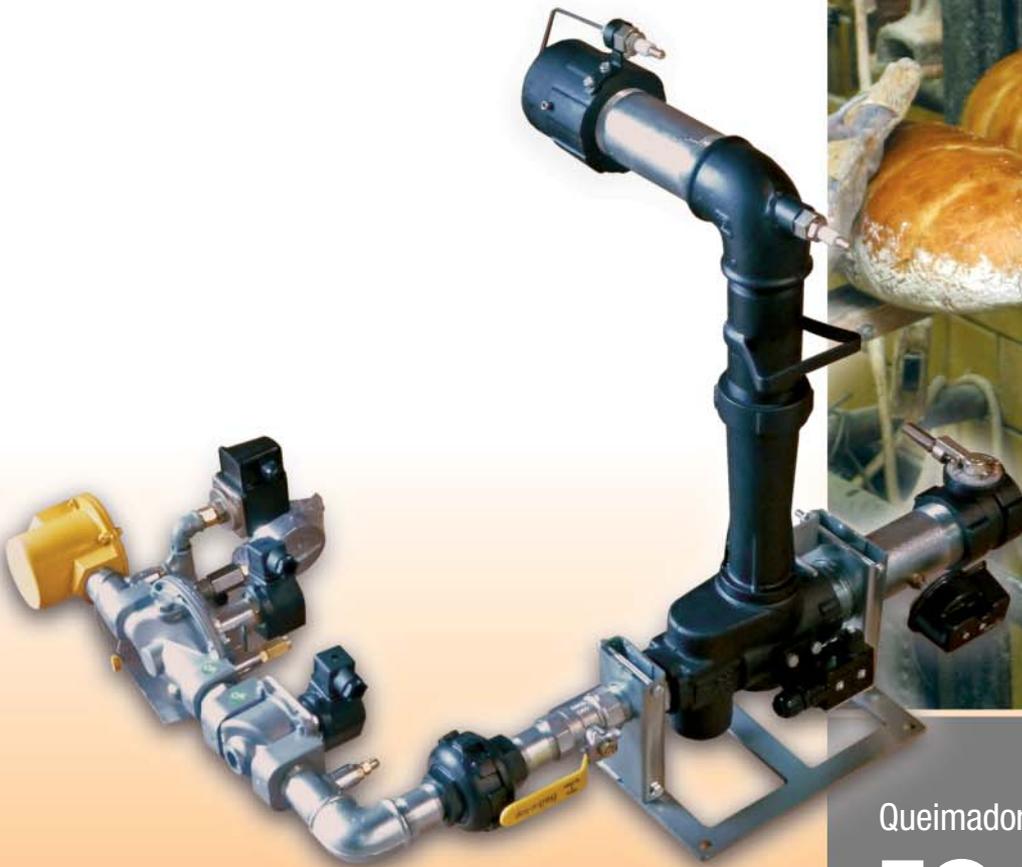


Este queimador, que pre-mistura o ar e o gas antes de sua combustão, foi desenhado para ser instalado nos lugares onde se precise uma chama clara e de alto poder calorífico. Trabalha com gas natural ou liquefeito de baixa pressão (0,01 a 0,02 bar) e ar forçado (0,02 a 0,15 bar), e seu funcionamento é altamente eficiente numa ampla faixa de potência, conseguindo capacidades mínimas de até 10% com a mesma eficiência, por isso o queimador possui um parafuso regulador-limitador de vazão colocado no corpo do queimador.

O queimador EQA 76 para padarias, se fabrica: reto, com curva, fixo ou giratório, em 06 (seis) tamanhos diferentes, que satisfazem praticamente todas as necessidades de calor. Comprovadamente é uma “Boca” lança chama de alta retenção.



Queimador para Padarias

EQA 76

SEGURANÇA

Existem 2 tipos de sistemas que controlam todo momento a existencia de chama:

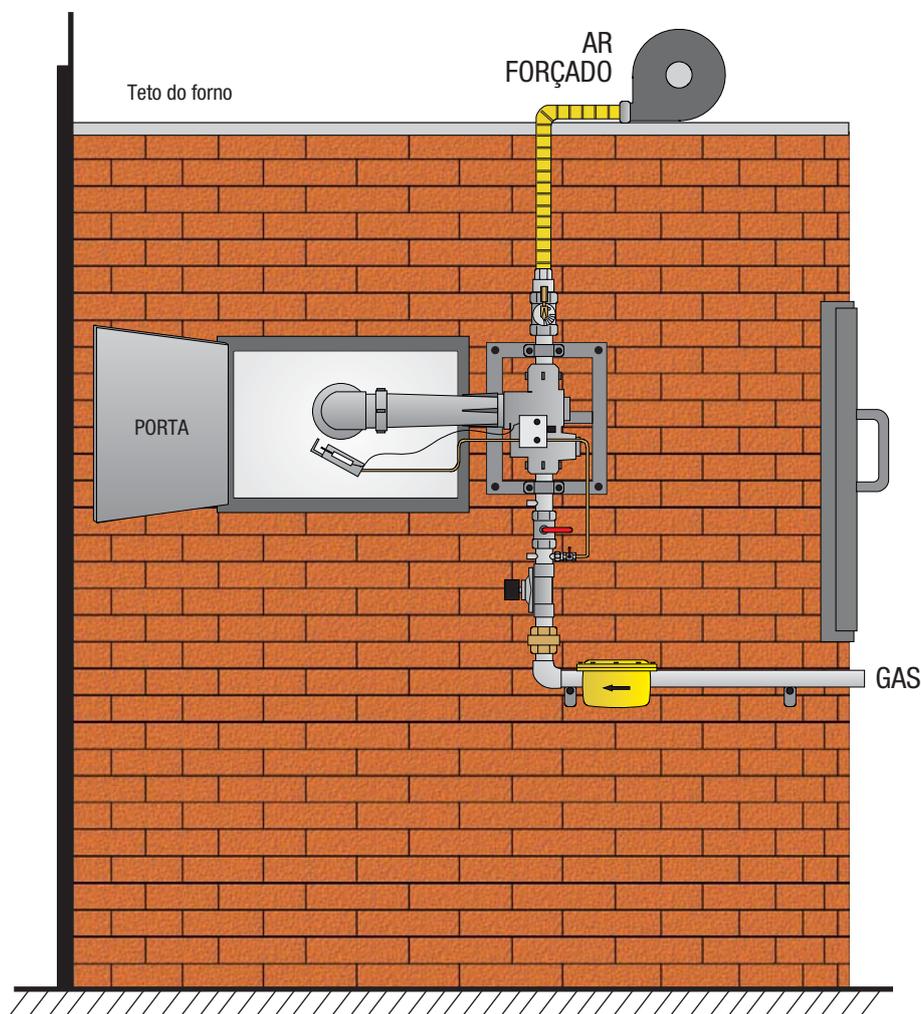
CONTROLE POR TERMOCUPLA:

Amplamente utilizado nestes equipamentos, corta a passagem de gas mediante o esfriamento de um bimetal.

CONTROLE ELETRÔNICO:

Novo sistema exigido pelas normas para queimadores de mais de 100.000 Kcal/H. Este sistema inclui um programador de acendimento e funcionamento, válvulas solenóides principais, filtro, pressostatos de ar e gas, e um manômetro.

EQA 76 Esquema de Montagem



NOTA: As válvulas de ar e gas devem estar o mais alinhadas possível para permitir o giro do queimador.

EQA S.A.I.C.

26 de abril 3836 - ITUZAINGO (1714) - Pcia. de Buenos Aires
Tel. (54 11) 4481-9950 y rotativas / Fax.(54 11) 4481-9288
e-mail: eqa@eqa.com.ar - web site: www.eqa.com.ar

DISTRIBUIDOR | DISTRIBUTOR