

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN**INHALT**

A	ALLGEMEINE INFORMATIONEN _____	Seite	2
A1	PRODUKTBESCHREIBUNG _____	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN _____	Seite	3
A3	TRANSPORT _____	Seite	4
A4	AUSPACKEN _____	Seite	4
B	INSTALLATION _____	Seite	4
C	SICHERHEITSHINWEISE _____	Seite	5
D	BETRIEB _____	Seite	6
E	REINIGUNG UND WARTUNG _____	Seite	9
F	FEHLERSUCHE _____	Seite	10
G	INJEKTORWECHSEL UND GASEINSTELLUNG _____	Seite	12
H	BILDER ZUM GASANSCHLUSS _____	Seite	13
I	ERSATZTEILLISTE – ZERLEGENE ZEICHNUNG _____	Seite	14
J	SCHALTPLAN _____	Seite	20

A ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation des Geräts die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch. Eine unsachgemäße Installation und der Austausch von Teilen können das Produkt beschädigen oder zu Verletzungen führen. Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden am Gerät, die durch Vorsatz, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung von Anweisungen und Vorschriften oder falsche Anschlüsse verursacht werden. Unbefugte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Garantie.

1. Diese Bedienungsanleitung sollte zur späteren Bezugnahme an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.
2. **Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal gemäß den geltenden Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen des jeweiligen Landes durchgeführt werden.**
3. Dieses Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden.
4. Bitte schalten Sie das Gerät bei einer Fehlfunktion oder einem Ausfall sofort aus. Das Gerät darf nur von autorisiertem Servicepersonal repariert werden. Bitte bestehen Sie auf Originalersatzteilen.

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

A1 PRODUKTBESCHREIBUNG

*Die professionellen Pizzaöfen (Gas), die sich durch hohe Effizienz auszeichnen, wurden für den Einsatz in Großküchen konzipiert.

Artikelnummer	Abmessungen (mm)	Gewicht (kg)	Verpackung Abmessungen (mm)
STPOE930N	1482 × 1720 × 1855	700	1790 × 1520 × 1880
SPOGE9N	1482 × 1720 × 1855	800	1790 × 1520 × 1880
GPORE630	1650 × 1705 × 1970	865	1670 × 1750 × 2170

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTCODE	STPOE930N	SPOGE9N	GPORE630
INNENABMESSUNGEN (mm)	450	450	450
KAPAZITÄT	Ø300 * 9 Stück 130 Pizza/h	Ø300 * 6 Stück 130 Pizzen/Stunde	Ø300 * 6 Stück 75 Pizzen/Stunde
GASLEISTUNG (kW)	Erdgas 28,7 / Flüssiggas 34,8	41,2	41,2
ELEKTROLEISTUNG (kW)	2	2	2
BETRIEBS- SPANNUNG (V)	220	220	220
BETRIEBS- DRUCK (mbar)	21	21	21
ZUFÜHRKABEL	3 × 2,5	3 × 2,5	3 × 2,5

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

A3 TRANSPORT

*Dieses Gerät kann nicht von Hand von einem Ort zum anderen transportiert werden. Es muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.

A4 AUSPACKEN

*Bitte packen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen des jeweiligen Landes aus und entsorgen Sie die Verpackung. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bestehen aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit dem Materialkennzeichen gekennzeichnet.

*Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile des Geräts vollständig vorhanden sind und ob sie während des Transports beschädigt wurden.

B AUFSTELLUNG

*Bitte stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und festen Untergrund und treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein Umkippen zu verhindern.

*Der Techniker, der die Installation und Wartung des Geräts durchführt, muss über eine entsprechende Fachausbildung verfügen und vom Hersteller autorisiert sein.

*Der Anschluss an die Gasversorgung muss von einer autorisierten Person vorgenommen werden.

*Der Aufstellungsort des Geräts muss über eine ausreichende Belüftung und Entlüftungsöffnungen verfügen.

*Das Gerät muss gemäß den lokalen und nationalen Gasnormen Ihres Landes ordnungsgemäß angeschlossen werden.

*Die Gaseingänge des Geräts sind am Gehäuse mit dem Kennzeichen „G“ gekennzeichnet.



Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften und -normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

*Die Erdung des Geräts muss an die Erdungsleitung an der Schalttafel angeschlossen werden, die der elektrischen Installation am nächsten liegt.

*Der Anschluss an die Hauptsicherung und die Fehlerstromsicherung muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen.

*Der Anschluss an die Gasversorgung muss mit einem Metallschlauch mit geeignetem Durchmesser und einem Kugelventil erfolgen. Das Kugelventil muss an einer Stelle befestigt werden, die von Wärmequellen entfernt und im Gefahrenfall gut zugänglich ist. Nach dem Anschluss der Gaszufuhr muss auf Gaslecks geprüft werden.

*Gasart und Druck müssen gemäß den Angaben auf dem Typenschild des Geräts eingestellt werden. Wenn die eingestellte Gasart nicht mit der am Aufstellungsort vorhandenen Gasart übereinstimmt, sind die Anweisungen zur Einstellung für eine andere Gasart zu befolgen (**Fall: G**).

*Zur einfachen Reinigung und Wartung des Geräts.

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

C SICHERHEITSHINWEISE



*Verwenden Sie das Gerät nicht an einem Ort mit unzureichender Beleuchtung.



*Berühren Sie während des Betriebs des Geräts keine beweglichen Teile.



*Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen auf.



*Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.



*Laden Sie nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts.



*Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne geeignete Schutzausrüstung zu benutzen.



*Sollte es aus irgendeinem Grund an dem Ort, an dem das Gerät verwendet wird, zu einem Brand oder einer Stichflamme kommen, schließen Sie umgehend alle Gasventile und den elektrischen Schütz und setzen Sie einen Feuerlöscher ein. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers.



*Sollte an dem Ort, an dem das Gerät steht, Gas austreten, dürfen Sie auf keinen Fall das Gerät in Betrieb nehmen und keine elektrischen Geräte verwenden.



*Prüfen Sie die Dichtheit auf keinen Fall mit einer Flamme.



*Die Dunstabzugshaube muss so am Ofen angebracht werden, dass sie diesen vollständig abdeckt. Die Abzugsrohre der Dunstabzugshaube können bis zu einer Länge von maximal 3 Metern ohne Ventilator verwendet werden. Ist die Länge des Abzugsrohrs mehr als 3 Meter, muss der Ventilator verwendet werden.

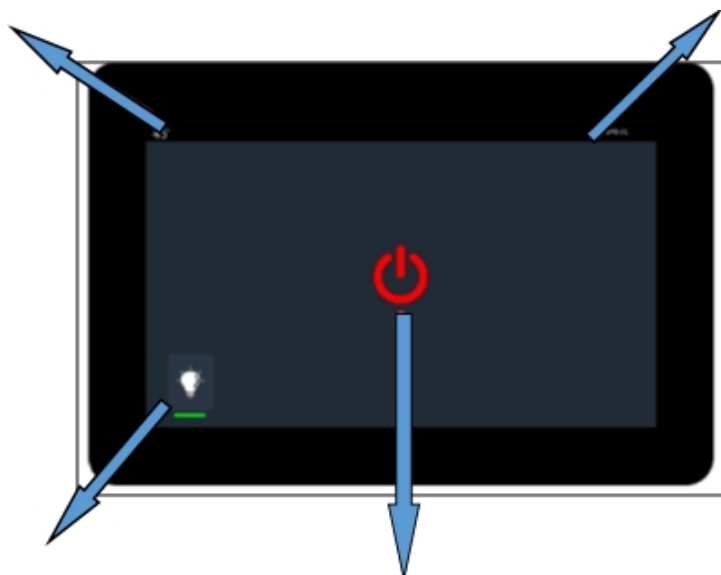
DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

D BEDIENUNG

* Bedienfeld:

UMGEBUNGSTEMPERATUR

OFEN-CODE



TASTE „LAMPE EIN/AUS“

Taste „Backofen einschalten“

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

D BETRIEB

*BEDIENFELD: SPOGE9N – GPORE630

**A: EINGESTELLTE TEMPERATUR DER OBEREN ZONE**

Dies ist der Sollwert für die obere Ofenzone. Dieser Wert kann durch Klicken hier geändert werden.

B: AKTUELLE TEMPERATUR DER OBEREN ZONE

Die aktuelle Temperatur in der oberen Backofenzone.

C: AUS-TASTE

Taste zum Ausschalten des Backofens.

D: EINGESTELLTE TEMPERATUR UNTERE ZONE

Dies ist der Sollwert für die obere Backofenzone. Dieser Wert kann durch Klicken hier geändert werden.

E: GARZEIT

Hier wird der Zeit-Countdown angezeigt. Die Zeit kann durch Klicken hier angepasst werden.

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

F: START-TASTE FÜR DIE GARZEIT

Durch Klicken auf diese Schaltfläche wird der Zeit-Countdown gestartet.

G: GARVORGANG STARTEN/STOPPEN

Mit dieser Schaltfläche wird das Garprogramm des Backofens gestartet.

H: TASTE „RECHTS DREHEN“

Klicken Sie hier, damit sich der Drehteller nach rechts dreht.

I: TASTE „DREHTELLER STOPPEN“

Klicken Sie hier, um den Drehteller anzuhalten.

J: TASTE „NACH LINKS DREHEN“

Klicken Sie hier, damit sich der Drehteller nach links dreht.

K: DREHGESCHWINDIGKEIT

Klicken Sie hier, um die Drehgeschwindigkeit des Drehtellers einzustellen.

L: FLAMMENLÄNGE

Hier wird die Intensität der Flamme im oberen Bereich des Ofens eingestellt.



A: SOLLTEMPERATUR

Dies ist der Sollwert für die obere Ofenzone. Dieser Wert kann durch Klicken hier geändert werden.

B: MOMENTANE TEMPERATUR

Die aktuelle Temperatur im oberen Ofenbereich.

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

C: TASTE „OFEN AUS“

Taste zum Ausschalten des Backofens.

D: GARVORGANG STARTEN/STOPPEN

Mit dieser Taste wird der Garvorgang im Backofen gestartet.

E: FLAMMENLÄNGE

Hier wird die Intensität der Flamme im oberen Bereich des Ofens eingestellt.

F: TASTE „GARZEIT STARTEN“

Durch Drücken dieser Taste wird der Zeit-Countdown gestartet.

G: GARZEIT

Hier wird der Zeit-Countdown angezeigt. Durch Klicken hier kann die Zeit eingestellt werden.

E REINIGUNG UND WARTUNG

➤ **REINIGUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH**

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Gas- und Stromanschlüsse ausgeschaltet sind.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Tuch und einem Öl-Lösungsmittel-Spray, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Verwenden Sie bei der Reinigung kein Hochdruckwasser und keinen Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Materialien, die das Chrom beschädigen könnten.

➤ **REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND WARTUNG**

- Die Wartung sollte von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät alle 15 Tage regelmäßig warten.
- Überprüfen Sie die Beleuchtungslampe entsprechend der Nutzungshäufigkeit.
- Überprüfen Sie die Kochsteine in regelmäßigen Abständen. Tauschen Sie beschädigte und verformte Steine aus.
- Überprüfen Sie die Gasanschlussschläuche in regelmäßigen Abständen. Wenn Risse, Löcher usw. vorhanden sind, tauschen Sie die Schläuche aus.
- Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, regelmäßig.

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

F FEHLERSUCHE

DAS GERÄT LÄUFT NICHT	1. Überprüfen Sie, ob der Gasanschluss hergestellt ist. 2. Wenn aus den Schläuchen, über die das Gas zugeführt wird, aufgrund von Rissen, Löchern usw. Gas entweicht, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. 3. Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und die Spannung. 4. Prüfen Sie, ob die Sicherung eingeschaltet oder ausgeschaltet ist.
DAS GERÄT KOCHT NICHT RICHTIG	1. Prüfen Sie, ob das Gerät mit der richtigen Gaseinstellung betrieben wird. 2. Überprüfen Sie die Heizstufen.
DAS GERÄT HAT SICH AUSGESCHALTET	1. Wenn die Betriebstemperatur des Backofens die Höchsttemperatur überschreitet, schaltet sich der Backofen automatisch in die STOP-Position. 2. Bei einem Gasleck wird – sofern in diesem Bereich ein Magnetventil-Gasabsperralarm vorhanden ist – die Gaszufuhr unterbrochen und das Gerät nicht mehr betrieben. Lüften Sie den Bereich über die Lüftungsöffnung. 3. Überprüfen Sie den Brenner.
DIE RESET-TASTE LEUCHTET NICHT	1. Prüfen Sie, ob Gas zum Gerät gelangt. 2. Prüfen Sie, ob die Zündkerze Kontakt mit dem Gehäuse hat. 3. Prüfen Sie, ob die Zündkerze zündet. Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.
DIE LAMPE LEUCHTET NICHT.	1. Die Lampe ist möglicherweise defekt. Tauschen Sie sie aus.

SPOGE9N – GPORE630

FEHLER	ERKLÄRUNG	HINWEIS
E01 – VERBINDUNGSFEHLER	Relaisplatine mit Grafikkarte Es liegt eine Störung bei der Verbindung zwischen den beiden Komponenten vor.	Verbindungskabel und Überprüfen Sie die Anschlüsse.
E02 – FEHLER TC1	Fehler am oberen Thermoelement.	Thermoelement und Anschluss Bitte überprüfen.
E03 – TC2-FEHLER	Fehler am UNTEREN Thermoelement.	Thermoelement und Anschluss Bitte überprüfen...
E06 – MEDIENSENSOR-FEHLER	Bei der Messung der Umgebungstemperatur liegt ein Fehler am Sensor.	Medien auf der Karte. Überprüfen Sie den Sensor.
E07 – GAS FÜR OBERE BRENNER KEIN FEHLER	Gasausfall am oberen Brenner.	Gasdurchfluss prüfen.
E08 – GAS FÜR UNTEREN BRENNER KEIN FEHLER	Gasausfall am unteren Brenner.	Gasdurchfluss prüfen.

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

STPOE930N

FEHLER	ERKLÄRUNG	HINWEIS
E01 – ANSCHLUSSFEHLER	Relaisplatine mit Grafikkarte: Die Verbindung zwischen den beiden Komponenten liegt eine Störung vor.	Verbindungskabel und Überprüfen Sie die Anschlüsse.
E02 – FEHLER TC1	Fehler am oberen Thermoelement.	Thermoelement und Anschluss Bitte überprüfen.
E06 – MEDIENSENSOR-FEHLER	Bei der Messung der Umgebungstemperatur liegt ein Fehler am Sensor.	Medien auf der Karte. Überprüfen Sie den Sensor.
E07 – GAS FÜR OBERE BRENNER KEIN FEHLER	Gasausfall am Brenner.	Gasdurchfluss prüfen.

- Wenn das Garen in Pizzaöfen (Gas) nicht in geeigneter Qualität erfolgt
- Wenn eine Sicherheitsfunktion nicht funktioniert
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.

***Sollten diese Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst.**

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

G AUSTAUSCH DER DÜSE UND GASEINSTELLUNG

PIZZAÖFEN (GAS) – TABELLE ZUM AUSTAUSCH VON BRENNER UND INJEKTOR

Gasgruppe	Gas & Druck	SPOGE9N
		Düse Ø mm
2.Gruppe Gruppe 2H und 2E	G20 – 21 mbar UNTERER und OBERER BRENNER	Erdgas Ø 2,50 LPG Ø 2,00

Austausch der Brennerdüse

1. Der Ofen muss so ausgeliefert werden, wie er funktioniert
2. Erhöhen Sie die Gaszufuhr, indem Sie den gelben Teil am Gasblock drehen. Wenn er in Richtung (-) gedreht wird, wird die Gaszufuhr verringert. (Bild 1)

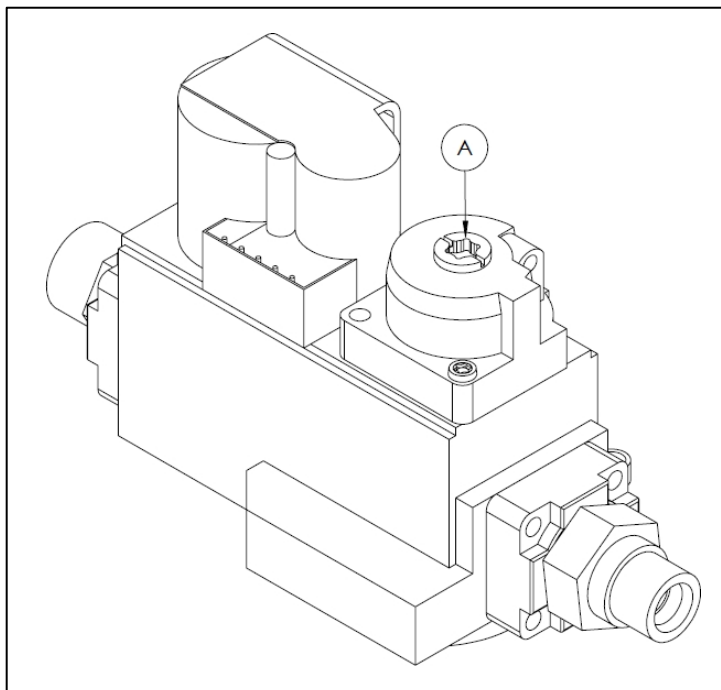
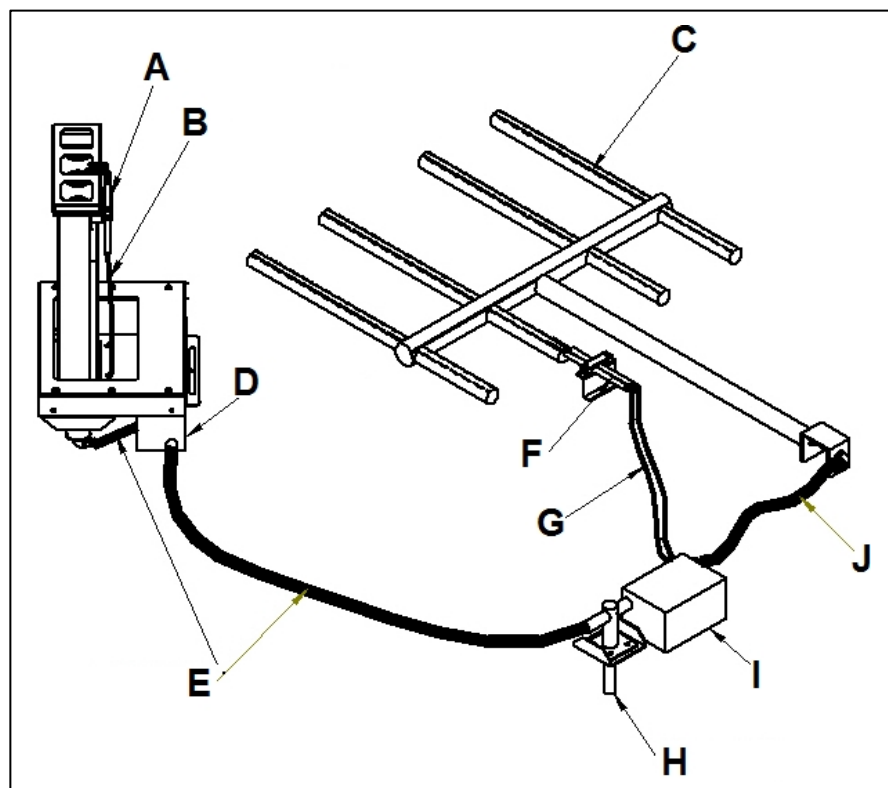


Bild 1

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

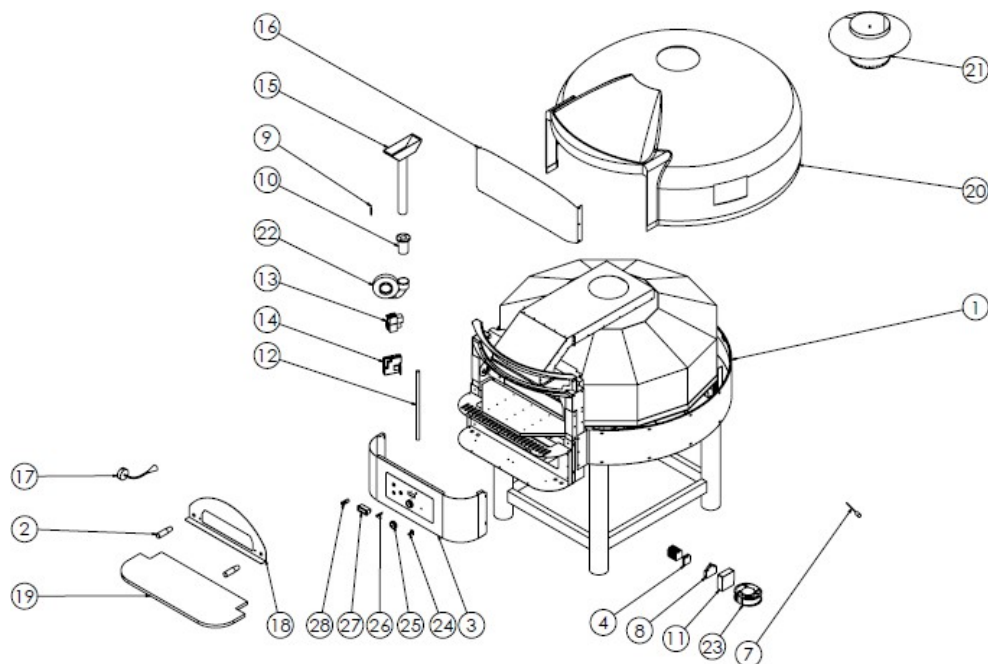
H BILDER ZUM GASANSCHLUSS



A	ZÜNDKERZE
B	ZÜNDKERZENKABEL
C	BRENNER
D	GASBLOCK
E	GASFLEX
F	Zündkerze
G	ZÜNDKERZENKABEL
H	GASEINLASS
I	GASBLOCK
J	GAS-FLEX

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

I ERSATZTEILLISTE – ZERLEGENE ZEICHNUNG



STPOE930N

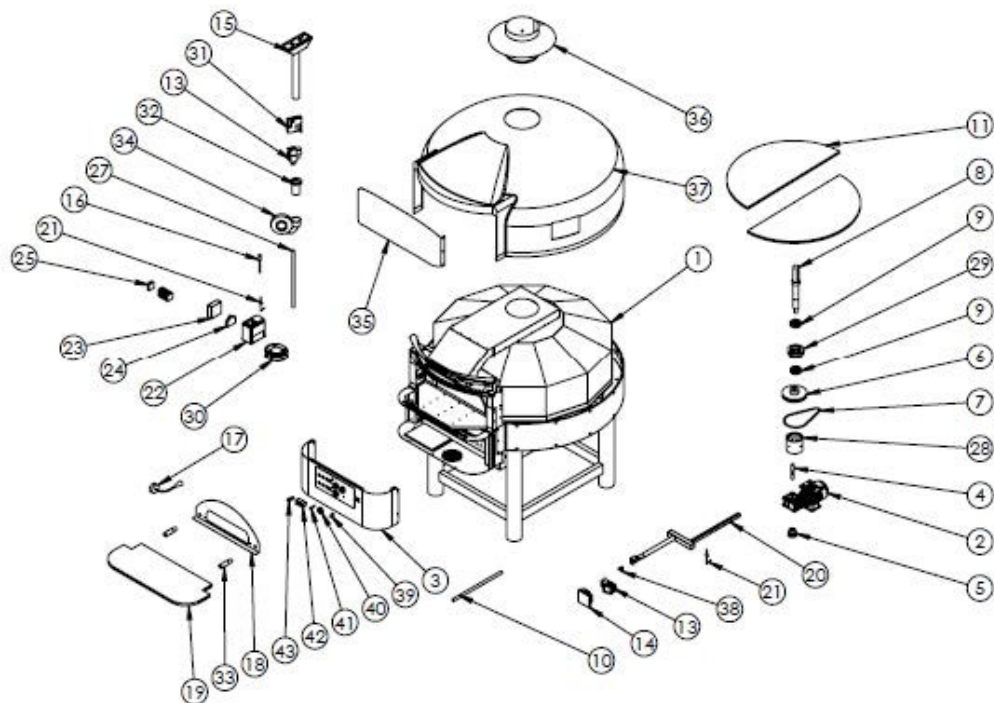
DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

I ERSATZTEILLISTE – ZEICHNUNG MIT
EXPLOSIONSANSICHT

PRODUKTCODE: STPOE930N		
NEIN	PRODUKTNAME	ARTIKEL-CODE
1	GRUNDRAMME	Y.STPOE930N.1001
2	BAKALIT-GRIF	Y.STPOE930N.1002
3	FRONTBLENDE AUS BLECH	Y.STPOE930N.1003
4	Klemmenblock	Y.STPOE930N.1004
5	7-Zoll-Bildschirm	Y.STPOE930N.1005
6	BILDSCHIRM-RELAISKARTE	Y.STPOE930N.1006
7	THERMOSCHUTZBAUTEIL	Y.STPOE930N.1007
8	SICHERUNG 4 AMP	Y.STPOE930N.1008
9	Zündkerze + Kabel	Y.STPOE930N.1009
10	Lüfteranschlussstück	Y.STPOE930N.1010
11	STROMVERSORGUNG	Y.STPOE930N.1011
12	FLEXIBLER SCHLAUCH 60 CM	Y.STPOE930N.1012
13	GASBLOCK	Y.STPOE930N.1013
14	Zündkarte	Y.STPOE930N.1014
15	BRENNER	Y.STPOE930N.1015
16	BLECH-ABZUGSHAUBE	Y.STPOE930N.1016
17	LAMPE	Y.STPOE930N.1017
18	VORDERER DECKEL AUS BLECH	Y.STPOE930N.1018
19	GRANIT	Y.STPOE930N.1019
20	TOP FIBER	Y.STPOE930N.1020
21	KAMINFLANSCH	Y.STPOE930N.1021
22	HELIX-VENTILATOR	Y.STPOE930N.1022
23	Lüfter	Y.STPOE930N.1023
24	POTENTIOMETER	Y.STPOE930N.1024
25	TASTE	Y.STPOE930N.1025
26	WARNLEUCHTE	Y.STPOE930N.1026
27	THERMOSTAT EVCO	Y.STPOE930N.1027
28	BUTTON	Y.STPOE930N.1028

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

ERSATZTEILLISTE – ZERLEGENDE ZEICHNUNG



SPOGE9N

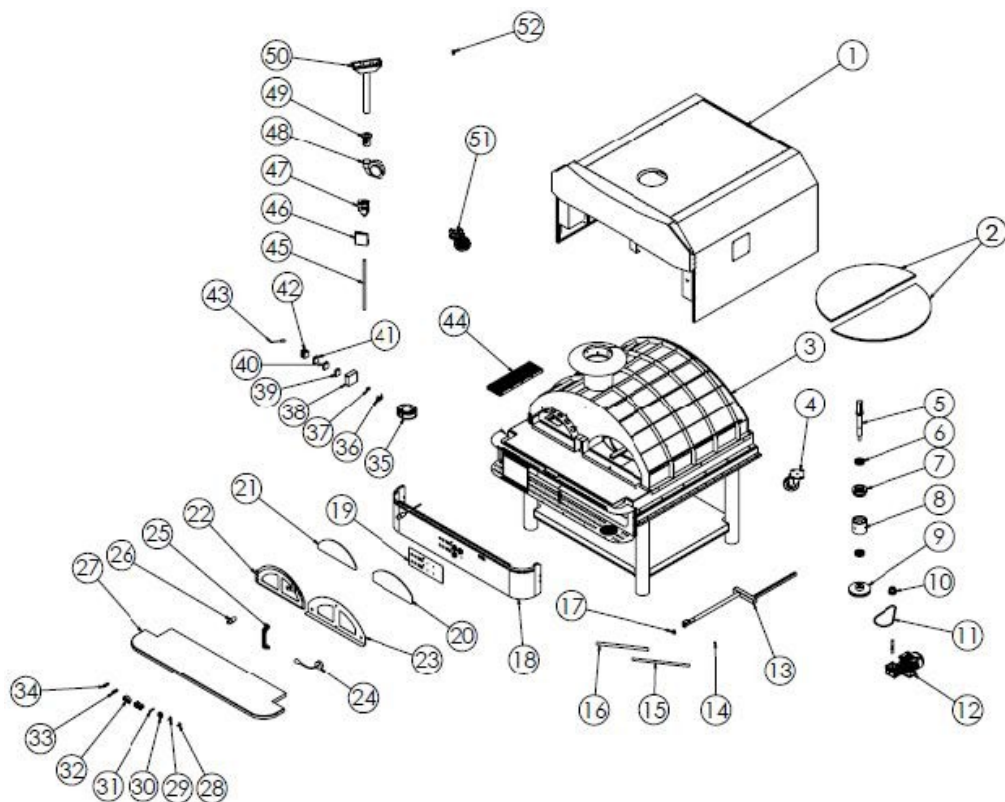
DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

I ERSATZTEILLISTE – ZEICHNUNG MIT
EXPLOSIONSANSICHT

PRODUKTCODE: SPOGE9N		
NEIN	PRODUKTNAME	ARTIKELNUMMER
1	GRUNDRAMME	Y.SPOGE9N.1001
2	REDUZIERMOTOR	Y.SPOGE9N.1002
3	BLECH FÜR FRONTBLENDE	Y.SPOGE9N.1003
4	REDUZIERWELLE	Y.SPOGE9N.1004
5	REDUZIERRIEMENSCHIEBE	Y.SPOGE9N.1005
6	LAGERBLOCK-RIEMENSCHIEBE	Y.SPOGE9N.1006
7	RIEMEN 17X925	Y.SPOGE9N.1007
8	Einstellwelle für Trommel	Y.SPOGE9N.1008
9	Kugellager 6208	Y.SPOGE9N.1009
10	FLEXIBLER SCHLAUCH 60 CM	Y.SPOGE9N.1010
11	PIZZA-STEIN	Y.SPOGE9N.1011
12	–	Y.SPOGE9N.1012
13	GASBLOCK	Y.SPOGE9N.1013
14	UNTERE ZÜNDKARTE	Y.SPOGE9N.1014
15	INNENBRENNER	Y.SPOGE9N.1015
16	THERMOTAIL	Y.SPOGE9N.1016
17	LAMPE	Y.SPOGE9N.1017
18	VORDERER DECKEL AUS BLECH	Y.SPOGE9N.1018
19	GRANIT	Y.SPOGE9N.1019
20	UNTERER BRENNER	Y.SPOGE9N.1020
21	Zündkerze + Kabel	Y.SPOGE9N.1021
22	Drehzahlregler	Y.SPOGE9N.1022
23	STROMVERSORGUNG	Y.SPOGE9N.1023
24	SICHERUNG 4 AMP	Y.SPOGE9N.1024
25	Klemmenblock	Y.SPOGE9N.1025
26	–	Y.SPOGE9N.1026
27	FLEXIBLER SCHLAUCH 40 CM	Y.SPOGE9N.1027
28	ANSCHLUSS-RING FÜR FAß	Y.SPOGE9N.1028
29	Trommel-Anschlussmutter	Y.SPOGE9N.1029
30	LÜFTER	Y.SPOGE9N.1030
31	INNERE ZÜNDKARTE	Y.SPOGE9N.1031
32	Lüfteranschlusstück	Y.SPOGE9N.1032
33	GRIFF FÜR VORDERE Klappe	Y.SPOGE9N.1033
34	HELIX-LÜFTER	Y.SPOGE9N.1034
35	BLECH-ABZUGHUTTE	Y.SPOGE9N.1035
36	KAMINFLANSCH	Y.SPOGE9N.1036
37	OBERE FASER	Y.SPOGE9N.1037
38	INJECTOR	Y.SPOGE9N.1038
39	POTENTIOMETER	Y.SPOGE9N.1039
40	TASTE	Y.SPOGE9N.1040
41	WARNLEUCHTE	Y.SPOGE9N.1041
42	EVCO-THERMOSTAT	Y.SPOGE9N.1042
43	TASTE	Y.SPOGE9N.1043

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

ERSATZTEILLISTE – ZERLEGENDE ZEICHNUNG



GPORE630

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

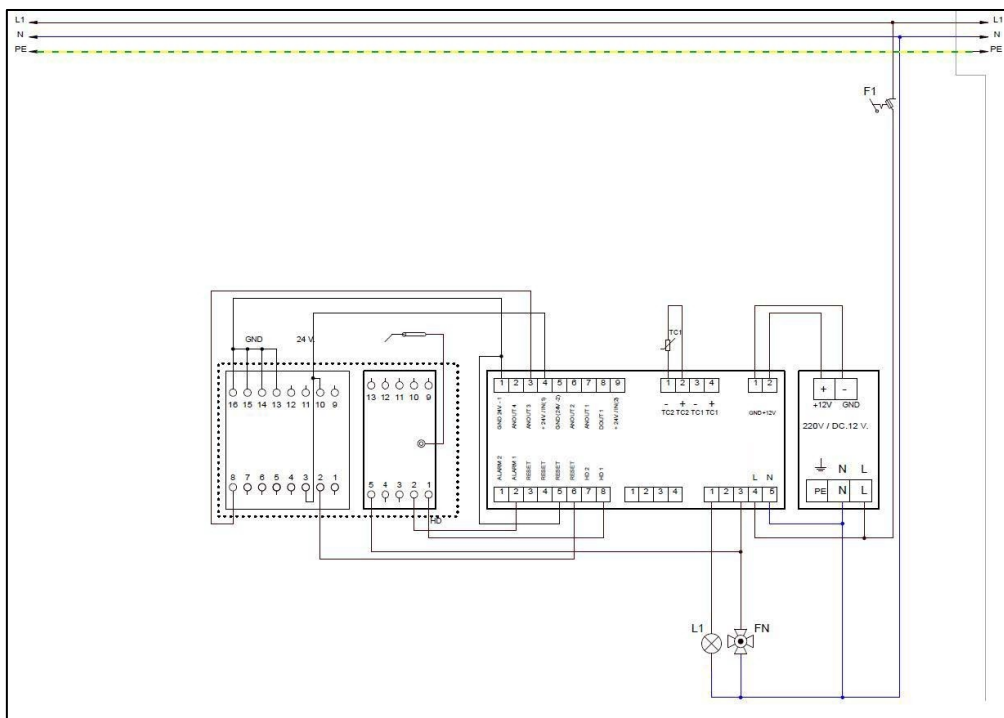
I ERSATZTEILLISTE – ZEICHNUNG MIT EXPLOSIONSANSICHT

ARTIKELNUMMER: GPORE630

NEIN	PRODUKTNAME	ARTIKELNUMMER
1	OBERKÖRPER	Y.GPORE630.001
2	PIZZA-STEIN	Y.GPORE630.002
3	FAHRGESTELL	Y.GPORE630.003
4	RAD OHNE BREMSE	Y.GPORE630.004
5	Einstellwelle für Trommel	Y.GPORE630.005
6	ROLLE	Y.GPORE630.006
7	OBERES LAGER LAGER	Y.GPORE630.007
8	UNTERES LAGER	Y.GPORE630.008
9	V-Riemenscheibe (17×180)	Y.GPORE630.009
10	V-Riemenscheibe (17 × 60)	Y.GPORE630.010
11	V-RIEMEN	Y.GPORE630.011
12	MOTOR	Y.GPORE630.012
13	BRENNER	Y.GPORE630.013
14	EINSPRITZDÜSEN-SATZ	Y.GPORE630.014
15	VERCHROMTER GAS-FLEXSCHLAUCH MIT ANSCHLÜSSEN, 60 CM, 3/4	Y.GPORE630.015
16	GAS-FLEXSCHLAUCH MIT CHROMANSCHLUSS 40 cm 1/2	Y.GPORE630.016
17	BRENNER-ANSCHLUSS-WINKELSTÜCK	Y.GPORE630.017
18	VORDERBLENDE	Y.GPORE630.018
19	ETIKETT FÜR DIE BLENDE	Y.GPORE630.019
20	SEITENSCHIEBE DES OFENS	Y.GPORE630.020
21	SEITENSCHIEBE AUS HOLZ	Y.GPORE630.021
22	EINGANGSABDECKUNG AUS HOLZ	Y.GPORE630.022
23	OFENTÜR	Y.GPORE630.023
24	BELEUCHTUNGSLAMPE	Y.GPORE630.024
25	BAKALIT-GRIF	Y.GPORE630.025
26	Birnenförmiger Griff	Y.GPORE630.026
27	GRANIT	Y.GPORE630.027
28	POTENTIOMETER	Y.GPORE630.028
29	DREHGEBER	Y.GPORE630.029
30	TASTE	Y.GPORE630.030
31	WARNLEUCHTE	Y.GPORE630.031
32	DIGITALTHERMOSTAT	Y.GPORE630.032
33	TASTE FÜR DAUERHAFT GRÜNES LICHT	Y.GPORE630.033
34	TASTE FÜR SOFORTIGES GRÜNES LICHT	Y.GPORE630.034
35	VENTILATOR	Y.GPORE630.035
36	Miniatur-Relaissockel	Y.GPORE630.036
37	Miniaturrelais	Y.GPORE630.037
38	STROMQUELLE	Y.GPORE630.038
39	ANSCHLUSS AVK4 GRAU	Y.GPORE630.039
40	ANSCHLUSS AVK4 BLAU	Y.GPORE630.040
41	ANSCHLUSS AVK4 ROT	Y.GPORE630.041
42	ANSCHLUSS AVK4 GELB-GRÜN	Y.GPORE630.042
43	THERMOELEMENT	Y.GPORE630.043
44	NASSGRILL-GUSSTIEL	Y.GPORE630.044
45	VERCHROMTER FLEXIBLER GASANSCHLUSS-SCHLAUCH 60 CM 1/2	Y.GPORE630.045
46	Zündsteuergerät	Y.GPORE630.046
47	GASVENTIL	Y.GPORE630.047

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

J SCHALTPLAN

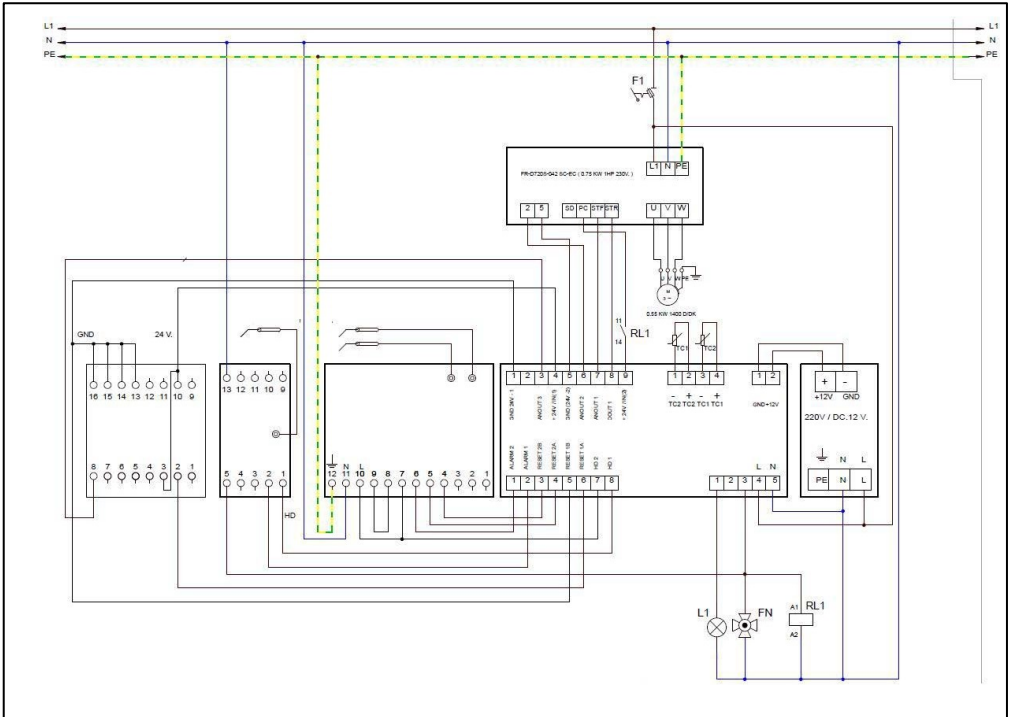


STPOE930N

L1	INNENBELEUCHTUNG 220 VAC
TC1	OBERES THERMOELEMENT (TC.M06-L50-K01K)
FN1	KÜHLGEBLÄSE 220 VAC
F1	Sicherung für Steuerkreis und Drehzahlregelung 16 A
R2	RELAIS FÜR OBENHEIZUNG 220 VAC

DREH- UND NICHT-DREHENDER GAS-PIZZAOFEN

J SCHALTPLAN



SPOGE9N – GPORE630

L1	INNENBELEUCHTUNG 220 VAC
TC1	OBERES THERMOELEMENT (TC.M06-L50-K01K)
TC2	UNTERES THERMOELEMENT (TC.M06-L50-K01K)
FN1	LÜFTER 220 VAC
F1	Sicherung für Steuerkreis und Drehzahlregelung 16 A
FN1	LÜFTERRELAIS 220 VAC
M	MOTOR 0,55 kW 1400 D/DK 220/380 V.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0