



EQA 76

Este quemador, que pre-mezcla el aire y el gas antes de su combustión, ha sido diseñado para ser instalado en aquellos lugares donde se requiera una llama clara y de alto poder calorífico. Trabaja con gas natural o licuado de baja presión (0,01 a 0,02 bar), y aire forzado (0,02 a 0,15 bar), y su funcionamiento es altamente eficiente en un amplio rango de potencia, lográndose capacidades mínimas de hasta un 10% con la misma efectividad; para ello, el quemador, viene provisto de un tornillo regulador-limitador de caudal ubicado en el mismo cuerpo del quemador.

El Quemador EQA 76 para panadería, se fabrica recto, acodado, fijo o giratorio, en 6 tamaños distintos, que satisfacen practicamente todas las necesidades de calor. Se provee una boquilla lanza llamas de alta retención.

SEGURIDAD.

Existen 2 tipos de sistemas que controlan en todo momento la existencia de llama:

Control a termocupla:

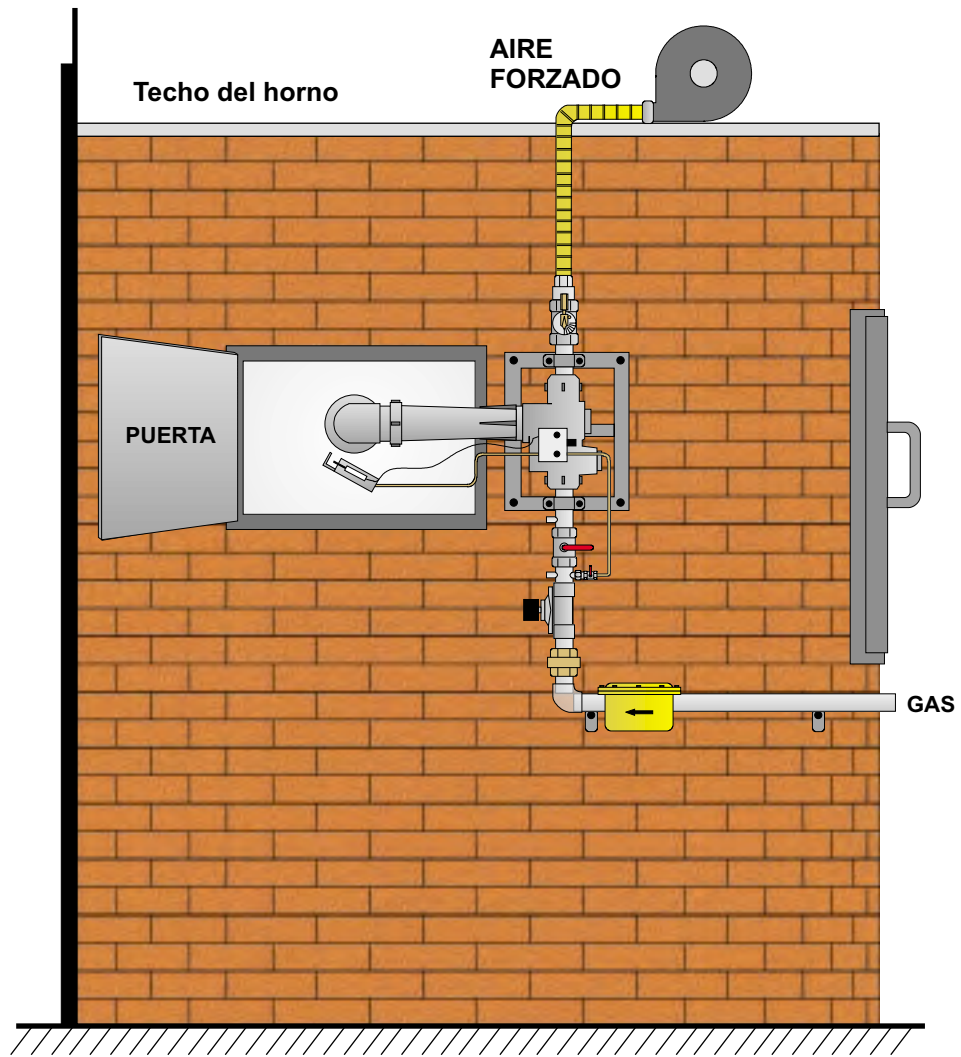
Ampliamente utilizado en estos equipos, corta el paso de gas mediante el enfriamiento de un bimetálico.



- Control electrónico:

Nuevo sistema exigido por ENARGAS para quemadores de más de 100.000 Kcal/Hora. Este sistema incluye un programador de encendido y funcionamiento, piloto con encendido eléctrico, válvulas solenoide principales, filtro, presostatos de aire y gas, y un manómetro.

ESQUEMA DE MONTAJE



NOTA: Las válvulas de aire y gas deben estar lo más alineadas posible para permitir el giro del quemador.