

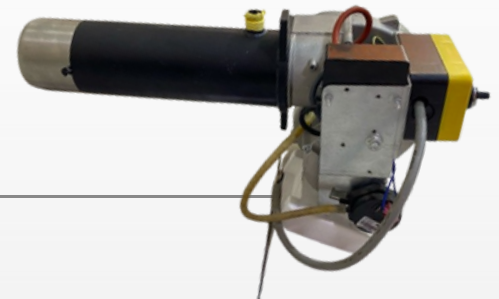
Quemador Artesanal a Gas para Horno Pizzero 58 kW

El Quemador Artesanal a gas de 58 kW está diseñado utilizando muchas de las características del popular quemador Riello FS5 para ofrecer un rendimiento óptimo y eficiente en un amplio rango de operación. Este quemador cuenta con un cabezal de retención de llama de una sola pieza, lo que garantiza una llama altamente estable y eficiente.

La eficiencia probada de este quemador permite reducir el consumo de combustible, generando ahorros de hasta un 35%. Además, su diseño asegura que las emisiones de humo sean mínimas, manteniendo los intercambiadores de calor limpios y garantizando una eficiencia constante a lo largo del tiempo. Esta combinación de diseño avanzado y bajo consumo lo convierte en una opción ideal para aplicaciones industriales y comerciales que requieren un desempeño confiable y de larga duración.

1 Información General

- Tipo de Quemador: Artesanal tipo soplete
- Aplicación: Ganancia de temperatura para industrias panaderas y pizzeros
- Potencia Térmica: 23 - 58 kW
- Tipo de Combustible: Gas LP o Gas Natural
- Potencia del Motor ventilador: 90W
- Tensión eléctrica: 220V monofásico 50Hz -60Hz



2 Especificaciones Técnicas

Consumo de Gas:

- Gas LP: Aproximadamente 2 gal/h (a máxima potencia)
- Gas Natural: Aproximadamente 4 m³/h (a máxima potencia)
- Presión de Operación del Gas: 25 - 35 mbar
- Escala de entrada de aire: 0 - 8 cm, ajustable para optimizar la mezcla aire-gas

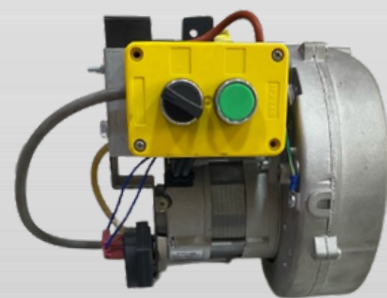
Materiales de Construcción:

- Cuerpo del Quemador: Aleación de aluminio de alta resistencia calorífica
- Difusor: Acero
- Soporte: Estructura metálica y aluminio
- Dimensiones: falta medir caja de componentes 3 medias y cañon de tantos cm de largo y ancho
- Peso: 8 kg



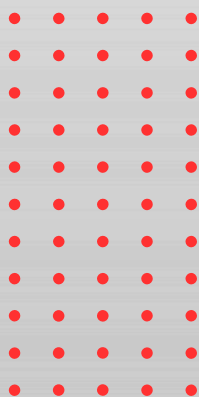
3 Características de Diseño

- Encendido: Semiautomático con botoneras
- Control de Llama: Ajuste manual con llave esférica para controlar la intensidad y distribución de la llama
- Distribución del Calor: Optimizada para cubrir toda la superficie del horno, garantizando la cocción uniforme
- Ajuste de Aire: Reguladores de aire para optimizar la mezcla de aire-gas, reduciendo o aumentando la intensidad de la flama.



4 Seguridad

- Válvula de pase de gas: Llave de control que permite corte manual y rápido del pase de gas, para evitar fugas
- Instrucciones de Uso: de rápido uso y fácil entendimiento.



Quemador Artesanal de Gas de 58 kW

5 Mantenimiento

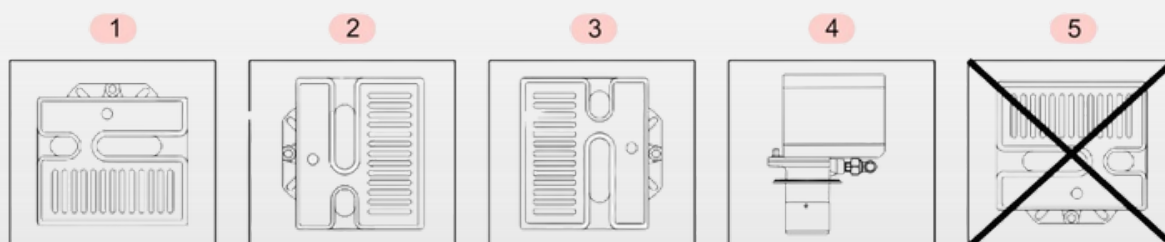
- Limpieza: Requiere limpieza regular del motor y difusor para evitar obstrucciones
- Revisión de Fugas: Inspección periódica de las conexiones de gas
- Vida Útil: Estimada en 5 años con uso regular, sujeta a mantenimiento adecuado
- Durabilidad: Componentes diseñados para resistir altas temperaturas y ambientes corrosivos

6 Recomendaciones de Uso

- Ubicación: Utilizar en áreas bien ventiladas para evitar acumulación de gases
- Condiciones de Operación: Funciona óptimamente en ambientes secos y a temperaturas entre 5°C y 35°C
- Instalación: Se recomienda instalación por un técnico calificado para garantizar seguridad y eficiencia

7 Posición operativa

- El quemador está diseñado para funcionar únicamente en posiciones 1, 2, 3 y 4. Es preferible la instalación 1, ya que es la única ADVERTENCIA que permita las operaciones de mantenimiento como se describe en este manual. Las instalaciones 2, 3 y 4 permiten el funcionamiento pero realizar el mantenimiento e inspección del cabezal de combustión es más difícil.



8 Garantía

- Período de Garantía: 1 año contra defectos de fabricación
- Condiciones: Aplicable bajo uso normal y siguiendo las instrucciones del fabricante

9 Contacto y Soporte:

- Contacto y Soporte: Richard Vidal
- Fabricante: Burner Control's
- Contacto: +51 924 014 671 / +51 926 791 500

