

BRUCIATORI A GAS SPECIFICI PER FORNI DA PANE



AVANZINI

Programma di Produzione



La ditta **AVANZINI BRUCIATORI S.R.L.** si occupa con un'esperienza oltre 60 anni di bruciatori di gas atmosferici e ad aria soffia-
ta per uso specifico di panificazione.
Le famiglie di bruciatori illustrate nel presente catalogo sono le seguenti:

- **ELLEGAS**, bruciatori atmosferici per forni tradizionali;
- **ANGAS**, bruciatori atmosferici per forni anulari;
- **B.G.S.**, bruciatori ad aria soffia-
ta per forni rotativi e ciclotermini;
- **CICLOGAS**, bruciatori atmosferici per forni ciclotermini.

La gamma è comunque completa e nelle diverse potenzialità caloriche dei singoli modelli si soddisfano tutte le richieste in riferimento alle superfici di cottura dei forni in commercio.

Tutti i bruciatori di gas **AVANZINI** rispondono scrupolosamente alle direttive Europee in materia di sicurezza e certificazioni, rendimento, qualità, e controllo della produzione.

I componenti di sicurezza che equipaggiano i bruciatori sono marchiati "CE", i migliori in campo europeo ed assolvono tutti i controlli che possono essere fonte di pericolo al fine di garantire, anche nelle condizioni più severe di utilizzo, le seguenti e fondamentali caratteristiche:

Intervento praticamente immediato delle doppie valvole di intercettazione per scongiurare eventuali fughe di gas.

Controllo della giusta pressione di alimenta-

zione combustibile per garantire una buona combustione.

Controllo del regolare tiraggio in camera di combustione onde evitare pericolose formazioni di incombusti e residue esalazioni nocive, dovute anche ad effetto vuoto creato all'interno del locale di panificazione. I bruciatori atmosferici AVANZINI oltre essere rispettosi dell'ambiente hanno totalmente eliminato un problema particolarmente presente alla categoria dei panificatori che è l'inquinamento acustico, il RUMORE. L'uso dei normali bruciatori ad aria soffia-
ta crea notevoli disagi ai panificatori oltre che per le lamentele del vicinato anche per la "Qualità di vita" propria e dei dipendenti che sottoposti per ore a carichi di rumore elevato possono incorrere a danni dell'udito permanenti (il cosiddetto DANNO BIOLOGICO).

Le migliaia di installazioni effettuate sia collaborando con i costruttori di forni da pane negli impianti nuovi e sia nella trasformazione o sostituzione di bruciatori nei forni esistenti hanno fatto accumulare alla ditta **AVANZINI** una enorme esperienza e padronanza dei propri mezzi tanto da garantire, prerogativa unica nel suo genere, di ottenere la perfetta parità di cottura ed il massimo risparmio di combustibile impiegato in qualsiasi marca e tipo di forno da pane.

Il seguente programma di produzione è quanto di più affidabile e perfezionato esista oggi in commercio perché il frutto dell'enorme esperienza degli anni passati, si è tecnologicamente evoluto per rispondere alla **Direttiva Gas Europea** ed alla **Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica**.

Tali certificazioni hanno fra l'altro portato ad adottare un rigoroso controllo di qualità interno a mezzo di precollaudi parziali durante le fasi della produzione, che vengono regolarmente annotati sulla scheda di costruzione di ogni bruciatore al fine di non lasciare nulla al caso.

Inoltre per garantire la propria clientela ed evitare improbabili rischi residui ed elevare ulteriormente lo standard di qualità, la ditta **AVANZINI** si è imposta di collaudare a fuoco ogni singolo bruciatore il quale viene pretrattato e registrato nel rispetto delle diverse caratteristiche tecniche in funzione alla marca e tipo del forno dove verrà installato.

Production Programme

AVANZINI BRUCIATORI SRL is a company that can boast 60 years of experience in the production of atmospheric gas and pressure air burners, specifically designed for bread baking.

The catalogue highlights the following burner models:

- **ELLEGAS**, atmospheric burners for conventional ovens;
- **ANGAS**, atmospheric burners for ring ovens;
- **B.G.S.**, pressure air burners for rotary and cyclothermal ovens.
- **CICLOGAS**, atmospheric burners for cyclothermal ovens.

We offer a complete range of burner models, each of which features different heating capacities to meet the requirements for the baking surfaces of all the ovens on the market.

All **AVANZINI** gas burners fully comply with the European requirements concerning safety and certifications, efficiency, quality and production control.

All safety components fitted on our burners are hallmarked "**CE**", the best in Europe, and ensure full control against all hazards. Under all circumstances is perfect efficiency guaranteed, as follows: immediate onset of gas cut-off double valves in case of gas leaks;

pressure control for proper fuel supply, to ensure efficient combustion;

constant draught control in the combustion chamber to prevent the formation of dangerous unburnt gases or toxic exhalations, which could be the

result of the vacuum-effect within the bakery.

AVANZINI atmospheric burners are environment-friendly and have done away with a serious inconvenience for bakers: NOISE pollution. Being used at night, normal burners have always created troubles to bakers, especially for their neighbours' complaints.

AVANZINI burners have solved the problem. Noise inside the bakery and, what's more, at the base of the outdoor chimney is very low, just few negligible decibels.

Thousands of our burners have been installed in bakeries in cooperation with oven manufacturers for new plants and for the conversion and replacement of burners in existing ovens. **AVANZINI** has therefore acquired enormous experience and know-how, which enable the company to ensure perfect baking for any model or brand of bread oven.

The following production programme, the result of long experience combined with state-of-the-art technology, guarantees top reliability and fully complies with the **European Gas Requirement Act** and the **Electromagnetic Compatibility Requirement Act**, designed to ensure severe quality control through intermediate pre-tests during the production process.

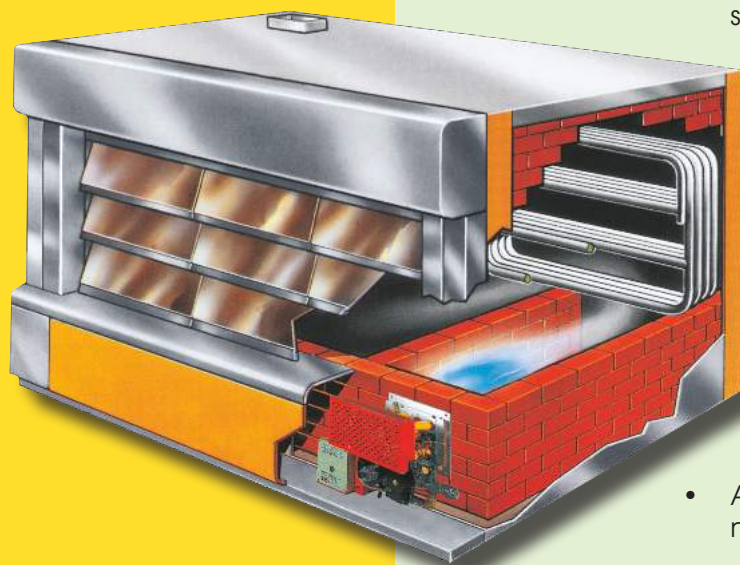
To prevent any possible future risk and to further improve the quality standard of its products **AVANZINI** has each burner fire-tested under working conditions, which is a very reliable; though expensive, technique.



ANGAS



ANGAS
è concepito
per funzionare **SEMPRE**
ed è destinato alla
clientela più qualificata,
che non accetta
compromessi ed ha ben
presente quale rilevante
importanza ha la scelta
del proprio bruciatore



Il bruciatore atmosferico modello **ANGAS**, a cinque regolazioni, è specifico per forni a tubi anulari e, nelle varie versioni, può essere installato sia nei forni con camera di combustione in muratura che in metallo.

L'**ANGAS** è predisposto di serie con fiamme corte - medie - lunghe al fine di equilibrare il calore per ottenere la massima parità di temperatura nelle camere di cottura unita ad una rapida messa a regime del forno nel più assoluto SILENZIO.

La piastra fuoco dell'**ANGAS** nell'ultima versione è la naturale evoluzione di migliaia di installazioni effettuate su tutti i tipi di forni anulari; la ricercatezza dei materiali impiegati ed il particolare assemblaggio la rendono praticamente indistruttibile anche nelle condizioni più gravose di lavoro, inoltre unica nel suo genere è provvista di doppia regolazione per la taratura dell'aria secondaria da inviare al processo di combustione.

Sulla piastra fuoco **ANGAS** si possono intercambiare diversi controlteli costruiti su misura per l'accoppiamento del bruciatore alle varie tipologie dei forni presenti sul mercato, tale accorgimento rende l'**ANGAS** facilmente integrabile e quindi universale nel suo uso.

L'**ANGAS** è l'unico bruciatore testato da un ENTE CERTIFICATORE EUROPEO, non è paragonabile ai bruciatori atmosferici concorrenti sul mercato, che sono simili solo in linea teorica, di seguito elenchiamo alcune principali differenze:

- Gruppo della fiamma pilota in acciaio che è correttamente posizionato all'interno della camera di combustione, per la Vs. sicurezza diffidate dei bruciatori che hanno la fiamma pilota esterna, che brucia tra le torce sotto al bancale.
- Controllo automatico a riarmo manuale del regolare tiraggio camino, ma a protezione anche dell'effetto vuoto che si può creare all'interno del locale di panificazione.
- Doppie elettrovalvole di classe A in serie per la massima sicurezza di tenuta combustibile.
- Controllo della giusta pressione di alimentazione del gas al fine di garantire una buona combustione.
- Carter di protezione che elimina le manomissioni alla regolazione effettuata durante il collaudo tecnico.
- Apparecchiature elettriche inserite in un quadro a tenuta stagna.



Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Metano		Pressione Gas GPL		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione elettrica Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in mbar		In Pollici / in Inches	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Angas 15	23	110	19780	94600	10	25	25	37	1"	230 V monofase	100	27
Angas 20	35	185	30100	159100	10	25	25	37	1 1/2"	230 V monofase	200	31
Angas 30	35	256	30100	220160	10	25	25	37	1 1/2"	230 V monofase	200	50

La particolare fiamma a forma diffusa creata dall'**ANGAS**, non sollecita la camera di combustione che rimane intatta nel tempo, inoltre sono state praticamente eliminate le spese di manutenzione ordinaria, che unite all'alto rendimento, esaltano i vantaggi economici generali dell'azienda in cui è installato l'**ANGAS**, tutto ciò permette di ammortizzare l'acquisto in tempi brevissimi.

L'**ANGAS** è L'UNICO bruciatore provvisto del doppio funzionamento AUTOMATICO – MANUALE per garantire sempre la panificazione sia in caso di mancanza di corrente che in caso di rottura delle apparecchiature; in pratica è come aver installato sul proprio forno DUE BRUCIATORI in un solo corpo con tutti i vantaggi che ne derivano. Tutta la procedura di funzionamento, sia MANUALE che AUTOMATICO, è stata testata e certificata dall'Istituto di Ricerche e Collaudi M. Masini sia per l'Italia che per gran parte dei paesi Europei

Il **REGOLAMENTO GAR (UE) 2016/426** è particolarmente scrupolosa a tutto ciò che riguarda la SICUREZZA, il RENDIMENTO e la QUALITA' dei materiali utilizzati, al fine di tutelare l'utilizzatore finale; ed è con questa filosofia che la ditta Avanzini si è misurata per la realizzazione dell'ultima generazione di **bruciatori atmosferici ANGAS**.



The **ANGAS** model atmospheric burner with 5 settings, is specifically designed for ring tube ovens.

The range of versions makes installation possible in ovens with either brick or metal combustion chamber. **ANGAS**

is supplied as standard with the facility for high, medium and short flame in order to balance the flame for maximum uniformity of temperature in the baking chambers and maximum fuel saving. The fire plate of **ANGAS** is unique, as it is provided with a refractory cement casting poured between the heat-resistant steel burner caps in order to protect the burner components and prevent overheating of the oven bed. Onset of the **ANGAS** burner is fully automatic and consists of two stages: the pilot flame, located in the middle of the burner caps is ignited on shutting the thermostat; a few second later the main burner is gradually and safely activated. **ANGAS** is not affected by external weather conditions, therefore baking uniformity and regularity is ensured at all times. Thus maximum quality of daily baked products is guaranteed.

ANGAS is the ONLY burner with double AUTOMATIC – MANUAL operation, to ensure that the bread is successfully baked even in the event of a power cut or equipment breakdown; it's just like having TWO BURNERS in one single body installed in your oven, with all the advantages this offers.

Both the MANUAL and AUTOMATIC operating procedures have been tested and certified by the M. MASINI Research and Testing Institute, both for the Italian market and for most European countries.

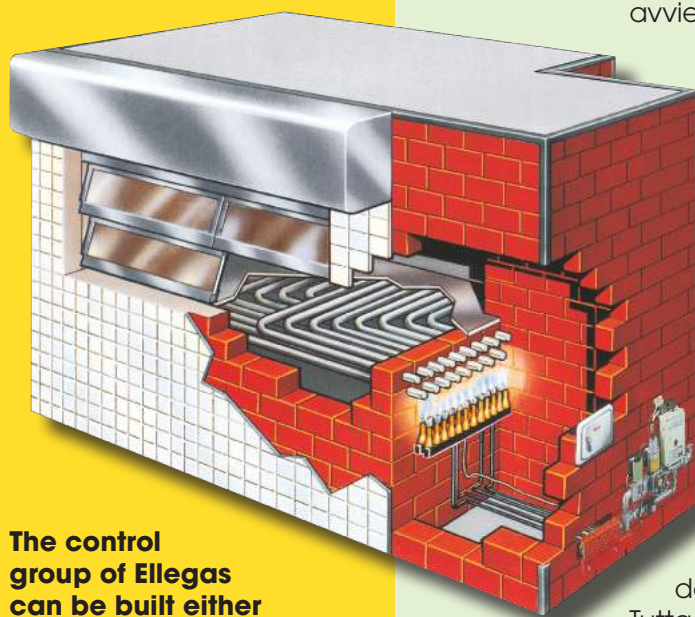
The **European Gas Directive GAR (UE) 2016/426** is particularly strict concerning all matters of SAFETY, EFFICIENCY and the QUALITY of the materials used, in order to safeguard the end user. And it is this philosophy the guides Avanzini in the manufacture of its state-of-the-art **ANGAS atmospheric burners**.



Ellegas



Il gruppo di comando dell'Ellegas può essere costruito sia con attacco gas a destra o sinistra e con il gruppo valvole in linea oppure a 90° rispetto ai rubinetti regolatori di fiamma



The control group of Ellegas can be built either with right or left gas connection and with balancing valve group or else 90° respect the flame adjuster caps



Il bruciatore atmosferico modello **ELLEGAS**, qui illustrato, è stato realizzato specificatamente per i forni tradizionali ad "L" con fornacella laterale. L'**ELLEGAS** viene costruito su misura sia nella versione con ceneraio frontale che laterale rispetto ai tubi da riscaldare.

Questi forni tradizionali sono costruiti per essere riscaldati a legna o a carbone, ragione per cui anche a gas necessitano di una fiamma verticale; l'unica in grado di riscaldare uniformemente tutte le teste dei tubi componenti il forno, senza dispersione sul re-

frattario circostante, per il massimo risparmio di combustibile.

La particolare fiamma a diffusione, creata dalle forze di miscelazione, unita alla suddivisione della rampa gas in quattro settori, ognuno comandato dall'esterno, permettono di ottenere una cottura dolce ed uniforme oltre ad una incredibile rapidità di messa a regime delle camere di cottura.

L'avviamento del bruciatore **ELLEGAS** è completamente automatico ed avviene in due stadi, alla chiusura del termostato si innesca la fiamma pilota che è posizionata al centro dei quattro settori della rampa gas, ritardato di alcuni secondi parte il bruciatore principale in modo sempre sicuro, silenzioso e progressivo.

L'**ELLEGAS** non sollecita la camera di combustione, che rimane inalterata nel tempo, ha praticamente eliminato le spese di pulizia, in quanto le particolari forze di miscelazione aria-gas sono autopulenti a tutto vantaggio dell'economia generale dell'azienda in cui è installato, che permette di ammortizzare l'acquisto in tempi brevissimi.

L'**ELLEGAS** è L'UNICO bruciatore provvisto del doppio funzionamento AUTOMATICO - MANUALE per garantire sempre la panificazione sia in caso di mancanza di corrente che in caso di rottura delle apparecchiature; in pratica è come aver installato sul proprio forno DUE BRUCIATORI in un solo corpo con tutti i vantaggi che ne derivano.

Tutta la procedura di funzionamento, sia MANUALE che AUTOMATICO, è stata testata e certificata dall'Istituto di Ricerche e Collaudi M. Masini sia per l'Italia che per gran parte dei paesi Europei. Il **REGOLAMENTO GAR (UE) 2016/426** è particolarmente scrupolosa a tutto ciò che riguarda la SICUREZZA, il RENDIMENTO e la QUALITÀ dei materiali utilizzati, al fine di tutelare l'utilizzatore finale; ed è con questa filosofia che la ditta Avanzini si è misurata per la realizzazione dell'ultima generazione di bruciatori **atmosferici ELLEGAS**.



Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Metano		Pressione Gas GPL		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione elettrica Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in mbar		In Pollici / in Inches	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Ellegas 15	23	110	19780	94600	10	25	25	37	1"	230 V monofase	100	34
Ellegas 20	59	185	50740	159100	10	25	25	37	1 1/2"	230 V monofase	200	39
Ellegas 30	59	291	50740	250260	10	25	25	37	1 1/2"	230 V monofase	200	55

The **ELLEGAS** model atmospheric burner, illustrated here, was built specifically for conventional L-shaped ovens with a side furnace.

ELLEGAS is custom-made in two version: with the ash-pan located either at the front or side with respect to the pipes to be heated.

Such conventional ovens were built for wood or coal firing; which is why they require a vertical flame even when gas fired. The vertical flame is the only type of flame capable of heating all the oven pipe heads evenly, without heat loss along the surrounding fettling for maximum fuel saving.

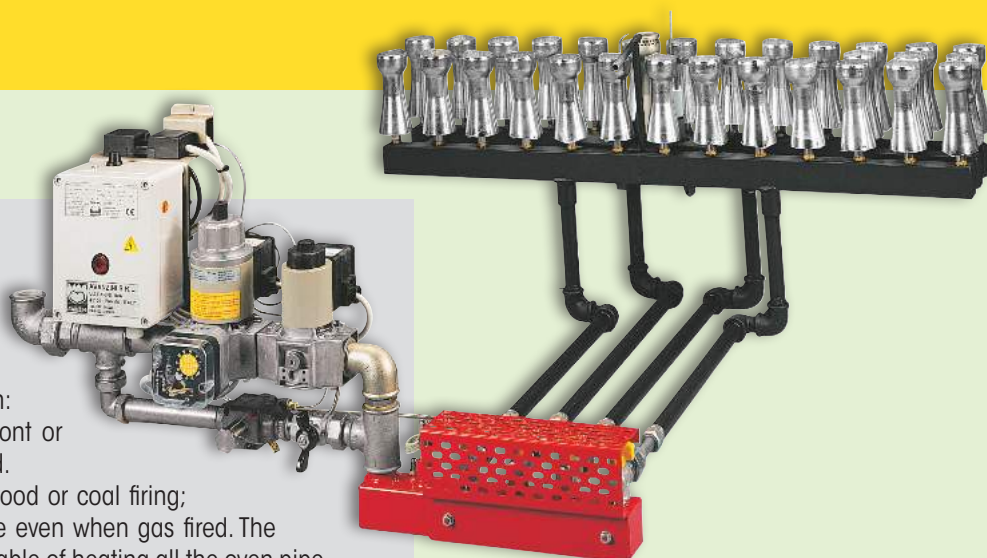
The special diffusion flame, created by the mixing torches, allied to the division of the gas ramp into four sectors (each controlled externally) make for gentle, uniform baking and incredibly short time required to bring the baking chamber to working temperature. The onset of **ELLEGAS** model burner is fully automatic and consists of two stages: the pilot flame, located in the middle of the four-sector gas ramp, is ignited on shutting the thermostat: a few seconds later the main burner is activated, gradually, silently and safely.

ELLEGAS is the ONLY burner with double AUTOMATIC – MANUAL operation, to ensure that the bread is successfully baked even in the event of a power cut or equipment breakdown; it's just like having TWO BURNERS in one single body installed in your oven, with all the advantages this offers. Both the MANUAL and AUTOMATIC operating procedures have been tested and certified by the M. MASINI Research and Testing Institute, both for the Italian market and for most European countries.

The **European Gas Directive GAR (UE) 2016/426** is particularly strict concerning all matters of SAFETY, EFFICIENCY and the QUALITY of the materials used, in order to safeguard the end user. And it is this philosophy the guides Avanzini in the manufacture of its state-of-the-art **ELLEGAS** atmospheric burners.

**Quadro di comando con
termostato digitale**

Digital control console



ELLEGAS
è un bruciatore **UNICO**,
in quanto per ogni singola fornitura
viene effettuato
un sopralluogo, una progettazione,
la costruzione, il montaggio
ed il collaudo di cottura finale



B.G.S.



I bruciatori di gas serie **B.G.S.** sono del tipo ad aria soffiata specifici per uso panificazione e quindi realizzati per alimentare forni **Rotativi o Ciclotermici**.

Sono bruciatori **silenziosissimi** sia come rumore emesso all'interno del locale che come rumore emesso alla base del camino e quindi all'esterno che è quantificabile in pochi e trascurabili decibel, ciò è dovuto alla particolare sezione di ventilazione che è stata studiata per avere una mandata con poca prevalenza e molta portata d'aria.

La testata di miscelazione è calibrata per un'ottima miscelazione aria-gas ed è **autopulente** e quindi la farina che viene inevitabilmente aspirata durante il funzionamento non va ad ostruire i passaggi di combustibile e comburente a tutto vantaggio della carburazione che rimane inalterata nel tempo e la fiamma brucia sempre con il massimo rendimento in modo dolce e diffuso, superbe qualità che si trasferiscono anche sulla modalità di cottura del forno. I bruciatori **B.G.S.** vengono consegnati, completi di rampa gas installata e collegata, la flangia di fissaggio è del tipo universale scorrevole per il facile accoppiamento, la spina multipla facilita lo stacco dall'impianto elettrico, questi particolari accorgimenti abbreviano e semplificano i tempi del montaggio e della manutenzione.

Tutti i **B.G.S.** vengono collaudati a fuoco e tarati prima di essere consegnati, naturalmente sono rispondenti al **REGOLAMENTO GAR (UE) 2016/426** ed hanno superato positivamente tutte le severe prove da parte dell'Ente Certificatore che ha rilasciato la marchiatura **"CE"** per il funzionamento con tutti i tipi di combustibili gassosi quali **Gas città, Metano GPL**.



0068

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Metano		Pressione Gas GPL		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione elettrica Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in mbar		In Pollici / in Inches	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
B.G.S. 5	23	65	19780	55900	20	25	25	37	1/2"	230 V monofase	200	12
B.G.S. 10	49	115	42100	98900	20	25	25	37	1"	230 V monofase	250	16



B.G.S. 10

I B.G.S. vantano una costruzione essenziale, e sono equipaggiati di componentistica certamente superiore agli standard attuali, collaudata per far fronte a migliaia e migliaia di accensioni, SENZA PROBLEMI

B.G.S. series burners are suitable for installation on rotary or cyclothermal ovens with a depressurised or slightly pressurised combustion chamber.

The ventilation section was designed to provide low head delivery in order to obtain a diffused, noise-free flame.

The head is self-cleaning to protect combustion against flour invariably sucked in by the fan and to cut down servicing as much as possible.

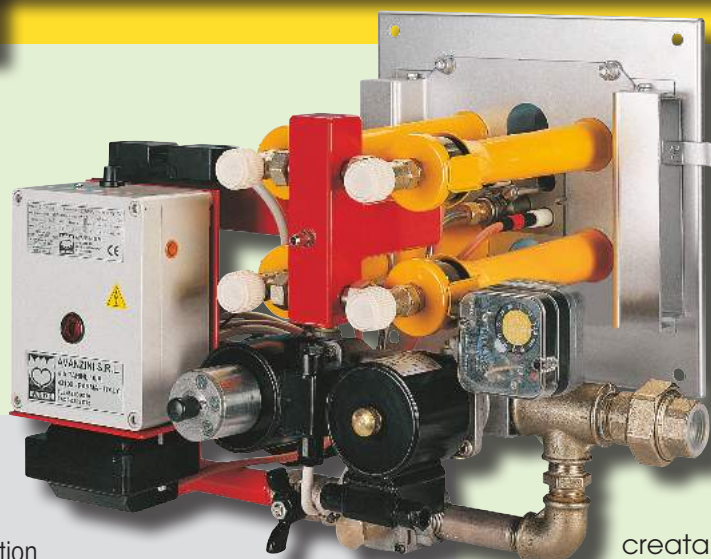
Reliable construction is assured for all **B.G.S.** burners, specifically designed for bread baking. All operational and safety electrical equipment is located at a correct distance from heat sources, to ensure regular operation over long time.

To ensure rapid, easy installation and servicing, **B.G.S.** burners are supplied with universal sliding flange for easy coupling, three-piece pipe conical for hydraulic connection and a multiple plug for electric wiring.

B.G.S. burners fully comply with the **European Gas Directive GAR (UE) 2016/426**; they successfully passed all the severe tests required by the Certificate Release Authority and were awarded a **"CE"** hallmark to certify operational suitability with all types of gas fuels, either town gas, methane or L.P.G.



B.G.S. 5



The **CICLOGAS** model atmospheric burner is ideal for installation

on cyclothermal ovens with depressurised combustion chamber. **CICLOGAS** is equipped with four torches mixing fuel with comburant air. Each torch includes a self-locking air regulator and a flame length adjuster. The fire plate protects the burner against heat reverberation since it is insulated by a refractory cement casting around the burner caps. Combustion is noise-free with a wide, well diffused flame. Heat exchange is excellent, because of the large quantity of secondary air used for combustion, which slows down combustion speed.

As **CICLOGAS** is an atmospheric burner, it does not require purging of the combustion chamber, therefore as soon as the thermostat demands a rise in temperature, the burner ignites immediately, wholly to the advantage of balancing temperature in the baking chamber. **CICLOGAS** therefore helps avoid sudden temperature variations, thus improving baking quality, which is very similar to that obtained in traditional ovens.

CICLOGAS is the ONLY burner with double AUTOMATIC – MANUAL operation, to ensure that the bread is successfully baked even in the event of a power cut or equipment breakdown; it's just like having TWO BURNERS in one single body installed in your oven, with all the advantages this offers. Both the MANUAL and AUTOMATIC operating procedures have been tested and certified by the M. MASINI Research and Testing Institute, both for the Italian market and for most European countries.

The **European Gas Directive GAR (UE) 2016/426** is particularly strict concerning all matters of SAFETY, EFFICIENCY and the QUALITY of the materials used, in order to safeguard the end user. And it is this philosophy the guides Avanzini in the manufacture of its state-of-the-art **CICLOGAS** atmospheric burners.

Il bruciatore atmosferico modello **CICLOGAS** è indicato per l'installazione sui forni ciclotermici che abbiano la camera di combustione in depressione.

Provvedono alla miscelazione del combustibile con il comburente le quattro torce di cui il **CICLOGAS** è provvisto. Ognuna di queste è completa di regolatore aria autobloccato e di regolatore lunghezza fiamma.

La piastra fuoco protegge il bruciatore dal riverbero del calore perché isolata con una colata di cemento refrattario crea intorno agli stessi spaccaffiamma.

La combustione è silenziosa, con fiamma dolce e di larga sezione, lo scambio termico risulta ottimale data l'enorme quantità di aria secondaria che partecipa alla combustione rallentandone la velocità.

Il **CICLOGAS** essendo un bruciatore atmosferico, non necessita di prelavaggio della camera di combustione, ragion per cui non appena il termostato chiama temperatura si accende immediatamente, a tutto vantaggio della linearità di temperatura nelle camere di cottura. Con il **CICLOGAS** si evitano, quindi, variazioni repentine di temperatura a tutto vantaggio della qualità di cottura, molto simile a quella ottenuta sui forni tradizionali.

Il **CICLOGAS** ha risolto i problemi di continuità e regolarità di funzionamento, oltre alla totale assenza di manutenzione ordinaria, perché la poca farina che viene aspirata non trova nessun ostacolo e va direttamente in camera di combustione bruciandosi.

Il **CICLOGAS** è L'UNICO bruciatore provvisto del doppio funzionamento AUTOMATICO – MANUALE per garantire sempre la panificazione sia in caso di mancanza di corrente che in caso di rottura delle apparecchiature; in pratica è come aver installato sul proprio forno DUE BRUCIATORI in un solo corpo con tutti i vantaggi che ne derivano. Tutta la procedura di funzionamento, sia MANUALE che AUTOMATICO, è stata testata e certificata dall'Istituto di Ricerche e Collaudi M. Masini sia per l'Italia che per gran parte dei paesi Europei.

Il **REGOLAMENTO GAR (UE) 2016/426** è particolarmente scrupolosa a tutto ciò che riguarda la SICUREZZA, il RENDIMENTO e la QUALITÀ dei materiali utilizzati, al fine di tutelare l'utilizzatore finale; ed è con questa filosofia che la ditta Avanzini si è misurata per la realizzazione dell'ultima generazione di **bruciatori atmosferici CICLOGAS**.

Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Metano		Pressione Gas GPL		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione elettrica Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in mbar		In Pollici / in Inches	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Ciclogas	23	110	19780	94600	10	25	25	37	1"	230 V monofase	100	27

Angas Matic



L' **ANGAS MATIC** è l'ultimo nato dei bruciatori Avanzini, si propone come modello di bruciatore atmosferico a 5 regolazioni, essenziale ed economico. L' **ANGAS MATIC** è predisposto di serie con fiamme corte - medie - lunghe al fine di equilibrare il calore per ottenere la massima parità di temperatura nelle camere componenti il forno inoltre assicura una rapida messa a regime del forno nel più assoluto SILENZIO.

L' **ANGAS MATIC** pur mantenendo le medesime caratteristiche di funzionalità e di operatività della prestigiosa famiglia ANGAS, si offre come prodotto di basso costo ma comunque con prestazioni di affidabilità e sicurezza di gran lunga superiori ai prodotti della concorrenza dai quali si distingue principalmente per la seguente maggiore dotazione:

- Gruppo fiamma pilota in acciaio che è correttamente posizionato all'interno della camera di combustione, occorre infatti diffidare dei bruciatori che ancor oggi contro ogni logica tecnica, hanno la fiamma pilota che brucia all'esterno tra le torce del bruciatore sotto al bancale del forno.
- Controllo automatico a riarmo manuale del giusto tiraggio del camino del forno, ma a protezione anche dell'effetto vuoto che si può creare all'interno del locale di panificazione.
- Doppie elettrovalvole di classe A in serie per la massima sicurezza di tenuta combustibile.

L' **ANGAS MATIC** è rispondente alle severe direttive e leggi vigenti, garantisce all'utente un ottimo rapporto qualità - prezzo, ma soprattutto un prodotto di elevato rendimento che può funzionare con tutti i tipi di combustibili gassosi quali gas metano e GPL.



Modello Model	Potenzialità Termica Thermal Capacity				Pressione Gas Metano		Pressione Gas GPL		Attacco Gas Gas Connection	Alimentazione elettrica Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight
	in Kw		in Kcal/h		in mbar		in mbar		In Pollici / in Inches	in Volt	in Watt	in Kg
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max				
Angas Matic	23	110	19780	94600	10	25	25	37	1"	230 V monofase	100	16

www.avanzinibruciatori.it



Avanzini Bruciatori s.r.l.
Via G.Battistini 11
43122 Parma ITALY
Tel. +39 0521 271 344
info@avanzinibruciatori.it
www.avanzinibruciatori.it



Customer Assistance
+39 0521 271 344
ASSISTENZA 24 ore su 24