

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY - KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG  
 DECLARATION DE CONFORMITE - DECLARATION DE CONFORMIDAD


Marchio / Brand / Marke/Marque / Marca	MBM	IT - Il modello indicato è stato costruito in conformità alle Direttive CE. GB - The model here noted has been manufactured in accordance with EC directives DE - Der nachstehende Gerätetyp wurde in Übereinstimmung mit den EG-Vorschriften hergestellt. FR - Le modèle ci-dessous a été construit conformément aux Directives CE. ES - El modelo indicado ha sido de conformidad con las Derictivas CE.
Modello / Model / Modellen/Modèle / Modelo	CF90	
Matricola N°/Serial number / Seriennummer/N. Matricule / Matricula N°	PE.02.36	
Anno di Produzione/Production Year / Produktionsjahr Année de Production/Ano Producción	2011	
Tipo di Apparecchiatura Type of Appliance / Geraten Typ / Type de Appareil / Tipo de Equipo	Fricc. B.	

2006/95/CE ○	IT	Direttiva bassa Tensione	FR	Directive basse tension
	GB	Low voltage directive	ES	Normas baja tensión
	DE	Richtlinien für Niederspannung		
	EN 60335-1; 60335-2-24, -36, -37, -38, -39, -42, -47, -49, -50, -89, -102; 50366 *			
2009/142/CE (ex-90/396/CEE) ✗	IT	Direttiva Gas	FR	Directives Gaz
	GB	Gas Directives	ES	Normas Gas
	DE	Richtlinien für Gas		
	EN 437; 203-1, -2, -3 *			
2004/108/CE ○	IT	Direttiva compatibilità elettromagnetica	FR	Directive Compatibilité électromagnétique
	GB	Electromagnetic compatibility directive	ES	Normas compatibilidad electromagnética
	DE	Richtlinien für elektromagnetische Kompatibilität		
	EN 55014-1, -2; 61000-6-2, -3; 61000-3-2, -3 *			
2006/42/CE ○	IT	Direttiva Macchine	FR	Directive Machines
	GB	Machinery directive	ES	Normas máquinas
	DE	Maschinen-Richtlinien		
2002/96/CE ✗	IT	Direttiva WEEE	FR	Directive WEEE
	GB	WEEE directive	ES	Normas WEEE
	DE	WEEE-Richtlinien		
2002/95/CE ✗	IT	Direttiva RHOS	FR	Directive RHOS
	GB	RHOS directive	ES	Normas RHOS
	DE	RHOS-Richtlinien		

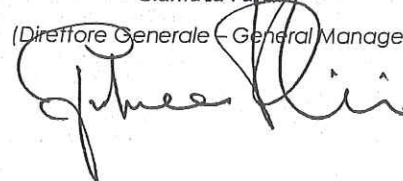
\*Le normative elencate possono essere generali e/o dedicate a specifiche tipologie di apparecchiature/macchine, pertanto la loro applicabilità può essere valida per tutte o parte di esse in funzione del tipo.  
 \*Listed standards can apply to all and/or specific equipment/machine models, therefore their enforceability can be valid for all and/or part of them based on models. \*Eingestellte Normen gelten für alle und/oder spezifische Geräte/Maschinen-Modelle, also ihre Durchsetzbarkeit gelten für alle und/oder ein Teil von ihnen basieren auf Modellen. \*Les normes listées peuvent s'appliquer à tout et/ou a des équipements spécifiques des modèles de machine, par conséquent leur applicabilité peut être valide pour tout et/ou pour certaines parties selon les modèles. \*Las listas de normatividad pueden ser en general y/o dedicadas a modelos específicos de equipos/máquinas, por lo tanto su aplicabilidad puede ser válida para todas y/o parte de ellas en función del modelo.

Sottoscritto ed approvato dal Direttore Generale, legale rappresentante e persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico: - Signed and approved by the General Manager, legal representative and authorized person to constitute the technical dossier: - Unterzeichnet und genehmigt vom Generaldirektor, gesetzlicher Vertreter. En Person gemachtigd om de documentatie technicus van te vormen der: - Signé et approuvé par le Directeur Général, représentant légal et personne autorisée à constituer la documentation technicien: - Subscrito y aprobado por el Director General, apoderado y persona autorizada a constituir la documentación tecnico:

EUROTEC S.r.l.  
 Stabilimento di produzione/Manufacturing Site  
 Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39  
 42041 Brescello (RE) - Italy

Luogo e data  
 Place and date

Gianluca Pardini  
 (Direttore Generale - General Manager)



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE  
 INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS  
 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN  
 INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN  
 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

**FRIGGITRICE A GAS MONOBLOCCO  
 FREE STANDING GAS FRYERS  
 FRITEUSE À GAZ MONOBLOC  
 GAS BLOCK-FRITEUSE  
 FREIDORA A GAS MONOBLOQUE**

**GF45  
 GF49**

**GF90  
 GF99**

Mod. GF90		SN° DR 0996236		CE en203-1 0694	
Mod.		Made by MBM Brescello Italy		Pin. N° BL3306	
IT-GR-GB-ES-IE		~ Hz		W Type A1	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	FR - BE NL	MT-CY AT-CH
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	II2E+3+ II2L3P	I3B/P II2H3B/P
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK		DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Pn (mbar)	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H
Σ Qn (Hi)	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20
	30,4	KW	G20 3,214	m³/h	G30 2,395
			G25 3,739	m³/h	G31 2,360



12/05/2008 Rev.3 166453



## 1.1 FRIGGITRICE A GAS MONOBLOCCO CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		GF45 GF49	GF90 GF99
Dimensioni	Tipo	A	A
Larghezza	m m	450	900
Profondità	m m	900	900
Altezza	m m	925	925
Peso netto	kg.	80	140
Dimensioni vasca e N°		1	2
Larghezza	m m	290	290
Profondità	m m	400	400
Altezza	m m	300	300
Capacità vasca	1	18	18 + 18
Dimensioni e N° cestelli		1	2
Larghezza	m m	260	120
Profondità	m m	310	310
Altezza	m m	130	130
Tempo preriscaldamento (160 K)	ca. min. °C/min.	13,2 11,8	13,2 11,8
Attacco gas	"A"	G3/4"	G3/4"
Portata termica nominale	(1) kW	16,5	33
Aria per la combust. / ventil.	m³/h	24,8	49,5
Consumo gas	(15°C)		
G.P.L. G 30/31	g/h	1301/1282	2602/2564
Metano H-G 20	m³/h	1,75	3,5
Metano L-G 25	m³/h	2,1	4,2

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 400 W

## 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox montata su piedini regolabili in altezza.

VASCA in acciaio inox AISI 304. Con zona espansione olio

RISCALDAMENTO A GAS mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in ghisa che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

## AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 10 cm. di distanza.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

## 2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE FRIGGITRICE GAS MONOBLOCCO

Questo libretto è valido per le nostre Friggitrici del tipo A<sub>1</sub> Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).

Vedere tabella 1.1. La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 si

CE		Mod.					
		Serial N° DR					
V	Hz	kW		Type			
				Tipo			
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Ph (mbar)	I12H3+	I12H3+	I12E3P	I12E+3+	I12L3P	I3B/P	I12H3B/P
	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	LU			NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MC		DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Ph (mbar)	I12E3P	I12H3B/P		I12ELL3B/P	I12H3B/P		I12H
	20,37,50	20,30		20,20,50	20,30		20
ΣQ <sub>n</sub> (Hi)		kW	G20		m³/h	G30	
			G25		m³/h	G31	
							Kg/h
							Kg/h

trova sotto il bordo inferiore del cruscotto.

## 2.2 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

## 2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

## 2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

## 2.5 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare col gas indicato sulla targhetta esterna adesiva.
- \* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

### 2.5.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabella 1.1 dati tecnici) come apparecchi a gas tipo A<sub>1</sub>.

## 2.5.2 APPARECCHIA GAS TIPO: A<sub>1</sub>

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione.

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m<sup>3</sup>/h • kW P.T. (Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

## 2.5.3 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II (art. 3.4.) per gli ugelli, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

**N.B.** I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.

Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per ogni bruciatore e il relativo ugello, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria, la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

**Attenzione:** Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

**N.B.:** Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 - 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

## 2.6 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

**CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (P<sub>e</sub>) Fig. 1A**

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione (B) si trova sulla rampa gas G 3/4" dietro il cruscotto; svitare la vite (A), attaccare la gomma al silicone al manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite (A), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

**CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (P<sub>i</sub>) Fig. 1A**

La presa di pressione (B) si trova sopra il porta ugello (fig. 1B) svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione all'ugello.

Rimontare la vite (A), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

## 2.7 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minima non è registrabile poiché la valvola gas regola la piena potenza impostata.

## 2.8 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II. Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni delle Tabelle II. Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente. Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

### 2.8.1 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 5.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhetta adesiva "predisposizione gas" sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

## 2.9 INTRODUZIONE ALL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della friggitrice all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

### 3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

#### 3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (FIG. 2)

- Aprire la porta armadio e togliere il contenitore dell'olio
- Allentare la vite (D) e spingere il regolatore dell'aria primaria (C) nel venturi
- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (B) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II.

#### 3.2 REGOLAZIONE BRUCIATORE PILOTA (FIG. 3)

- **Attenzione:** Smontare per prima la candelella (5) svitando il dado (8) con una chiave da 10 mm.
- Svitare il dado con una chiave da 10 mm. (2) e smontare l'ugello pilota (7) L'ugello è agganciato al bicono (3).
- Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II.
- Stringere bene il dado con chiave da 10 mm.

IMPORTANTE: A conversione o adattamento per un tipo di gas, è obbligatorio attaccare la sigla corrispondente (adesivo in dotazione insieme agli ugelli) sulla targhetta tecnica.

### 4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas e smontare il frontalino. Procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

#### A - Accenditore piezo elettrico

- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado con una chiave di 27 mm.
- Sostituire l'accenditore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

#### B - Candelella del pilota "Targhet" Fig. 3 pos. 5

- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado (Fig. 3 pos. 8) con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la candelella.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

#### C - Termocoppia (Fig. 3 pos. 4)

- Svitare le due viti (Fig. 7 pos. 8) con una chiave di 8 mm.
- Svitare con una chiave di 9 mm, la termocoppia della valvola di sicurezza (Fig. 10).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

#### D - Bruciatore pilota (Fig. 3)

- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 3 pos. 2)
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare le due viti di fissaggio
- Smontare la candelella (Fig. 3 pos. 5) e la termocoppia (Fig. 3 pos. 4)
- Sostituire il corpo pilota (Fig. 3 pos. 6)
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio

ATTENZIONE: controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

#### E - Valvola termostatica (Fig. 4)

- Estrarre il bulbo (Fig. 4 pos. L) dalla guaina.
- Staccare il tubo gas dalla uscita valvola.
- Smontare le 4 viti della flangia entrata gas.

ATTENZIONE: Controllare bene l'O.R. tenuta gas.

- Smontare la termocoppia con una chiave di 9 mm.
- Smontare il tubo gas alimentazione bruciatore pilota con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la vecchia con una nuova valvola termostatica.

ATTENZIONE: I pulsanti debbono essere a sinistra, non dimenticate l'interruzione della termocoppia!

- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- Regolare la vite del minimo by-pass. (100% aperto!).
- Rimontare il bulbo della valvola e il bulbo del termostato limite (Fig. 3 pos. M).

ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

Controllare che la temperatura dell'olio arrivi a 195 °C con termostato in posizione 8.

#### F - Bruciatore (Fig. 2)

- Smontare il tubo alimentazione gas;
- Svitare le due viti con una chiave da 8 mm.  
Ora si può sostituire il bruciatore (o i bruciatori).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

#### G - Termostato di sicurezza

- Controllare il funzionamento e ricercare la causa che ha fatto scattare il termostato limite.
- La sua sostituzione è molto semplice.

ATTENZIONE: Il termostato interrompe il circuito della termocoppia.

## 5.

## ISTRUZIONI PER L'UTENTE

### Premessa

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente la vasca ed i cestelli, operando come segue:

- Riempire la vasca fino a livello con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti, scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.
- **Se per friggere si usa del grasso, non metterlo nella vasca se non è allo stato liquido; dopo l'uso scaricare il grasso quando è ancora liquido.**
- Quando si deve scaldare lo strutto solido, occorre farlo molto lentamente, forando spesso la superficie del grasso per favorirne la dilatazione e lo scioglimento.
- Durante l'uso si raccomanda di non coprire la vasca o versare all'interno sali o aromi.
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'olio il recipiente. La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento nel fondo della vasca.**

### RIEMPIMENTO VASCA

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso, quindi versare l'olio per friggere fino alla tacca MIN. e comunque non oltre la tacca MAX. Per la capacità della vasca vedere la tabella dei dati tecnici 1.1.

### RIEMPIMENTO DEL CESTELLO

La quantità di cibo da mettere nel cesto dipende da come si vuole cucinarla. Al momento dell'immersione nell'olio bisogna evitare un rapido abbassamento della sua temperatura evitando comunque che scenda al di sotto dei 160 °C. Piccoli pezzi di cibo cucinati per il giusto tempo, risultano comunque migliori di un grosso pezzo che deve essere cotto per più lungo tempo.

### 5.1 ACCENSIONE PILOTA (FIG. 4)

- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola della regolazione temperatura (R) portandola nella Posizione ( ✖ ).
- Premere e tenere premuto fino ad accensione avvenuta il pulsante pilota (N), contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione e si accende il pilota. (L'accensione è verificabile con portine apparecchio aperto).

### 5.2 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola (Fig. 4 pos. R), e portandola sulla posizione 8. La regolazione della temperatura dell'olio avviene ruotando la manopola nelle posizioni da 1 a 8:

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA OLIO
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

### ESEMPI DI COTTURA

Cibo	Tempo in minuti	Termostato °C
Crostini	1	180
Gamberi e totani	2 - 5	180
Filetto di pesce impanato	2 - 4	190
Frittura mista	3 - 5	190
Salsicce	2 - 4	170 - 180
Polli	10 - 15	170 - 180
Polli novelli	5 - 8	180
Arrosti vari (da 1 a 2 kg)	20 - 25	170
Patatine e spicchi	3 - 5	190
Doratura di patate a spicchi	1 - 2	190
Fondi di carciofi, melanzane, cavolfiori, zucchini	2 - 4	190
Frittelle	2 - 4	180
Crocchette di riso	3 - 5	160 - 180

### 5.3 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola (Fig. 4 pos. R) e portandola nella posizione accensione pilota ( ✖ ). Per lo spegnimento anche del pilota, premere il pulsante (Fig. 4 pos. S) contrassegnato con ( ● ).

### 5.4 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggatrici sono dotate di un termostato di sicurezza che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio. Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.



**PULIZIA E ACCORGIMENTI**

Per la pulizia attenersi alle seguenti istruzioni:

- Pulire il tutto senza usare lane metalliche o prodotti abrasivi.
- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità; queste debbono essere eliminate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.
- Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

**VASCHE DI COTTURA**

Svuotare le vasche dall'olio facendo scendere attraverso il rubinetto di scarico nella vasca raccogliolio collocata sotto l'armadio, quindi pulire accuratamente usando un opportuno detergente ed evitando di raschiare o graffiare il fondo della vasca stessa. Risciacquare abbondantemente in modo da togliere ogni traccia di detergente.

**PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.



allestimentiepubblicità

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1  
 TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2  
 TABLE II: PRESSIONS ET CATEGORIES DANS LES DIFFERENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS  
 TABLE II: GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2  
 TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS/PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION - DRUCK - PRESIÖNE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO																																		
		Nom.	Mfn.	Max.	POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE	BELGIUM	AUSTRIA	SWITZERLAND	DENMARK	FINLAND	SWEDEN	ICELAND	ALBANIA	BULGARIA	ITALY	SPAIN	IRELAND	GREECE	UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA	LITHUANIA	SLOVAKIA	NORWAY	SLOVENIA	TURKEY	CROATIA	ROMANIA	REPUBLIC OF CZECH REP.	MACEDONIA	MALTA	CYPRUS	LETTONIA		
Iniettabre Injector Injecteur Einspritzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronymy Sigle du gaz Gasenzüchen Sigla del gas																																						
2H	G20	20	17	25																																			
2E	G20	20	17	25	2E3P	2ELL3B/P	2E3P																																
2L	G25	25	20	30																				2L3P															
2LL	G25	20	18	25		2ELL3B/P																																	
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30					2E+3+																														
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35																																			
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		2ELL3B/P			2H3B/P																														
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45					2E+3+																														
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80																				2H3+															
3P	*G31	30	25	35																																			
3P	*G31	37	25	35	2E3P				2E3P															2L3P															
3P	*G31	50	42,5	57,5					2E3P															2L3P															

\* Regolatore di pressione escluso - \* Pressure regulator excluded - \* Régulateur de pression exclus - \* Druckregler ausgeschlossen - \* Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TYPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	2H3B/P	20,30/30
CH	Switzerland	2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	2H3+	20,29/37
FI	Finland	2H3B/P	20,30/30
FR	France	2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	2H3+	20,29/37
GR	Greece	2H3+	20,29/37
IE	Ireland	2H3+	20,29/37

IS	Iceland	2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	2H3+	20,29/37
LT	Lituania	2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	2L3P	25,37,50
NO	Norway	2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	2E3P	20,37
PT	Portugal	2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	2H3B/P	20,30/30
MC	Macedonia	2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	2H3B/P	20,30/30

# DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees techniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	15	15+15	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175
		G25	m <sup>3</sup> /h		
		G30/31	Kg/h	1,183/1166	2,366/2,332
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne fahigkeit – Capacidad cubeta		(l)	18lt	18+18lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G20 mbar 20		3X165/250K	6X165/250K
		R.D.A.-X mm		32	32
		BY PASS-Ø-1/100mm		-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G20 mbar 20		36	2X36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G30/31 mbar 28-30/37		3X115/250K	6X115/250K
		R.D.A.-X mm		-	-
		BY PASS-Ø-1/100mm		-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G30/31 mbar 28-30/37		19	2X19
<b>Country</b>		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31
IT – IE – GR – GB – ES- PT		IIzH3+	p(mbar)	20	28-30/37

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees techniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	15	15+15	
Consumo gas – Gasconsumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175
		G25	m <sup>3</sup> /h		
		G30/31	Kg/h	1,183/1,022	2,366/2,044
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne fahigkeit – Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G20 mbar 20		3X165/250K	6X165/250K
		R.D.A. Xmm		32	32
		BY PASS-Ø-1/100mm		-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G20 mbar 20		36	2X36
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G30/31 mbar 50		3X100/250K	6X100/250K
		R.D.A. Xmm		-	-
		BY PASS-Ø-1/100mm		-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G30/31 mbar 50		19	2X19
<b>Country</b>		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31
AT-CH		IIzH3BP	p(mbar)	20	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos					
Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo - Type - Bauart			A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tècnica nominal		(kW)	15	15+15lt	
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175
		G25	m <sup>3</sup> /h	1,69	3,38
		G30/31	Kg/h	1,183/1,116	2,366/2,332
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-	
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne fähigkeit - Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G20 mbar 20 - G25 mbar 25		3X165/250K	6X165/250K
R.D.A. X mm			32	32	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G20 mbar 20 - G25 mbar 25		36	2X36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G30/31 mbar 28-30/37		3X115/250K	6X115/250K
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G30/31 mbar 28-30/37		19	2X19
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31
BE - FR		II <sub>2E+3+</sub>	p(mbar)	20/25	28-30/37

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos					
Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo - Type - Bauart			A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tècnica nominal		(kW)	15	15+15	
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175
		G25	m <sup>3</sup> /h		
		G30/31	Kg/h	1,183/1,116	2,366/2,332
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-	
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne fähigkeit - Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G20 mbar 20		3X165/250K	6X165/250K
R.D.A. X mm			32	32	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G20 mbar 20		36	2x36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G30/31 mbar 30		3X115/250K	6X115/250K
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G30/31 mbar 30		19	2x19
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MC-AL-IS-DK-FI-SE-BG		II <sub>2H3E/P</sub>	p(mbar)	20	30

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Données techniques - Technishe date - Datos técnicos					
Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo - Type - Bauart			A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal			(kW)	15	15+15lt
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch			G20	m <sup>3</sup> /h	1,588
			G25	m <sup>3</sup> /h	1,69
			G30/31	Kg/h	1,588/1,690
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba			(l)	-	-
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne faehigkeit - Capacidad cubeta			(l)	18lt	2X18lt
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal			G20 mbar 20	3X165/250K	6X165/250K
R.D.A. X mm				32	32
BY PASS-Ø-1/100mm				-	-
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal			G25 mbar 20	3X165/250K	6X165/250K
R.D.A. X mm				32	32
BY PASS-Ø-1/100mm				-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto			G20 mbar 20 - G25 mbar 20	36	2X36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal			G30/31 mbar 50	3X100/250K	6X100/250K
R.D.A. X mm				-	-
BY PASS-Ø-1/100mm				-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto			G30/31 mbar 50	19	2X19
Country			CAT/KAT	GAS/GAZ	G20
DE			II2ELU/3B/P	p(mbar)	20
				G25	G30/G31
				20	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell'aria primaria; Regulation of primary air; Réglage de l'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Données techniques - Technishe date - Datos técnicos					
Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo - Type - Bauart			A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal			(kW)	15	15+15
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch			G20	m <sup>3</sup> /h	
			G25	m <sup>3</sup> /h	0,911
			G31	Kg/h	0,575
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba			(l)	-	-
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne faehigkeit - Capacidad cubeta			(l)	18lt	2X18lt
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal			G25 mbar 25	3X170/350L	6X170/350L
R.D.A. X mm				28	28
BY PASS-Ø-1/100mm				-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto			G25 mbar 25	36	2X36
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal			G31 mbar 37	3X115/250K	6X115/250K
R.D.A. X mm				-	-
BY PASS-Ø-1/100mm				-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto			G31 mbar 37	19	2X19
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal			G31 mbar 50	3X105/250K	6X105/250K
R.D.A. X mm				-	-
BY PASS-Ø-1/100mm				-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto			G31 mbar 50	19	2X19
Country			CAT/KAT	GAS/GAZ	G25
NL			II2L3P	p(mbar)	25
				G31	G31
				37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell'aria primaria; Regulation of primary air; Réglage de l'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire

**TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:**

**Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos**

Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99		
Tipo - Type - Bauart			A1	A1		
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal		(kW)	15	15+15		
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175	
		G31	Kg/h	1,116	2,332	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-		
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne faehigkeit - Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G20 mbar 20	3X165/250K	6X165/250K		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G20 mbar 20	19	2X19		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G31 mbar 37	3X115/250K	6X115/250K		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G31 mbar 37	19	2X19		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G31 mbar 50	3X105/250K	6X105/250K		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G31 mbar 50	19	2X19		
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G31</b>	<b>G31</b>	
LU	IIzE3P	p(mbar)	20	37	50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria; Regulation of primari air;Réglage del'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire

**TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:**

**Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos**

Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99		
Tipo - Type - Bauart			A1	A1		
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal		(kW)	15	15+15		
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175	
		G31	Kg/h	1,116	2,332	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-		
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne faehigkeit - Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G20 mbar 20	3X165/250K	6X165/250K		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G20 mbar 20	19	2X19		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G31 mbar 37	3X115/250K	6X115/250K		
R.D.A. X mm			-	-		
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G31 mbar 37	19	2X19		
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G31</b>	<b>G31</b>	
PL	IIzE3P	p(mbar)	20	37		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria; Regulation of primari air;Réglage del'air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos					
Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo - Type - Bauart			A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal		(kW)	15	15+15	
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h	1,588	3,175
		G30/G31	Kg/h	1,183/1,022	2,366/2,044
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-	
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne fähigkeit - Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G20 mbar 20	3X165/250K	6X165/250K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G20 mbar 20	36	2X36	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G30/G31 mbar 50/67	3X100/250K	6X100/250K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G30/G31 mbar 50/67	19	2X19	
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31
PT		II <sub>2H3+</sub>	p(mbar)	20	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm  
 Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm  
 Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm  
 RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;  
 Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos					
Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99	
Tipo - Type - Bauart			A1	A1	
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal		(kW)	15	15+15	
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch		G20	m <sup>3</sup> /h		
		G25	m <sup>3</sup> /h		
		G30-G31	Kg/h	1,183/1,122	2,366/2,044
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba		(l)	-	-	
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne fähigkeit - Capacidad cubeta		(l)	18lt	2X18lt	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal		G30-G31 mbar30	3X115/250K	6X115/250K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto		G30-G31 mbar30	19	2X19	
Country		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30-G31	
MT-CY		I <sub>3B/P</sub>	p(mbar)	30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm  
 Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm  
 Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm  
 RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;  
 Regulación de la entrada del aire

TABELLA II - TABLE II - TABLEAU II - TABELLE II - TABLA II:

Dati tecnici-Technical data - Données techniques -Tecnische date -Datos técnicos

Modelli - Models - Modèles - Modelle - Modelos			GF45-GF49	GF90-GF99		
Tipo - Type - Bauart			A1	A1		
Potenza nominale - Nominal thermal power - Puissance thermique nominale - Nominal-Wärmeleistung - Potencia tèrmica nominal	(kW)		15	15+15		
	G20	m <sup>3</sup> /h	0,783	1,566		
Consumo gas - Gasconsumption - Consommation de gaz - Gasverbrauch						
Livello nominale della vasca - Nominal tank level - Niveau nominal de la cuve - Nennstand des Beckens - Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-		
Capacità vasca - Capacity tank - Capacité cuve - Wanne fahigkeit - Capacidad cubeta	(l)		18lt	2X18lt		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal - Hauptbrenner - Quemador principal	G20 mbar 20		3X165/250K	6X165/250K		
	R.D.A. Xmm		32	32		
	BY PASS Ø-1/110mm		-	-		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote - Leitflamme - Quemador piloto	G20 mbar 20		36	2X36		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20			
LV	l <sub>2</sub> H	p(mbar)	20			

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm - The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicteur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben - Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

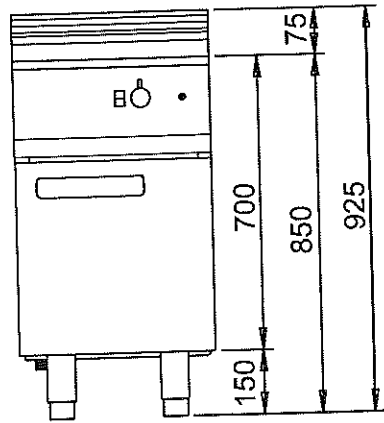
Regulación de la entrada del aire

allestimenti e pubblicità  
**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**

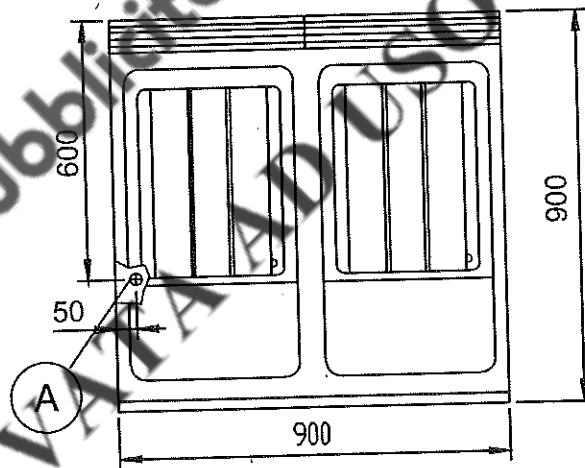
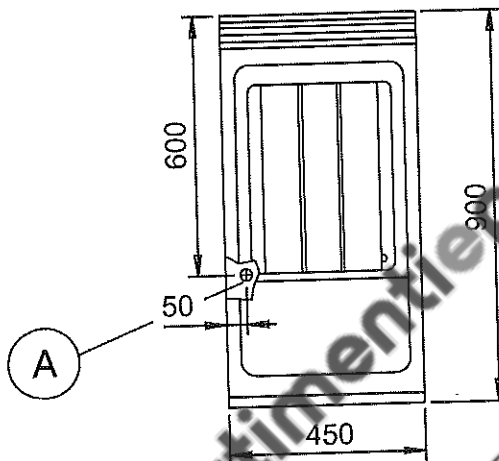
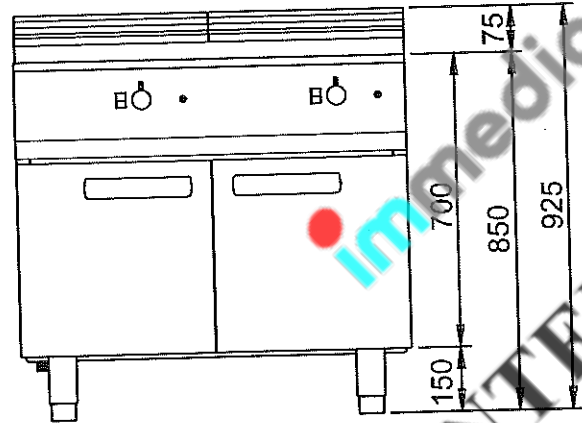


**SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM**  
**SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE**  
**ESQUEMAS DE INSTALACIÓN**

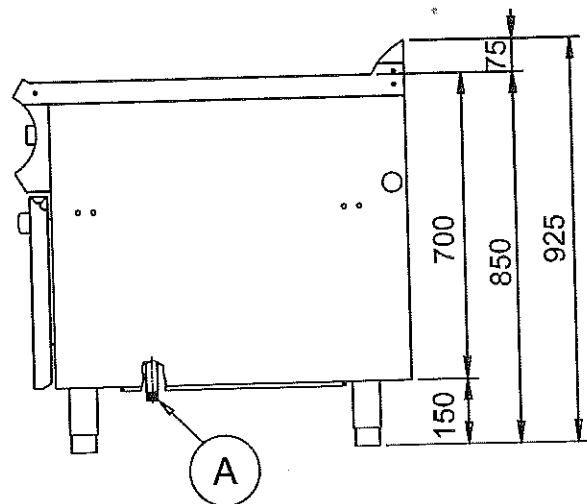
**GF45  
GF49**



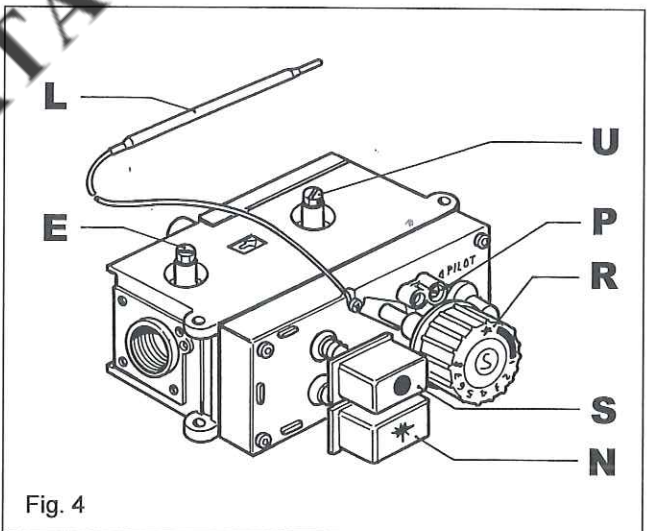
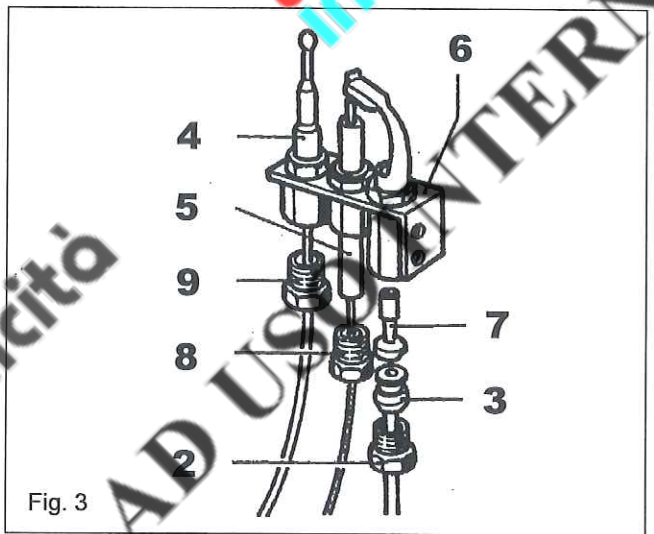
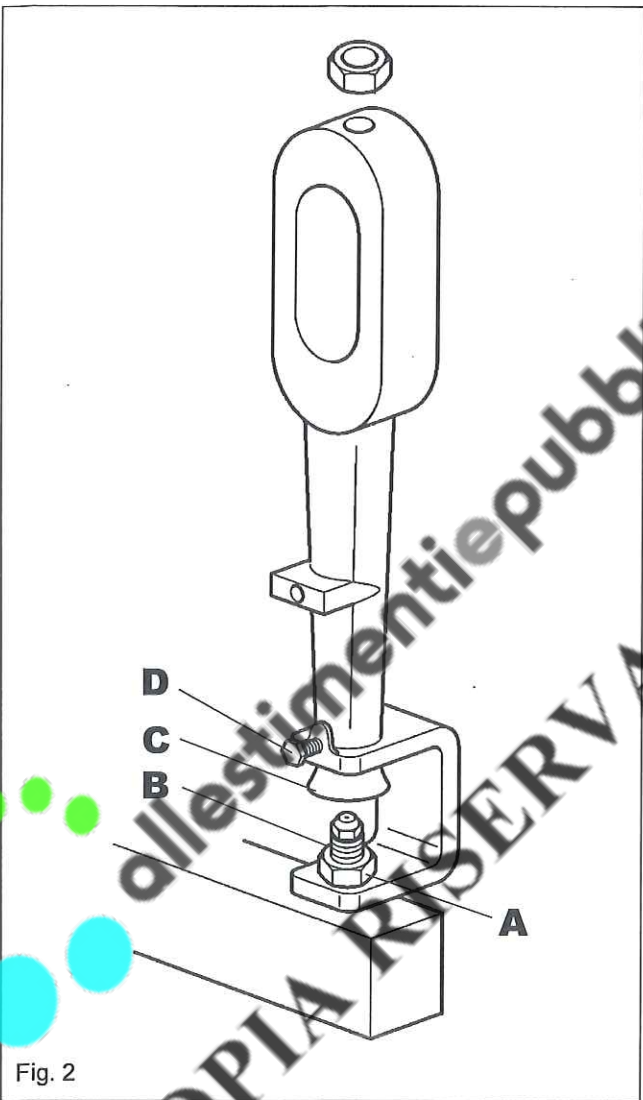
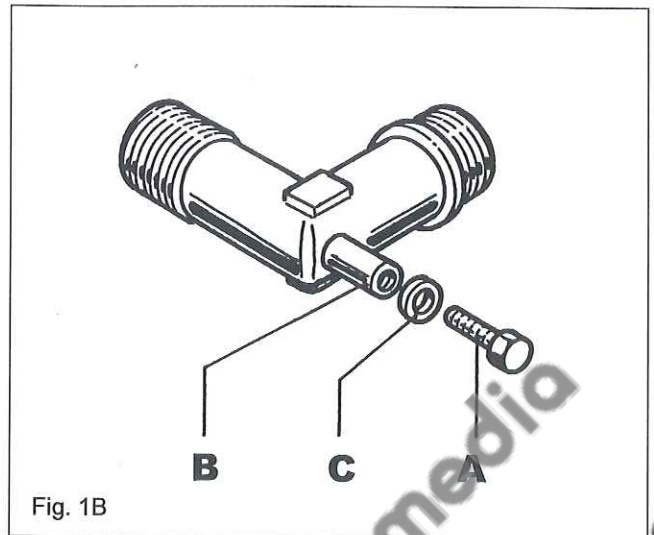
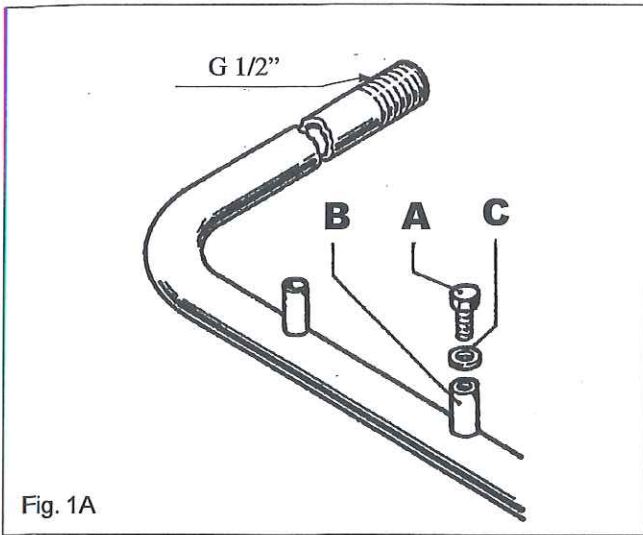
**GF90  
GF99**

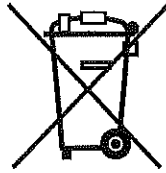


**A** Attacco gas 3/4  
 Gas connection 3/4  
 Connexion gas 3/4  
 Gasverbindung 3/4  
 Conexión gas 3/4



Le immagini e i disegni sono puramente indicativi  
 Images (or pictures) are indicative only  
 Les image sont indicatives a titre d'exemple  
 Die Schemen (oder die Bilder) sind ganz und gar indikativ  
 Los esquemas (o imagines) son simbolicos





### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

**AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

### USER INFORMATION

**Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.**

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

### INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

**Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.**

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

### INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

**IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.**

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

### INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

**Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.**

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.