

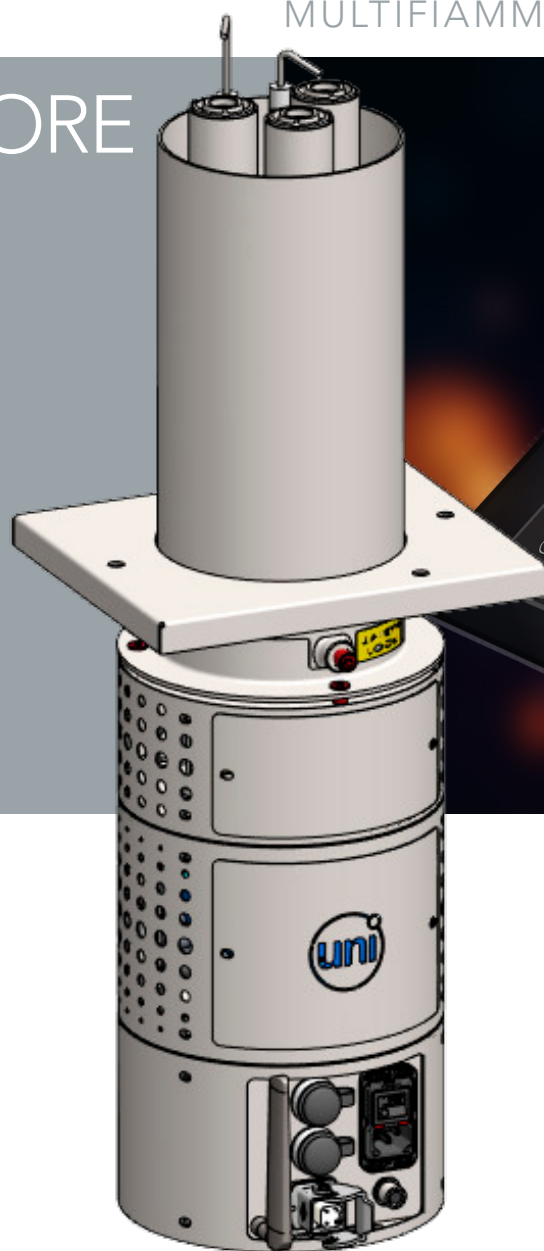
MODULAR
FIRE



LINEA PROFESSIONALE

BRUCIATORE ATMOSFERICO
MULTIFIAMMA A GAS

BRUCIATORE
SERIE **Ti**
TOUCH
CONTROL



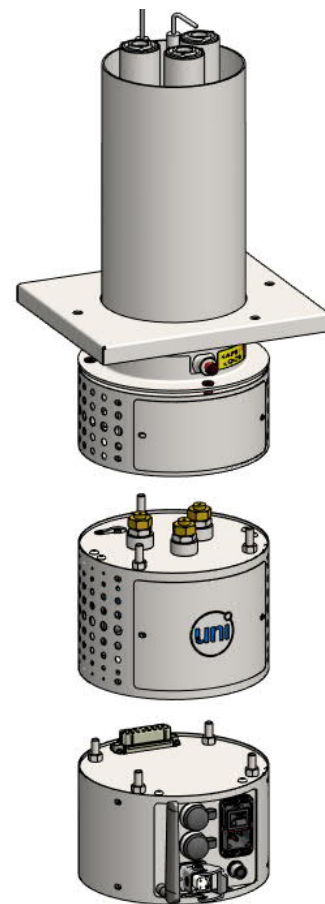
uni food equipment

TOUCH CONTROL

MODULAR
FIRE **Ti**

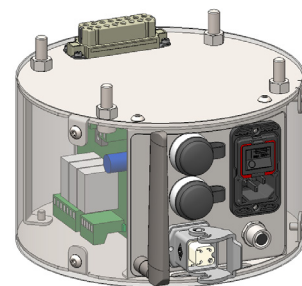
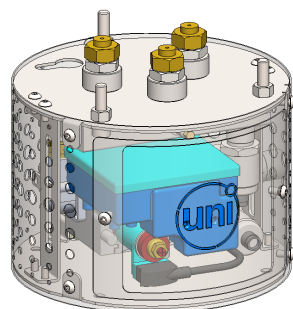
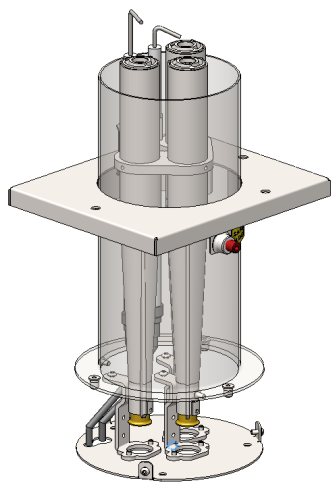
LINEA PROFESSIONALE

*Dall'esperienza in campo professionale, di UNITECH UNI FOOD EQUIPMENT nasce la seconda generazione di bruciatori elettronici **Serie Ti** con controllo mediante touch screen capacitivo da 7".*



NUOVE FORME PER LA SERIE Ti

Al potente, affidabile e sicuro bruciatore della **serie T** si aggiunge una nuova versione completamente integrata dove i moduli: **A - Gruppo Venturi**, **B - Gruppo valvola**, **C - Gruppo elettrico** sono integralmente inseriti nel corpo bruciatore. Una soluzione assolutamente inedita, **integrata** e modulare che permette flessibilità, dimensioni minime d'ingombro e perfetta intercambiabilità dei gruppi in fase di montaggio, manutenzione e assistenza. Disponibile nelle versioni da **14 a 34 Kw** e nella tipologia di alimentazione a gas Metano "**NG**" oppure Gpl "**LPG**".



MODULO GRUPPO VENTURI

Inseriti nel comparto Venturi gli iniettori per Metano o Gpl sono protetti da polvere e da getti d'acqua diretti. Il nuovo montaggio dei venturi a forma triangolare riduce il diametro totale d'ingombro in maniera significativa.

Vantaggi:

- Praticità d'installazione e manutenzione
- Riduzione diametro corpo bruciatore
- Deviatori removibili per un'accurata pulizia
- Estremamente silenzioso

MODULO GRUPPO VALVOLA

Il gruppo valvola è inserito nel sistema modulare **B** Il dispositivo **M.P.S.** (Manifod Pressure Sensor) verifica costantemente la pressione del gas al bruciatore e ne garantisce il sicuro e corretto funzionamento.

Vantaggi:

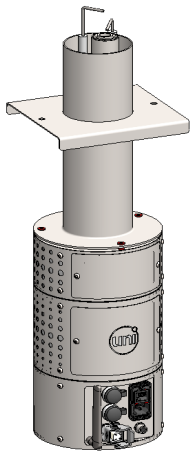
- Sistema Modulare
- Praticità d'installazione e manutenzione
- **M.P.S.** Sensore monitoraggio pressione Gas

MODULO GRUPPO ELETTRICO

Il gruppo elettrico è stato inserito integralmente nel corpo bruciatore, eliminando unità elettriche esterne. Il modulo C si innesta tramite una connessione rapida e sicura con il gruppo valvola B superiore.

Vantaggi:

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

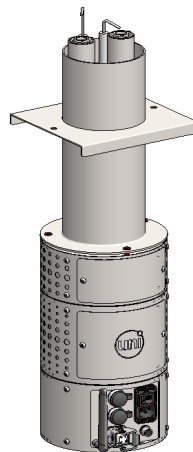


VERSIONE Ti 1

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

Modello di base dalle dimensioni contenute, installato verticalmente, con 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

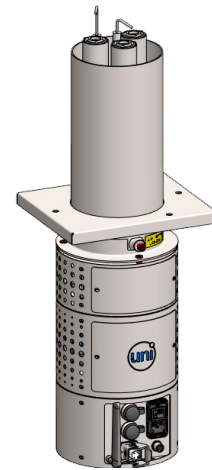


VERSIONE Ti 2

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

Modello intermedio installato verticalmente con foro di ingresso forno di 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 Ti 3

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

Modello dalla massima potenza installato verticalmente con foro di ingresso forno di 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

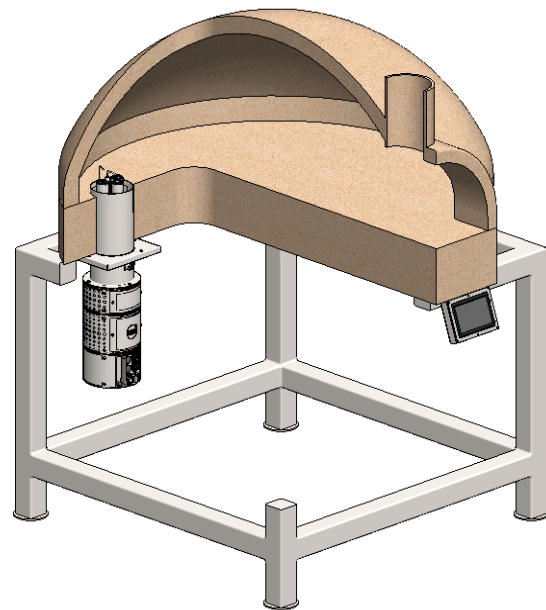


TOUCH-SCREEN ICON X Wi-Fi 4.0

Un nuovo concetto di interfaccia è stato introdotto con la versione touch-screen capacitivo.

Il case **serie Icon-x** in alluminio anodizzato nero o in acciaio Inox si distingue per la forma dalle linee accurate e minimali, la superficie in vetro garantisce la massima igiene e sicurezza.

- Vantaggi:**
- Menu ricette e preferiti
 - Logo di stand-by personalizzabile
 - Menu in 7 lingue
 - Opzione supervisione uni-data



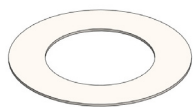
ORIENTAMENTO VERTICALE - V

Per modelli: Ti1 - Ti2 - Ti3

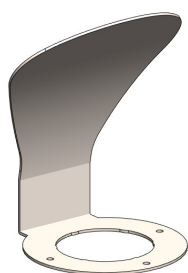
Realizzati per sfruttare al massimo l'altezza del corpo bruciatore, le versioni verticali sono in grado di soddisfare tipologie di forni con alti spessori di piano da **25 a 38 cm.**

Particolarmente indicati per essere installati in forni a legna già esistenti realizzati con mattoni refrattari.

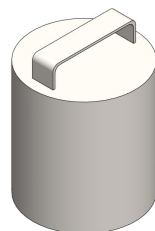
ACCESSORI



ANELLO DI FINITURA



DEVIATORE DI FIAMMA



TAPPO DI CHIUSURA



SENSORE TEMPERATURA FUMI

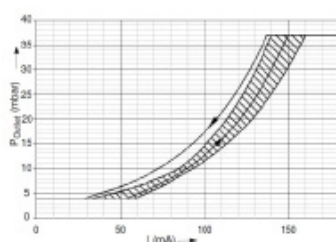
SELEZIONE TIPOLOGIA BRUCIATORE - IN RAPPORTO AL DIAMETRO INTERNO DEL FORNO IN CM



BRUCIATORI SERIE TI (SOLO VERSIONE VERTICALE)

DESCRIZIONE DATI TECNICI	MOD. Ti1		MOD. Ti2		MOD. Ti3	
	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 (m ³ /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

PORTATA




unifood equipment
www.modularfire.it

by UNITECH S.r.l.
 Via Ferrari, 27/71 - 41043 Corlo di Formigine (MO) - Italy
 Tel. +39 059 574161 - Fax +39 059 5771294
 P.IVA - VAT IT03894120363
info@uni-tech.it - www.uni-tech.it