

ggm **gastro**
INTERNATIONAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MULTIPLANETENGRILLS

ERHM848

INHALT

Kapitel 1.....	Allgemeine Beschreibung
Kapitel 2.....	Beschreibung der Bedienelemente und Beladung des Gerätes
Kapitel 3.....	Instandhaltung und Reinigung
Kapitel 4.....	Technische Installations- und Einstellungsanleitung
Kapitel 5.....	Ventile, Brenner tauschen
Anhang A..	Ersatzteilliste
Anhang B..	Gasarten und Druck
Anhang C...	Schaltplan
Anhang D..	Befestigung an der Wand
Anhang E..	EU Konformitätserklärung

KAPITEL 1

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Dieses Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen installiert und nur in gut belüfteten Bereichen verwendet werden. Bitte lesen Sie aufmerksam die gesamte Bedienungsanleitung vor Installation und Verwendung des Gerätes.

Die nachstehend beschriebenen Geräte sind für den kollektiven Gebrauch bestimmt und sollten nur von entsprechend qualifiziertem Personal bedient werden.

WARNUNG: Befolgen Sie bei der Installation des Ofens die Anweisungen und Anforderungen des Gasversorgers und beauftragen Sie in jedem Fall einen autorisierten Techniker mit der Installation.

MODELLE

ERHM848 8 Spieße & 4 Brenner

GERÄTEBESCHREIBUNG

-Grills wurden speziell dafür entwickelt, Fleisch zu grillen, das zuvor an einem Spieß befestigt worden ist.

Die Modellreihe der Planetenöfen besteht vollständig aus Edelstahl, mit Ausnahme der Komponenten, die zur Unterstützung des Getriebes verwendet werden, und der Kettenstifte, welche mit einem Rostschutzbad behandelt sind.

Grundsätzlich sind in den verschiedenen Modellen folgende Elemente vorhanden:

- a) Gehäuse, optional mit Untergestell
- b) Getriebe
- c) Elektrisches Bedienfeld
- d) Gasfeuerung
- e) Türen
- f) Zubehör

GEHÄUSE

Die Abmessungen der Gehäuseteile, welche die verschiedenen Elemente des Ofens tragen sollen, hängen von der Anzahl der Spieße im Ofen ab und davon, ob der Ofen auf einem Untergestell montiert werden soll oder nicht.

GETRIEBE

Durch das Planetengetriebe des Gerätes werden alle Spieße synchron mit 4,25 U/min gedreht, jede Gruppe wird von einem 230V/50Hz Untersetzungsgetriebe mit 0,09 kW oder 0,25 kW angetrieben.

ELEKTISCHE AUSSTATTUNG

Dies umfasst den im vorherigen Abschnitt beschriebenen Motor, die Lampen von 150W. jeweils die elektronische Zündung zum Anzünden des Brenners und die Lichtschalter.

GAS AUSSTATTUNG

Diese besteht aus zwei Infrarotbrennern pro Übertragungsgruppe mit ihren entsprechenden Sicherheitsventilen und Thermoelementen, die übereinander angeordnet und durch eine Zwischenbrennerabweisplatte getrennt sind.

Das Gerät wird mit einem Gasanschluss mit $\frac{3}{4}$ " für Geräte mit Erdgas gespeist, für Butan / Propan Anschluss kann der Anschluss auf ein $\frac{1}{2}$ " reduziert werden.

WARNUNG: Bei Gasaustritt sofort den Absperrhahn schließen, die elektrischen Schalter nicht betätigen, keine Feuerzeuge oder Streichhölzer anzünden und gut lüften.

TÜREN

Die Türen bestehen aus zwei Scheiben aus gehärtetem hitzebeständigem Glas mit isolierten Griffen. Die Glasscheiben sind an der Vorderseite des Ofens montiert. Ihr Zweck ist es, Sie vor Hitze zu schützen, während der Ofen in Betrieb ist, und die Lebensmittel vor äußeren Einflüssen zu schützen.

WARNUNG: Die Glastüren niemals starken Stößen oder Erschütterungen aussetzen, da sie entweder im selben Moment oder auch später ohne ersichtlichen Grund zerbrechen könnte.

Halten Sie das Glas sauber und prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob es trocken ist.

Berühren Sie die Türen nicht, während der Grill eingeschaltet oder noch heiß ist. Öffnen oder schließen Sie die Türgläser ausschließlich mit Hilfe der Griffe. Auf den Türen ist ein Warnhinweis angebracht, der auf hohe Temperaturen auf dem Glas aufmerksam macht.

Entzünden Sie niemals die Brenner wenn die Türen geschlossen sind und sich kein Grillgut im Gerät befindet. Sonst besteht die Gefahr, dass die Glastüren bersten.

ZUBEHÖR

Der Ofen ist mit einer Reihe von Zubehörteilen wie Spießen, Spießklammern und Fett- und Saftauffangblech ausgestattet.

a) Spieße

Ihr Zweck ist es, das Grillgut zu fixieren. Ihr Querschnitt ist quadratisch, so dass sie sich drehen, wenn sie in die Schleppachsen eingesetzt werden.

Maximales Gewicht pro Spieß 12 kg.

b) Fett- und Saftauffangblech

Befindet sich unter den Spießen, um Fett und Bratensaft zu sammeln. Es hat einen Hahn zum Entleeren.

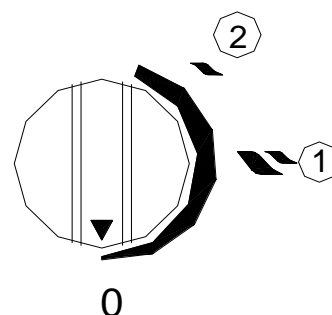
**ACHTUNG: UM VERBRENNUNGEN ZU VERHINDEN, TRAGEN SIE IMMER HANDSCHUHE BEIM HANTIEREN MIT HEISSEN SCHWERTERN, SPIESSEN UND DEM FETTAUFFANGBLECH
ENTLEEREN SIE DAS AUFFANGBLECH NICHT WÄHREND DAS GERÄT ANGESCHALTET ODER NOCH HEISS IST.**

KAPITEL 2

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

ENTZÜNDEN DES BRENNERS

- Drücken Sie die Knebel des gewünschten Brenners und drehen Sie eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn, bis die Position "Maximum" (1) erreicht ist.
- Halten Sie den Knebel gedrückt und nähern Sie sich mit einer offener Flamme dem Brenner, bis die Flamme auf den Brenner überspringt. Warten Sie 10 bis 15 Sekunden, bevor Sie loslassen. Der Brenner sollte angezündet bleiben.
- Nach dem Anzünden sollten Sie den Knebel noch ca. 20 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen.
- Um den Regler auf "Minimum" zu stellen, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn von der Position "Maximum" bis zum Erreichen des "Minimums" (2).
- Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Regler von einer beliebigen Position im Uhrzeigersinn bis zur Anzeige "Aus".



REIHENFOLGE BEIM ANZÜNDEN DER BRENNER

Wir beginnen immer oben am Grill, bis wir den unteren Teil des Grills erreichen.

ACHTUNG:

Schließen Sie die Regler und Gas-Absperrhähne, wenn der Grill nicht in Betrieb ist oder wenn ein Problem mit dem Gas oder der Reinigung des Grills auftritt.

Im Falle einer schlechten Verbrennung eines Brenners wenden Sie sich an den technischen Service, um diesen überprüfen zu lassen

DREHEN DER EINZELNEN PLATTEN

Für jeden Satz von 4 Schwertern gibt es einen Schalter. Wird der Schalter auf Position 1 gestellt, startet die Drehung der Platten und ist der Schalter auf Position 0 stoppt die Drehung. Mit diesem Schalter wird der Grill gemäß den im nächsten Kapitel beschriebenen Angaben beladen.

DREHEN DER SPIESSE (PLATTE IM STILLSTAND)

Optional kann jede Gruppe von 4 Schwertern eine weitere Bewegungsfunktion haben, durch die sich die Schwerter bei angehaltener Platte weiter drehen können. Um diese Funktion zu aktivieren, führen Sie den Schalter für die Plattendrehung auf Position 2, zum Stoppen stellen Sie den Schalter auf Position 0.

BELADUNG DES GERÄTES

a) Setzen Sie eine Endklammer in den Spieß ein, und schieben ihn nach hinten bis Sie das Ende des Spießes erreichen (Abb.4). Befestigen Sie die Endklammer dann mit der Schraube. Legen Sie ein Huhn auf den Spieß und halten Sie es mit der Endklammer bereits in Position. Schieben Sie dann eine H-förmige Spießklammer auf das Schwert, und dann wieder ein Huhn. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Schwert vollständig geladen ist. Setzen Sie schließlich eine Endklammer ein und befestigen Sie diese mit der Schraube.

b) Öffnen Sie die Tür, bis zum Anschlag, platzieren Sie das runde Ende des Spießes wie in Bewegung 1 in Abb. 5 an seiner Stelle und drücken Sie dann den Spieß auf Ihre linke Seite, damit Sie das quadratische Ende in Position 2 und 3 platzieren können.

WARNUNG: STELLEN SIE IMMER DEN MOTOR AB, BEVOR SIE DAS GERÄT BELADEN!



Abb. 4

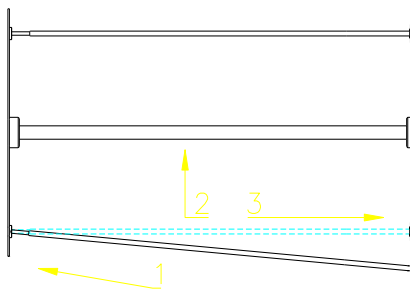


Abb. 5

c) Nach dem Beladen des Gerätes können die Türen geschlossen werden.

Maximales Gewicht pro Spieß 12 kg.

Warnung:

Geeignete Kleidung tragen (gut sitzend, nicht locker und ohne lose Bänder)

KAPITEL 3

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

INSTANDHALTUNG

Es ist zu empfehlen, dass einmal im Jahr ein dafür akkreditierter Techniker die Gasausrüstung Ihres Grills überprüft. Zerlegen oder verändern Sie keine Hähne oder Gasleitungen. Bei falscher Montage können Gaslecks auftreten.

BEACHTUNG:

In Falle eines Gaslecks oder eines sonstigen technischen Problems bei der Gasversorgung den technischen Kundendienst anrufen.

Während das Gerät in Betrieb ist, auf keinen Fall Änderungen an den elektrischen, mechanischen Teilen oder an der Gasversorgung vornehmen!

REINIGUNG

Vor dem Gebrauch ist es wichtig, das Fettauffangblech und das Innere des Gerätes zu reinigen, da bei Ansammlung von Fett und Öl Brandgefahr besteht.

Für die Reinigung des Grills kann jedes auf dem Markt erhältliche Produkt verwendet werden. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsflüssigkeit auf die perforierte Oberfläche der Brenners gelangt.

BEACHTUNG:

Sorgen Sie für eine tägliche gründliche Reinigung des Bodens um das Gerät herum, um ein Ausrutschen im Kochbereich zu vermeiden.

Reinigung niemals vornehmen, wenn das Gerät in Betrieb ist, erst nachdem das Gerät vollständig gestoppt wurde, bei geschlossenem Gasauslass und unterbrochener Stromversorgung. Reinigen Sie die das Gerät täglich.

Reinigen und entleeren Sie die Fettschale täglich.

Reinigung der Spießhalterungen

Bei Verwendung des Grills ist es möglich, dass die Feder, die die Spieße von links nach rechts drückt, mit der Zeit härter wird. Wir empfehlen Ihnen, diese so oft zu reinigen, wie Sie sehen, dass es nicht mehr richtig funktioniert.

- Nehmen Sie die linke Seite heraus, indem Sie die Schrauben lösen.
- Lassen Sie den Motor drehen, bis Sie die Halterung des Spießes erreichen (Abb.6b)
- Nehmen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher heraus (1) (Abb.6b)
- Nehmen Sie die Feder und den Kolben heraus und reinigen Sie sie. Reinigen Sie auch die Halterung von Fett.
- Gehen Sie beim wieder Zusammenbauen in umgekehrter Reihenfolge vor.

Warnung: Es ist sehr wichtig, die Fettauffangschale regelmäßig zu reinigen um einen Brand zu vermeiden.

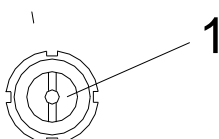


Abb. 6b

KAPITEL 4

TECHNISCHE INSTALLATIONS- UND EINSTELLANLEITUNGSPACE

PLATZ

In keinem Fall werden die Modelle ERHM848 direkt am Boden aufgestellt. Die Arbeitsplatte sollte flach und stabil sein und das Gewicht des Geräts tragen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden.

AUFSTELLUNG

Dieses Gerät muss gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften und von einem spezialisierten Techniker installiert werden. Es sollte nur in gut belüfteten Bereichen verwendet werden. Bei unzureichender Belüftung besteht ein Gesundheitsrisiko, es können unzulässige Konzentrationen schädlicher Substanzen entstehen.

ACHTUNG:

Stellen Sie tragbare Feuerlöscher (CO₂) in den Räumlichkeiten bereit.

Wenn das Gerät in einem geschlossenen Raum befindet, empfehlen wir die Aufstellung unter eine Abzugshaube mit Flammenschutzfilter. Die Lüftungsschlitze des Grills müssen zur Belüftung immer sauber bleiben.

Stellen Sie es an einem Ort auf, an dem sich die Bediener nicht in der Nähe der Kunden befinden.

Der Ort, an dem der Grill installiert ist, muss mindestens ein Volumen in m³ Luft haben, das den Kcal eines Spießes geteilt durch 1000 entspricht. (siehe Seite "TECHNISCHE DATEN DES GRILLS").

Ihr Grill benötigt einen Mindestabstand, der seinen Abmessungen zuzüglich der Abstände zur Wand oder zu einem anderen in Abb. 2 angegebenen Gerät entspricht. Der Mindestabstand zwischen der Vorderseite des Geräts und brennbaren Materialien sollte 1,5 Meter betragen.

Der Grill ist ein Gerät vom Typ A (es ist keine Entlüftung der Verbrennungsgase zwingend nötig). Es ist jedoch erforderlich, eine Rauchabzugshaube zu installieren, um Schäden an der des Raums, in dem das Gerät installiert ist, sowie Schäden durch das Gerät zu vermeiden Hitze, Dämpfe und Fette, die beim Kochen abgegeben werden.

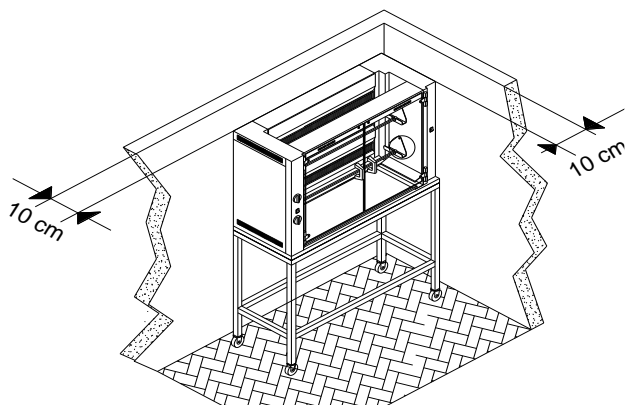


Abb. 2

ANSCHLUSS DES GERÄTES

Schließen Sie das Gerät nicht an Netze an, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass Spannung, Druck und Gasart mit den Angaben auf dem Typenschild unten links an der Vorderseite Ihres Geräts übereinstimmen.

Der Anschluss an das Gas muss gemäß den Normen des jeweiligen Bestimmungslandes erfolgen. Im Falle Spaniens lautet die Norm EN 10226-1 und EN 10226-2.

Bei Verwendung von Butan oder Propan werden die auf dem Markt befindlichen Flaschen mit einer Mindestkapazität von 12,5 kg für Butan und 11 kg für Propan verwendet. Die "Camping Gas" Flaschen sind nicht erlaubt.

Im allgemeinen Versorgungsnetz muss ein Flüssigkeitsabsperrentil mit "Gas-Außengewinde-Auslass" installiert werden. Vom Gasanschluss bis zum Gerät muss eine Leitung verlaufen, die nicht länger als 1,5 m Länge haben darf. Der Gasanschluss des Geräts befindet sich im unteren rechten Teil der Rückseite des Grills. Der flexible Schlauch muss den geltenden Vorschriften entsprechen, muss regelmäßig gewartet und bei Bedarf ausgetauscht werden.

Nach dem Start des Geräts muss eine letzte Vorsichtsmaßnahme getroffen werden: die Leckage Analyse. Zu diesem Zweck werden die Verbindungsteile und alle behandelten Teile mit Seifenwasser-, Schaum- oder Gasdetektor abgedeckt. Wenn ein Leck erkannt wird, wird der Absperrhahn geschlossen und seine Reparatur durchgeführt, und dann wird der gleiche Vorgang ausgeführt, bis eine vollständige Abdichtung des Kreislaufs erreicht ist.

ACHTUNG.

Überprüfen Sie, ob der Stecker die auf dem Typenschild angegebene Spannung aufweist und über eine ausreichende Erdungsverbindung verfügt.

Verwenden Sie Schuko-Stecker.

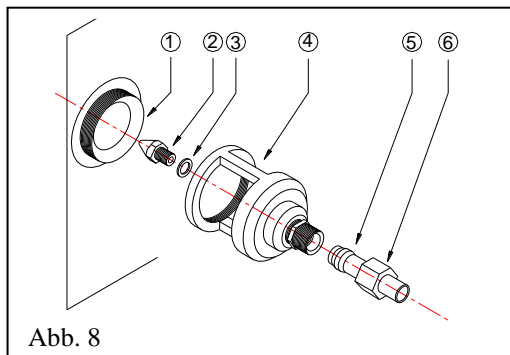


Abb. 8

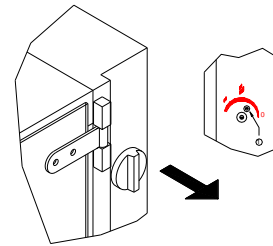
ÄNDERUNG DER GASART

WARNUNG: Dieser Vorgang kann nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden

- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Ofen geschlossen ist.
 - Wechseln Sie das Geräteeinlassrohr. Dies sollte nur beim Wechsel von Butan oder Propan zu Erdgas erfolgen. In diesem Fall sollte der **Innendurchmesser des Rohrs niemals weniger als 14 mm betragen**.
 - Entfernen Sie die 3 Schrauben, mit denen die Seitenwand befestigt ist.
 - Entfernen Sie das Rohr (Nr. 5 aus Abb. Nr. 8), indem Sie die Mutter Nr. 6 der Abb. Nr. 8 entfernen.
 - Schrauben Sie den Düsenhalter Nr. 4 der Abb. Nr. 8
 - Ersetzen Sie die Düse Nr. 2 der Abb. Nr. 8 durch den für die Art des zu verwendenden Gases geeigneten. Vergessen Sie nicht, die Unterlegscheibe der Verbindung Nr. 3 der Abb. Nr. 8 zu platzieren.
 - Zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge wie in den Punkten e) bis d) beschrieben vorgehen.
 - Stellen Sie anschließend sicher, dass keine Gaslecks vorhanden sind, und montieren Sie die Seitenwand wieder.
- WARNUNG: Vergessen Sie nicht, das Minimum des Brenners einzustellen, nachdem Sie die Gasart geändert haben, und ändern Sie das Etikett „Gerät vorbereitet für: ...“ über dem Gaseinlass des Ofens**

BRENNER EINSTELLUNG AUF MINIMUM

- Entfernen Sie den Gasknebel des Ventils des Brenners, den Sie einstellen möchten.
- Führen Sie einen Schraubendreher durch das Loch im Bedienfeld und lösen Sie die Schraube (1) Abb. 8 im Uhrzeigersinn, um das Minimum zu verringern, oder gegen den Uhrzeigersinn, um das Minimum zu erhöhen.
- Setzen Sie den Knebel wieder ein, sobald das Minimum eingestellt wurde.



TECHNISCHE DATEN - GASÖFEN

Modell	Dimensionen		Netto Gewicht (kg.)	Bewertungstabelle und Leistung Hi		
	LängexTiefexHöhe			Gas	Druck	Düsen
ERHM848	1395 x 901 x 976 **		233	G20	20mbar	2.30

** zzgl. 140mm (=Mindesthöhe der höhenverstellbaren FüÙe)

Gas	Leistung Hi Druck	ERHM848			
		Qn Kw	Qmin. kW		
G30/G31	28-30/37 mbar	34.0	30.4		
G31	30 mbar	37.6	30.4		
G30	50 mbar	37.6	34.0		
G31	50 mbar	37.2	32.4		
G20	20mbar	40.0	20.0		
G25	25mbar	35.2	20.8		

Hinweis: Der Durchmesser der Düsen ist auf ihrem Gehäuse angegeben (Hundertstel mm).

KAPITEL 5

Ventile tauschen

Wir empfehlen nicht, die Ventile zu ölen. Es ist besser, sie durch neue zu ersetzen.

- Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und schließen Sie die Gasversorgung. **Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung geschlossen ist, bevor Sie mit diesem Vorgang fortfahren.**
- Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Abdeckung befestigt ist, vollständig und entfernen Sie sie (Abb. 10).
- Lösen Sie den Schlauch, indem Sie die Muttern (3) und (1) des Ventils lösen, das Sie wechseln möchten. Nehmen Sie dann das Thermoelement des Ventils ab, indem Sie die Mutter (2) lösen.
- Fahren Sie in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben fort, um das neue Ventil zusammenzubauen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Stellen Sie dann das Minimum des Brenners ein und setzen Sie schließlich die Abdeckung wieder auf.

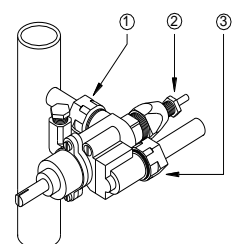


Abb. 10

Brenner tauschen

- Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und schließen Sie die Gasversorgung. **Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung geschlossen ist, bevor Sie mit diesem Vorgang fortfahren.**
- Entfernen Sie die oberen und unteren Zwischenbleche des Brenners, den Sie wechseln möchten.
- Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die seitliche Abdeckung befestigt ist, vollständig und entfernen Sie sie.
- Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die hintere Abdeckung befestigt ist, vollständig.
- Entfernen Sie das Rohr und das Thermoelement, die dem Ventil des Brenners entsprechen, den Sie wechseln möchten, indem Sie die Muttern lösen.
- Schrauben Sie den Düsenhalter ab. Lösen Sie dann die Schrauben, mit denen der Brenner an seiner Halterung befestigt ist, vollständig.
- Setzen Sie den Brenner wieder ein und bauen Sie den neuen in seine Halterung ein.
- Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben vor, um es zusammenzubauen. Stellen Sie sicher, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Bringen Sie die Abdeckungen wieder an und vergessen Sie nicht, das Minimum des Brenners einzustellen

Thermoelement tauschen

- Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und schließen Sie die Gasversorgung. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung geschlossen ist, bevor Sie mit diesem Vorgang fortfahren.
- Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die seitliche Abdeckung befestigt ist, vollständig und entfernen Sie sie.
- Lösen Sie die Muttern des Thermoelements, mit dem es befestigt ist (2, Abb. 10), und die Mutter, die am Ventil befestigt ist, vollständig
- Lösen Sie dann die Mutter und schieben Sie das Thermoelement hinein
- Setzen Sie das neue Thermoelement ein und schrauben Sie die Muttern fest.

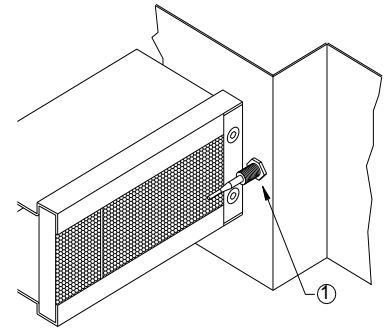


Abb.11

HINWEIS: Es ist ratsam, Ihren Ofen regelmäßig von einem autorisierten Techniker überprüfen zu lassen. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass Ihr Ofen immer in einwandfreiem Zustand ist

ANHANG A

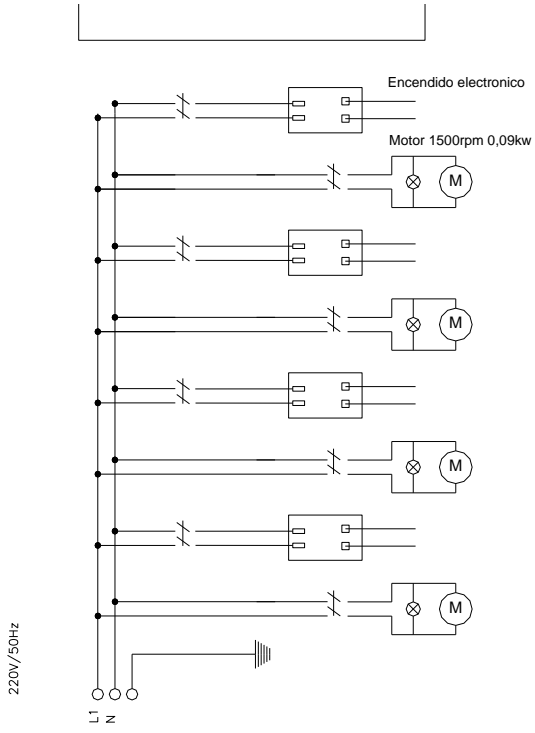
Ersatzteilliste

Name	Code
Ventil	150015
Thermopar	150016
Elektronische Zündung 2 Wege	4400049
Brenner	63100
Motor 1500rpm 0.09 kW	51030
Getriebe 030 1:80	4300050
Schalter ein/aus	060007
Motorschalter	102031
Endklammer	050107
Zwischenklammer	050110
Schraube für Endklammer	050116

ANHANG B

AT Austria	I2H	G-20	20	mbar	PT Portugal	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	50	mbar		I3+	G-30/G-31	30/37	mbar
BE Belgica	I2E+	G-20/G-25	20/25	mbar	ES España	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar		I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
DK Dinamarca	I2H	G-20	20	mbar	SE Suecia	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar		I3B/P	G-30/G-31	30	mbar
FI Finlandia	I2H	G-20	20	mbar	GB Reino Unido	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar		I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
FR Francia	I2E+	G-20/G-25	20/25	mbar	NO Noruega	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar		I3B/P	G-30/G-31	30	mbar
DE Alemania	I2E	G-20	20	mbar	LU Luxemburgo	I2E+	G-20/G-25	20/25	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	50	mbar		I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
GR Grecia	I2H	G-20	20	mbar	CZ Chequia	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	28/37	mbar		I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
IT Italia	I2H	G-20	20	mbar	IE Irlandia	I2H	G-20	20	mbar
	I3+	G-30/G-31	30/37	mbar		I3+	G-30/G-31	28/37	mbar
NL Holanda	I2L	G-25	25	mbar	CH Suiza	I2H	G-20	20	mbar
	I3B/P	G-30/G-31	30	mbar		I3+	G-30/G-31	28/37	mbar

ANHANG C Elektrischer Schaltplan





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0