

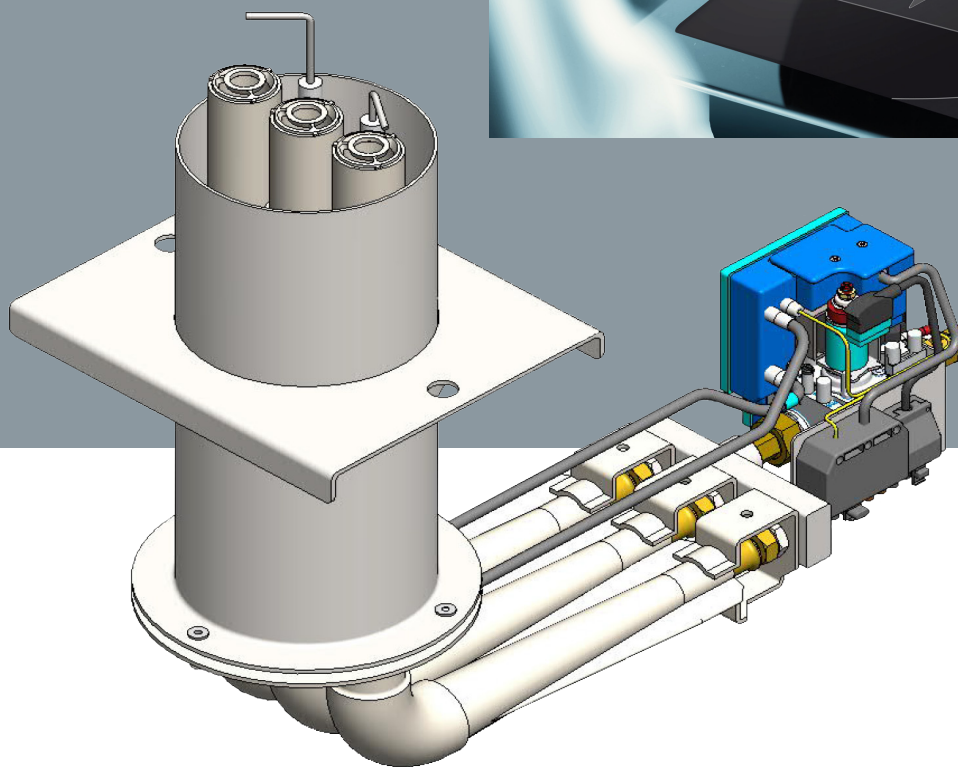
# MODULAR **FIRE** **T**

LINEA PROFESSIONALE

BRUCIATORE ATMOSFERICO  
MULTIFIAMMA A GAS

## BRUCIATORE SERIE T

### TOUCH CONTROL



# TOUCH CONTROL

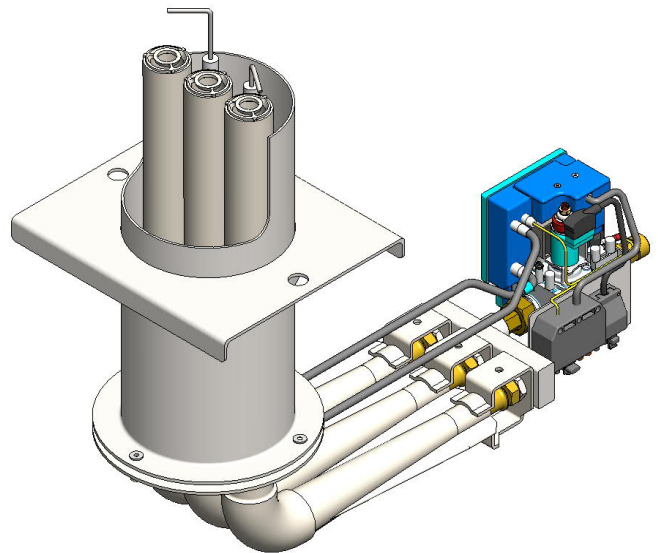


Dall'esperienza in campo professionale, di UNITECH - UNI FOOD EQUIPMENT nasce la generazione di bruciatori elettronici **Serie T**, con controllo mediante touch screen capacitivo da 7".

LINEA PROFESSIONALE

## NUOVE FORME PER LA SERIE T

Al consolidato ed affidabile gruppo bruciatore della serie **E** si aggiunge il nuovo controllo touch screen capacitivo da 7". Nuove funzionalità software sono state implementate come la partenza programmata giornaliera ed i menù Cooking ☪ o Preferiti ★, tra le possibilità di scaricare il manuale d'uso mediante **Qr** code direttamente sul monitor. Disponibile nelle versioni da **14** a **34 Kw** nella forma costruttiva orizzontale "H" oppure verticale "V" e nella tipologia di alimentazione a gas Metano "NG" oppure Gpl "LPG".

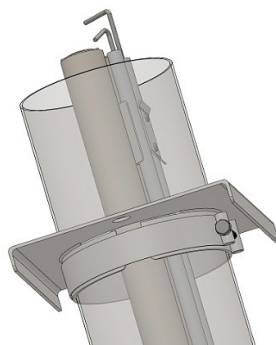


### DEVIATORI DI FIAMMA AD ALTA EFFICIENZA

Disegnati appositamente per deviare il flusso della fiamma garantendo la **massima performance** ad ogni livello di portata del gas sia per il metano che per il GPL, rendendo il bruciatore estremamente equilibrato.

#### Vantaggi:

- Fiamma pulsata effetto legna
- Trattamento finale di nikelatura, per soddisfare i più alti **standard d'igiene**
- Deviatori removibili per un'accurata pulizia
- Estremamente silenzioso



### SISTEMA A.F.S. PER VARIE ALTEZZE DI PIANO

Il sistema **A.F.S. (Adjustable Flange System)** lo rende **unico** nel settore per adattare ai diversi spessori di piano il bruciatore. Il dispositivo inoltre riduce i tempi d'installazione, manutenzione e nella versione a 90° agevola la connessione al gruppo valvola.

#### Vantaggi:

- Modello unico per diversi spessori di piano
- Praticità d'installazione e manutenzione
- Blocco sicurezza fissaggio

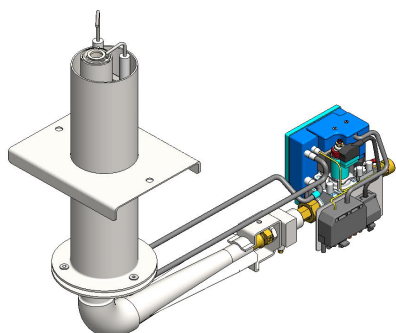


### TOUCH-SCREEN ICON X

Un nuovo concetto di interfaccia è stato introdotto con la versione touch-screen. Il case **serie Icon-x** in alluminio o acciaio Inox si distingue per la forma dalle linee accurate e minimali, la superficie in vetro garantisce la massima igiene e sicurezza.

#### Vantaggi:

- Funzioni grafiche avanzate
- Menu ricette e preferiti
- Logo di stand-by personalizzabile
- Menu in 7 lingue

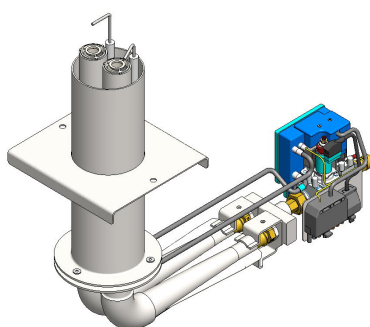


### VERSIONE T1

Per forni di diametro da **60 a 90 cm.**

Modello di base con dimensioni estremamente contenute nella versione orizzontale o verticale e foro di ingresso forno diametro **9 cm.** Dotato di singolo venturi con potenza termica da **6.5 a 14 Kw.**

- **A.F.S.** (Adjustable Flange System)
- Deviatori removibili
- Disponibile Metano / GPL

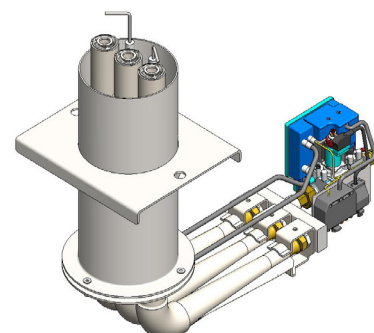


### VERSIONE T2

Per forni di diametro da **90 a 120 cm.**

Modello intermedio nella versione orizzontale o verticale con foro di ingresso forno diametro **11 cm.** Dotato di doppio venturi con potenza termica da **10.5 a 22 Kw.**

- **A.F.S.** (Adjustable Flange System)
- Deviatori removibili
- Disponibile Metano / GPL

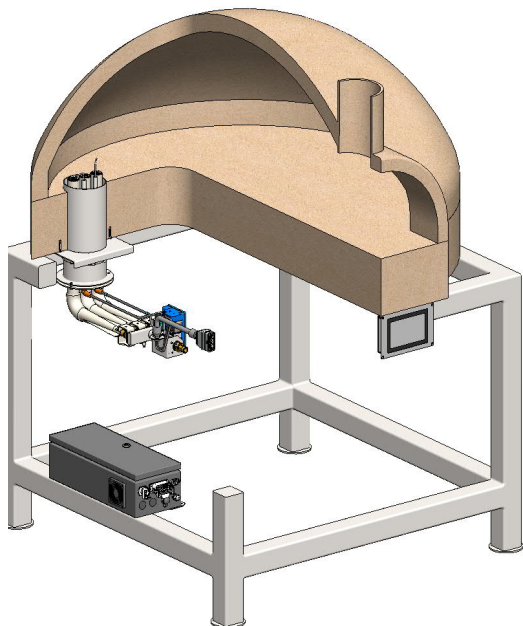


### VERSIONE T3

Per forni di diametro da **120 a 140 cm.**

Modello nella versione di massima potenza sia per montaggio orizzontale o verticale e foro di ingresso forno diametro **15 cm.** Dotato di triplo venturi con potenza termica da **15.5 a 34 Kw.**

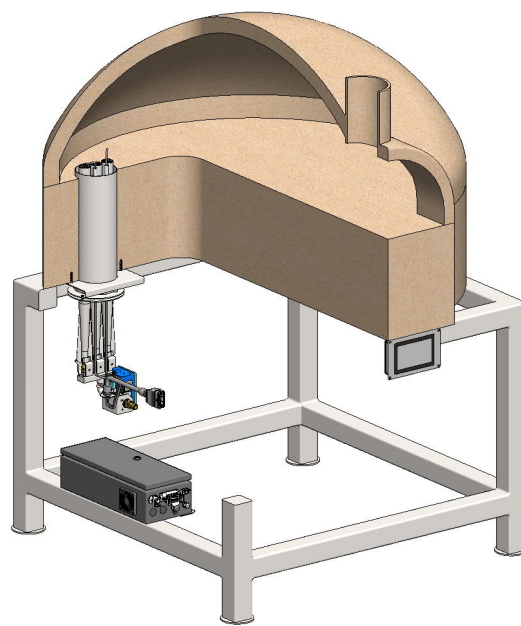
- **A.F.S.** (Adjustable Flange System)
- Deviatori removibili
- Disponibile Metano / GPL



### ORIENTAMENTO ORIZZONTALE - H

per T1 - T2 - T3

Realizzati per ottimizzare lo spazio sotto il forno, sono ideali per tipologie di forni che necessitano di ampie superfici libere sotto il piano di cottura. Mantenendo pressoché inalterata la potenza rispetto la versione Verticale si adatta a forni con spessori di piano da **5 a 25 cm.**

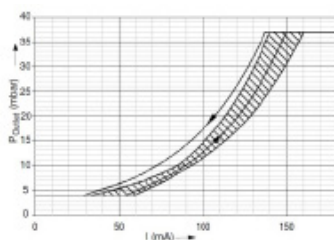


### ORIENTAMENTO VERTICALE - V

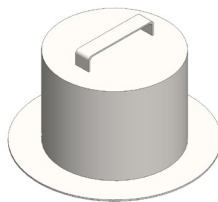
per T1 - T2 - T3

Realizzati per sfruttare al massimo l'altezza del corpo bruciatore, le versioni verticali sono in grado di soddisfare tipologie di forni con alti spessori di piano da **25 a 38 cm.** Particolarmente indicati per essere installati in forni a legna già esistenti realizzati con mattoni refrattari.

## PORTATA



## ACCESSORI



TAPPO DI CHIUSURA



SENSORE TEMPERATURA FUMI

### SELEZIONE TIPOLOGIA BRUCIATORE - IN RAPPORTO AL DIAMETRO INTERNO DEL FORNO IN CM



### BRUCIATORI SERIE T (VERSIONE VERTICALE)

DESCRIZIONE DATI TECNICI	MOD. T1		MOD. T2		MOD. T3	
	METANO	GPL	METANO	GPL	METANO	GPL
Potenza termica (Kw) MIN - MAX	7,0 - 14,0	6,5 - 14,0	12,0 - 22,0	10,5 - 22,0	17,5 - 34,0	15,5 - 34,0
Potenza termica (BTU) MIN - MAX	23.884 - 47.769	22.178 - 47.769	40.945 - 75.067	35.827 - 75.067	59.712 - 116.012	52.888 - 116.012
Pressione all'ingresso (mbar)	20	30	20	30	20	30
Pressione all'ingresso (W.C.)	8,02	12,04	8,02	12,04	8,02	12,04
Allacciamento gas	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Consumo MIN - MAX (m³/h)	0,74 - 1,48		1,27 - 2,38		1,85 - 3,59	
Consumo MIN - MAX (Kg/h)		0,55 - 1,1		0,83 - 1,74		1,22 - 2,68
Peso netto	11 Kg	11 Kg	13 Kg	13 Kg	17 Kg	17 Kg



unifoodequipment

www.modularfire.it

by UNITECH

Via Ferrari, 27/71 - 41043 Corlo di Formigine (MO) - Italy - Tel. +39 059 574161 - Fax +39 059 5771294

P.IVA - VAT IT02596350369

info@uni-tech.it - www.uni-tech.it