Серия miniflam

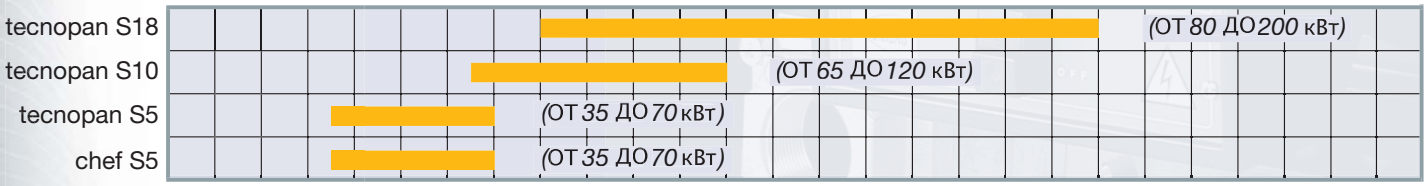
tecnopan S5 S10 S18 chef S5

ГОРЕЛКИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ И КУХОНЬ

Эта серия горелок предназначена для применения на хлебопекарных печах: циклотермических, ротационных, а также полустационарных, применяемых для промышленных кухонь больших отелей и ресторанов.
Они имеют те же характеристики, что и серийные горелки и дополнительно имеют ручное управление для уменьшения расхода при режиме ниже на 40% для дизельных горелок и на 50% – для газовых горелок. На лицевой части горелки имеются выключатели для включения/выключения горелки, а также для изменения расхода топлива.
Эта серия горелок оснащена двойным дном с теплозащитой от кухонных печей, а также соплом, изготовленным из жаропрочной стали, выдерживающей высокие температуры.



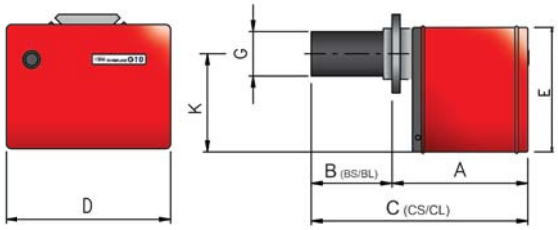
Тип

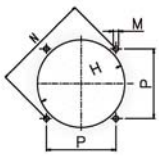


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	Модель	Мощность кВт		Электрическое питание	Двигатель вентилятора кВт	Присоединительные размеры по газу
		мин.	макс.			
Tecnopan S5	M-.TN.x.xx.B.0.15	35	70	230 V 1N AC	0,10	1/2”
Tecnopan S10	M-.TN.x.xx.B.0.20	65	120	230 V 1N AC	0,15	3/4”
Tecnopan S18	M-.TN.x.xx.B.0.25	80	200	230 V 1N AC	0,15	1”
Chef S5	M.-TN.S.xx.D.0.15	35	70	230 V 1N AC	0,10	1/2”

Конфигурацию газовых рамп Вы найдете на стр. 150–152.





Рекомендуемая амбразура котла

Тип	Модель	Габаритные размеры (мм)										Амбразура котла (мм)				Размеры упаковки (мм)			
		A	BS	BL	CS	CL	D	E	G	K	H	P мин.	P макс.	M	N	l	p	h	кг
S5	M-.TN.x.xx.B.0.15	320	0÷80	0÷180	400	500	310	230	80	190	90	85	134	M8	156	360	300	560	16,8
S10	M-.TN.x.xx.B.0.20	350	180	275	530	625	340	255	113	210	125	105	134	M8	170	420	340	620	22
S18	M-.TN.x.xx.B.0.25	350	205	300	555	650	340	255	126	210	132	105	134	M8	170	420	340	620	24
Chef S5	M-.TN.S.xx.D.0.15	320	0÷80	0÷180	400	500	310	230	80	190	90	85	134	M8	156	360	300	560	16,8

все размеры, указанные в настоящем каталоге, являются ориентировочными и могут подвергаться изменениям без предварительного предупреждения.