

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/reduktor-gazowy-37mbar-1-5kgh-50-p-49620.html>

Reduktor gazowy 37mbar 1,5kg/h (50)

Cena brutto	19,33 zł
Cena netto	15,72 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	G80546
Kod producenta	G80546
Kod EAN	5901477193781
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Reduktor gazowy 37mbar 1,5kg/h Geko G80546

Kątowy reduktor gazowy do instalacji butlowych z precyzyjną regulacją ciśnienia. Urządzenie przeznaczone do redukcji ciśnienia gazu płynnego (propan-butan) z poziomu butli do wartości roboczej wymaganej przez odbiorniki gazowe.

Ciśnienie wyjściowe 37 mbar

Przepływ maksymalny 1,5 kg/h

Typ konstrukcji Kątowy

Gwint przyłączeniowy Lewy 1/2"

Charakterystyka techniczna

Ciśnienie wyjściowe 37 mbar

Wartość standardowa dla większości urządzeń gazowych w gastronomii i przemyśle. Zapewnia stabilne spalanie i prawidłową pracę palników. Ciśnienie to odpowiada wymaganiam większości kuchenek, grilli i nagrzewnic zasilanych gazem płynnym.

Przepływ 1,5 kg/h

Wydajność wystarczająca dla urządzeń o mocy do około 21 kW. Odpowiada typowym zastosowaniom w małej gastronomii, warsztatach oraz instalacjach grzewczych. Przy standardowym zużyciu butla 11 kg wystarcza na około 7-8 godzin pracy.

Gwint lewy 1/2"

Standard dla butli z gazem płynnym w Polsce i większości krajów europejskich. Gwint lewy zapobiega przypadkowemu podłączeniu reduktora do instalacji z innymi mediami. Połączenie gwintowe zapewnia szczelność i bezpieczeństwo eksploatacji.

Zgodność z normami EN16129 i EN12864

Certyfikacja europejska potwierdzająca spełnienie wymagań bezpieczeństwa dla regulatorów ciśnienia gazu. Normy określają parametry mechaniczne, szczelność, odporność na warunki środowiskowe oraz zachowanie urządzenia w sytuacjach awaryjnych.

Specyfikacja techniczna

Producent	Geko
Model	G80546
Typ konstrukcji	Kątowy reduktor gazowy
Ciśnienie wyjściowe	37 mbar
Przepływ gazu	1,5 kg/h
Gwint przyłączeniowy	Lewy 1/2"
Średnica wyjścia na wąż	9-10 mm
Normy	EN16129, EN12864

Zastosowanie

- Zasilanie kuchenek gazowych w lokalach gastronomicznych
- Podłączenie grilli gazowych w restauracjach i cateringach
- Instalacje warsztatowe z urządzeniami spawalniczymi i grzewczymi
- Systemy ogrzewania tymczasowego na budowach
- Nagrzewnice gazowe w halach produkcyjnych
- Urządzenia technologiczne w przemyśle spożywczym
- Mobilne stanowiska gastronomiczne (food trucki, stragany)
- Systemy grzewcze w pomieszczeniach nieposiadających dostępu do sieci gazowej

Kompatybilność z węzami gazowymi

Wyjście reduktora przystosowane do węży o średnicy wewnętrznej 9-10 mm. Należy stosować wyłącznie węże posiadające atest do gazu płynnego, oznaczone odpowiednimi normami (EN 16436-1 lub równoważne). Wąż powinien być zabezpieczony opaskami zaciskowymi na obu końcach połączenia.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń przy użyciu płynu kontrolnego lub wody z mydłem. Reduktor montuje się bezpośrednio na zaworze butli, dokręcając ręcznie lub kluczem płaskim. Nie stosować nadmiernej siły przy dokręcaniu.

Podczas eksploatacji należy regularnie kontrolować stan techniczny reduktora, zwracając uwagę na ewentualne uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia obudowy lub oznaki korozji. Reduktor powinien być chroniony przed działaniem warunków atmosferycznych i wysokich temperatur.

Wymiana reduktora zalecana jest po 10 latach eksploatacji lub wcześniej w przypadku wystąpienia nieszczelności, uszkodzeń mechanicznych lub nieprawidłowości w pracy urządzeń odbiorczych. Zużyte reduktory należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów.

Produkty powiązane

Do prawidłowej instalacji reduktora potrzebne są: wąż gazowy o średnicy 9-10 mm z atestem, opaski zaciskowe, płyn kontrolny do sprawdzania szczelności. W przypadku instalacji stacjonarnych warto rozważyć zastosowanie dodatkowego zaworu odcinającego oraz manometru kontrolnego.