

# tecnopan S5 S10 S18 chef S5

SÉRIE **miniflam**

BRÛLEURS POUR LES FOURS À PAIN ET LES FOURS DE CUISINE

Cette série de brûleurs est destinée à être utilisée sur les fours à pain cyclo thermiques, rotatifs et semi-fixes.

Ils sont destinés aux cuisines collectives, aux grandes les hôtels, les restaurants.

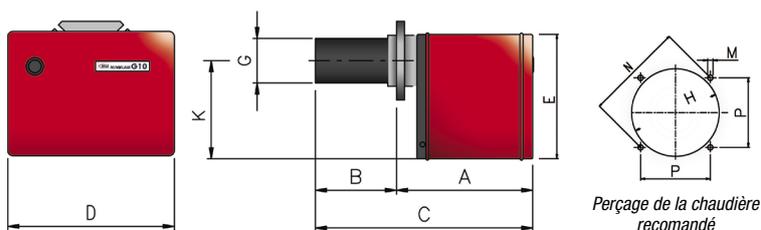
Cette série de brûleurs a un double fond avec des double fond avec protection thermique contre la cuisine de la cuisine et un gueulard en acier résistant aux températures élevées.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Modèle	Puissance kW		Alimentation électrique	Moteur ventilateur kW	Raccordements gaz
		min.	max.			
<b>Tecnopan S5</b>	M-.TN.x.xx.B.0.15	35	70	230 V 1N ac	0,10	1/2"
<b>Tecnopan S10</b>	M-.TN.x.xx.B.0.20	65	120	230 V 1N ac	0,15	3/4"
<b>Tecnopan S18</b>	M-.TN.x.xx.B.0.25	80	200	230 V 1N ac	0,15	1"
<b>Chef S5</b>	M-.TN.S.xx.D.0.15	35	70	230 V 1N ac	0,10	1/2"

Pour la configuration des rampes de gaz, voir page 101.



Type	Modèle	Dimensions globales (mm)										Perçage de la chaudière (mm)				Dimensions de l'emballage (mm)			
		A	B	BL	C	CL	D	E	G	K	H	P min.	P max.	M	N	l	p	h	kg
<b>S5</b>	M-.TN.x.xx.B.0.15	320	0÷80	0÷180	400	500	310	230	80	190	90	85	134	M8	155,5	360	300	560	16,8
<b>S10</b>	M-.TN.x.xx.B.0.20	350	180	275	530	625	340	255	113	210	125	105	134	M8	169,7	420	340	620	22
<b>S18</b>	M-.TN.x.xx.B.0.25	350	205	300	555	650	340	255	126	210	132	105	134	M8	169,7	420	340	620	24
<b>Chef S5</b>	M-.TN.S.xx.D.0.15	320	0÷80	0÷180	400	500	310	230	80	190	90	85	134	M8	155,5	360	300	560	16,8

Valeurs indicatives