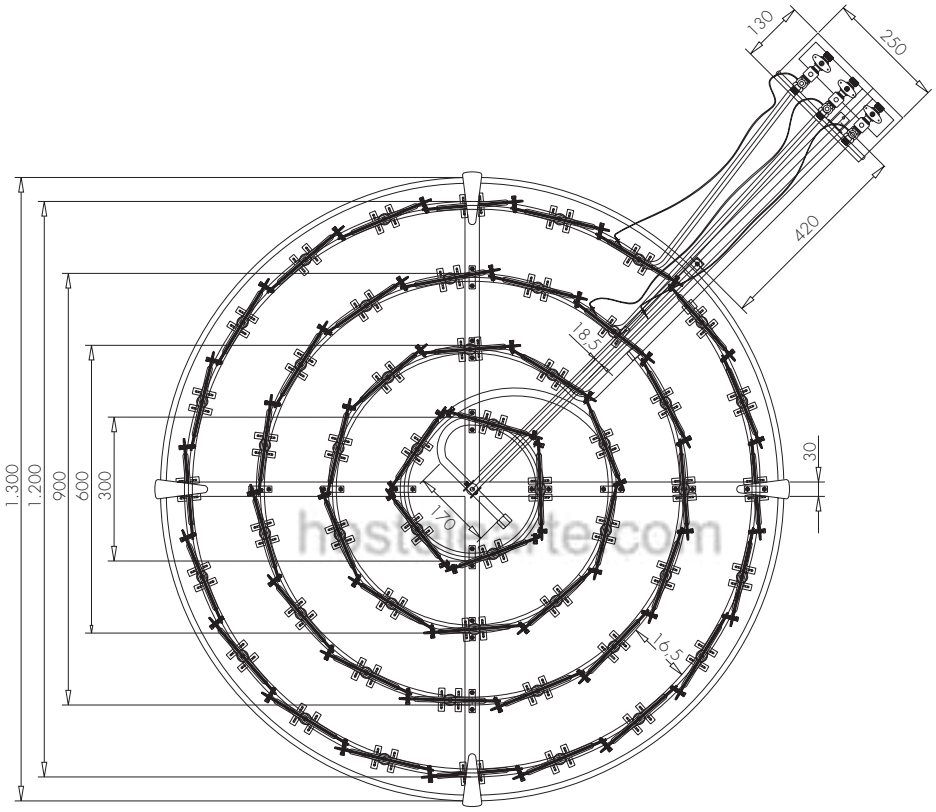
Modelo 1	Gas (mbar) / Potencia (kw)	Propano	50 mbar / 97,10 kw
Modelo 2	Gas (mbar) / Potencia (kw)	Gas natural	20 mbar / 97,10 kw
Diámetro quemador		120 cm	
Diámetro paellera recomendado		160 a 200 cm	
Capacidad de cocción		1.500 l	
Peso máximo recomendado		600 kg*	

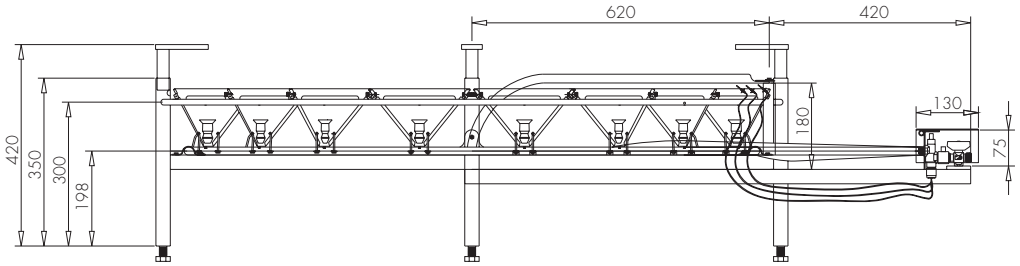
OBSERVACIONES

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 instalción 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.

⚠ **MUY IMPORTANTE.** El quemador debe utilizarse por profesionales y en interiores perfectamente ventilados, no utilizarlo para un gas para el que no ha sido fabricado. Si se usan botellas es conveniente disponer de repuesto para intercambiar en caso de disminución del rendimiento.
* Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes.





Optimgas S.L.

Pol. Industrial Sur, parcela 29
46230 Alginet, Valencia - Spain
T. +34 96 175 35 56 / +34 96 175 13 04
info@flamesvlc.com