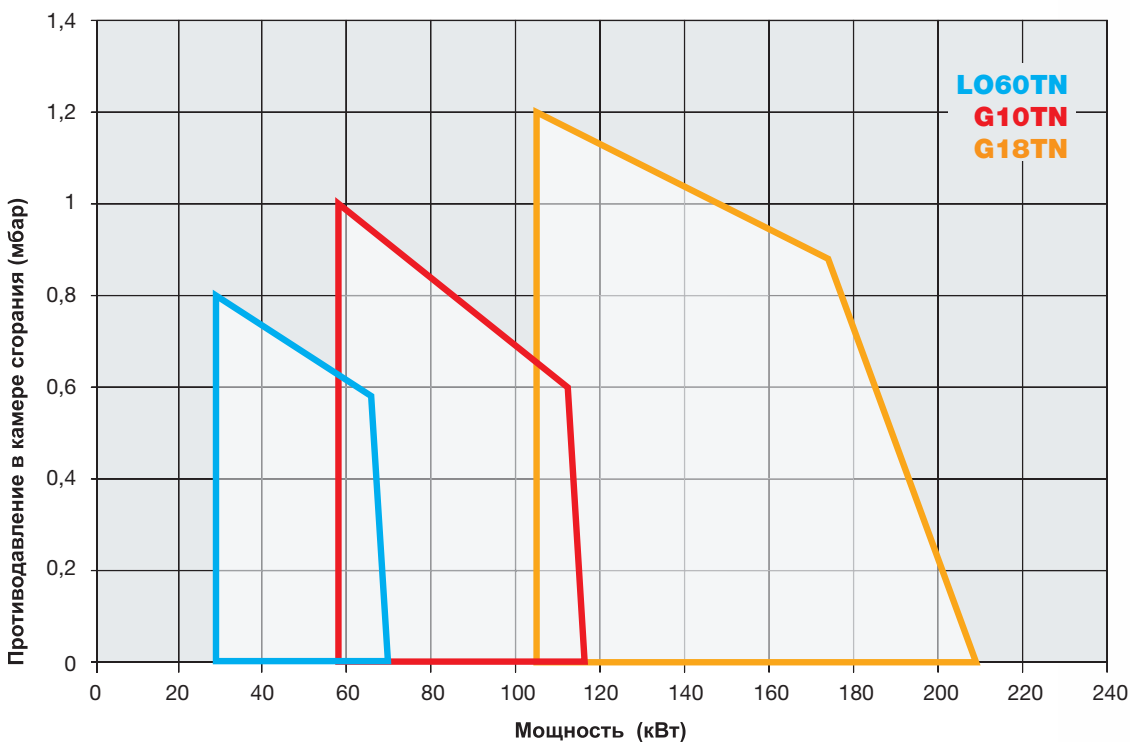


Эта серия горелок предназначена для применения на хлебопекарных печах циклотермических, ротационных, а также полустационарных. Они применяются на промышленных кухонных плитах больших отелей и ресторанов.

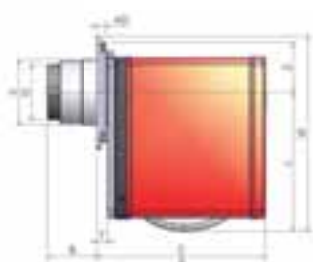
Эти горелки имеют те же характеристики, что и серийные и дополнительно имеют ручное управление для уменьшения расхода при режиме ниже на 40% для дизельных горелок и на 50% – для газовых горелок. На лицевой части горелки имеются выключатели для включения/выключения горелки, а также для изменения расхода топлива.

Эта серия горелок оснащена двойным дном с теплозащитой от кухонных печей, а также соплом, изготовленным из жаропрочной стали, выдерживающей высокие температуры.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Тип                        | Модель       | Мощность кВт |       | Электрическое питание | Двигатель вентилятора<br>кВт |
|----------------------------|--------------|--------------|-------|-----------------------|------------------------------|
|                            |              | мин.         | макс. |                       |                              |
| <b>Теплогенератор LO60</b> | G-.TN.x.xx.B | 29           | 70    | 230V 1N ac            | 0,10                         |
| <b>Теплогенератор G10</b>  | G-.TN.x.xx.B | 58           | 116   | 230V 1N ac            | 0,15                         |
| <b>Теплогенератор G18</b>  | G-.TN.x.xx.B | 105          | 209   | 230V 1N ac            | 0,18                         |
| <b>Chef LO60</b>           | G-.TN.S.xx.D | 29           | 70    | 230V 1N ac            | 0,10                         |



Рекомендуемая  
амбразура котла



Фланец  
горелки

| Тип         | Размеры упаковки (мм) |     |     |    |
|-------------|-----------------------|-----|-----|----|
|             | l                     | p   | h   | Кг |
| <b>LO60</b> | 360                   | 300 | 560 | 15 |
| <b>G10</b>  | 420                   | 340 | 630 | 18 |
| <b>G18</b>  | 420                   | 340 | 630 | 18 |
| <b>LO60</b> | 360                   | 300 | 560 | 15 |

ориентировочные параметры

| Тип         | Модель       | Габаритные размеры (мм) |     |       |    |      |     |       |     |      |     |       |     |      |      |       | Фланец<br>горелки (мм) |      | Амбразура котла<br>(мм) |       |     |      |      |       |    |     |
|-------------|--------------|-------------------------|-----|-------|----|------|-----|-------|-----|------|-----|-------|-----|------|------|-------|------------------------|------|-------------------------|-------|-----|------|------|-------|----|-----|
|             |              | AS                      | AL  | AD    | B  |      | BL  | C     |     | CL   | D   | G     | II  | L    | T    | Z     | W                      | K    | O                       |       | H   | P    | M    | N     |    |     |
|             |              | мин.                    |     | макс. |    | мин. |     | макс. |     | мин. |     | макс. |     | мин. |      | макс. |                        | мин. |                         | макс. |     | мин. |      | макс. |    |     |
| <b>LO60</b> | G-.TN.x.xx.B | 345                     | 455 | 12    | 53 | 67   | 53  | 177   | 278 | 292  | 278 | 402   | 310 | Ø80  | -    | 187   | -                      | 80   | 265                     | 162   | 86  | 138  | Ø101 | 112   | M8 | 156 |
| <b>G10</b>  | G-.TN.x.xx.B | 351                     | 471 | 14    | 81 |      | 201 |       | 270 |      | 270 |       | 342 | Ø89  | Ø105 | 221   | 17                     | 80   | 311                     | 160   | 120 | 134  | Ø125 | 132   | M8 | 187 |
| <b>G18</b>  | G-.TN.x.xx.B | 351                     | 471 | 14    | 81 |      | 201 |       | 270 |      | 270 |       | 342 | Ø115 | -    | 221   | 17                     | 80   | 311                     | 160   | 120 | 134  | Ø134 | 132   | M8 | 187 |
| <b>LO60</b> | G-.TN.x.xx.D | 310                     | -   | 12    | 0  | 33   | -   |       | 278 | 310  | -   |       | 310 | Ø80  | -    | 187   | -                      | 80   | 265                     | 162   | 86  | 138  | Ø98  | 112   | M8 | 156 |

все размеры, указанные в настоящем прайс-листе, являются ориентировочными и могут подвергаться изменениям без предварительного предупреждения

| Модель              | Регулирование | <b>LO60</b> |                 | <b>G10</b>  |                 | <b>G18</b>  |                 |
|---------------------|---------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|
|                     |               | Артикул     | Цена, €         | Артикул     | Цена, €         | Артикул     | Цена, €         |
| <b>G-.TN.S.xx.B</b> | TN            | 00105050128 | <b>1.147,00</b> | 00205090128 | <b>1.171,00</b> | 00205110128 | <b>1.194,00</b> |
| <b>G-.TN.L.xx.B</b> | TN            | 00105060128 | <b>1.167,00</b> | 00205100128 | <b>1.191,00</b> | 00205120128 | <b>1.213,00</b> |
| <b>G-.TN.S.xx.D</b> | TN            | 00105070128 | <b>1.300,00</b> | -           | -               | -           | -               |

Соответствуют ДИРЕКТИВЕ Е.М.С. 89/336/СЕЕ и ДИРЕКТИВЕ В.Т. 73/23/СЕЕ

B = Хлебопекарная печь

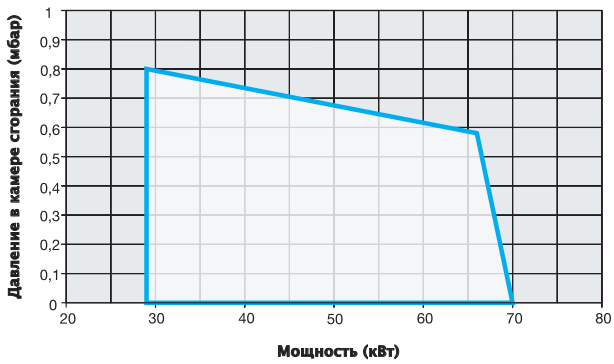
D = Промышленная кухонная плита (Chef)

G = ДИЗЕЛЬНОЕ ТОПЛИВО С МАКСИМАЛЬНОЙ ВЯЗКОСТЬЮ (2,0-7,4 сСт при 40°C)

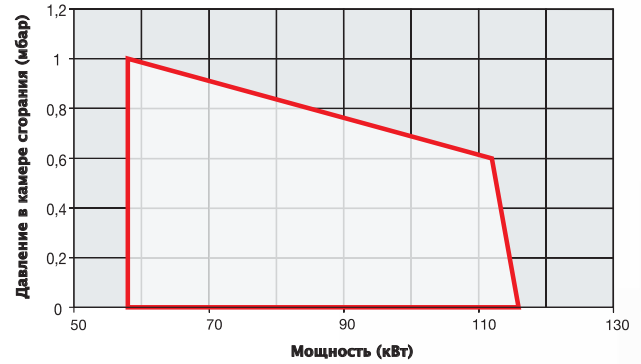
Для того, чтобы заказать горелку, работающую на КЕРОСИНЕ, необходимо заменить букву G на букву K и увеличить цену прайс-листа на 5%  
Пример: LO60 K-.TN.S.xx.B



LO60 TN



G10 TN



G18 TN

