

SERVICE



Manual de Instruções (PT)
Operating Manual (GB)
Bedienungsanleitung (DE)
Manuel d'Instructions (FR)
Manual de Instrucciones (ES)



AOZ0008/RN | AOZ0009/RN | AOZ0020/RN

Placas de grelhar a gás • Gas Griddle Plates • Gasbetriebene Grillplatten • Plaques à gaz • Planchas a Gas

(PT) O fabricante reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos clientes. Este manual refere-se ao modelo *standard* do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparações não contidas neste manual.

(GB) The manufacturer reserves the right to change part of the appliance or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

(DE) Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

(FR) Le manufacteur réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directement au client. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

(ES) El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor a fin de obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación, no contenidas en este manual.

Edition: 2021/11

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL – VERWENDETE SYMBOLE - SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL – SIMBOLOS UTILIZADOS



Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.
Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.
Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.
Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.
Instrucciones importantes para la seguridad. Perigo de accidente iminente se non observadas.



Nota prática para o utilizador.
Useful tip for the user
Nützlicher Anwenderhinweis
Conseils utiles pour l'utilisateur.
Nota práctica para el usuario.



Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.
Instructions only for trained staff.
Anweisungen nur für Fachkräfte.
Instructions que pour du personnel qualifié.
Instrucciones solamente para personas calificadas.

1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

1.1. Sicherheitsanweisungen

Diese Grillplatte ist ein sicheres Gerät und entspricht den geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Schulen Sie die Endnutzer dieses Gerätes im sicheren Umgang und Betrieb mit dem Gerät. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.



Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!



Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!



Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die für das Gerät geeigneten Gastypen mit dem verfügbaren Gasanschluss. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild, auf dem die Gastypen angegeben sind.



Gefahr von Verbrennungen! Das Gerät arbeitet mit offener Flamme! Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien.



Der Aufstellungsort des Geräts muss gut belüftet und mit einer Abzugshaube mit einer Leistung von 1.500 m³/h ausgestattet sein



Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Reparatur- und Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.



Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.



Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Verschmutzungen erhöhen die Brandgefahr!



Vermeiden Sie jede Art von Druck auf die Gasschläuche. Vermeiden Sie ein Verdrehen oder Verknoten der Gasschläuche. Stellen Sie sicher, dass das Gas immer ungehindert durch die Schläuche strömen kann.



Gefahr von Verbrennung und Verbrühungen! Die Grillplatten werden sehr heiß! Berühren Sie die Grillplatten nicht mit den Händen!

1.2. Verwendungszweck

Die Grillplatten dienen dem Erhitzen bzw. Zubereiten von Speisen. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Die Grillplatten sind nur für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen. Die Grillplatten sind ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

1.3. Bedieneranforderungen

① ***Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen und darf nur von ausgebildetem Fachpersonal benutzt werden.***

1.4. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

⚠ Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und –folien sicher. Erstickungsgefahr!

Entsorgung des Geräts: Elektische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle



Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Alteräte. Bitte achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

2. Beschreibung



Fig. 1

1. Schutzbande/ Tropfschutz
2. Grillplatte
3. Zünder
4. Temperaturregler
5. Fettauffangschale

2.1. Technische Eigenschaften

① ***Die wichtigsten technischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild am Gerät angegeben.***

2.2. Erforderliche Anschlüsse

Anschluss an eine Gasleitung oder an eine Gasflasche

3. Aufstellung und Grundeinstellungen ⚡

3.1. Aufstellungsort

⚠ Der Aufstellungsort muss gut belüftet sein, um die Bildung von unzulässigen Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe zu verhindern. Platzieren Sie das Gerät unter eine Abzugshaube mit einem Mindestleistungsvermögen von 1.500 m³ /h.

⚠ Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, ebene Oberfläche.

- ⚠ Die Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, und die Umgebung des Gerätes müssen aus nicht brennbarem, hitzebeständigem Material bestehen.
- ⚠ Lassen Sie rund um das Gerät einen Mindestabstand von 150 mm (z.B. zwischen dem Gerät und anderen Geräten oder zwischen Gerät und Wand)
- ⚠ Der Gasschlauch muss mit allen geltenden nationalen Bestimmungen und Gesetzen übereinstimmen und regelmässig überprüft und (wenn nötig) ausgetauscht werden.

3.2. Auspacken

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Entfernen Sie dabei auch die Plastikfolie von der Platte.
2. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht.
3. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerät gehörenden Teile.
4. Reinigen Sie die Platte mit einem weichen, feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Entfernen Sie das Reinigungsmittel sorgfältig, bevor Sie die Platte trocknen.
5. Imprägnieren Sie die Platte mit einer Mischung aus Olivenöl und Essig.
6. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch ab.

3.3. Gasinstallation

- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Gashähne des Geräts geschlossen sind.
- ⚠ Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die für das Gerät geeigneten Gastypen mit dem verfügbaren Gasanschluss. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild, auf dem die Gastypen angegeben sind. Wenn das Gerät nicht für den gewünschten Gastyp eingestellt ist, rufen Sie eine qualifizierte Fachkraft, um den Gastyp zu wechseln.
- ⚠ Vermeiden Sie jede Art von Druck auf die Gasschläuche. Vermeiden Sie ein Verdrehen oder Verknoten der Gasschläuche. Stellen Sie sicher, dass das Gas immer ungehindert durch die Schläuche strömen kann.
- ⚠ Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.
- ⚠ Der Gasschlauch muss mit allen geltenden nationalen Bestimmungen und Gesetzen übereinstimmen und regelmässig überprüft und (wenn nötig) ausgetauscht werden.

Verbinden Sie den Schlauch für die Gaszufuhr (Metallschlauch) mit dem Hahn der Gasquelle.

4. Bedienungsanleitung ⓘ

- ⚠ Schalten Sie die Abzugshaube ein bevor Sie das Gerät einschalten!
- ⚠ Verbrennungsgefahr! Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Gasflamme fern. Fassen Sie die Platte und andere Metallteile des Geräts nicht an, während das Gerät in Betrieb ist!
- ⚠ Benutzen Sie keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien auf dem Gerät!
- ⚠ Benutzen Sie auf den Geräten mit vertikalem Brenner nur Kochbehälter mit einem Durchmesser von 150-300 mm

4.1. Die Gasflamme anstellen

1. Um die Gasflamme anzustellen, drücken Sie den Temperaturregler des betreffenden Brenners nach innen und drehen Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Halten Sie den Temperaturregler gedrückt und drücken Sie den Zünderknopf 15-20 Sekunden lang, bis sich die Gasflamme entzündet.
3. Stellen Sie sicher, dass die Gasflamme brennt.

Alle Gashähne verfügen über ein Sicherheitssystem, das automatisch die Gaszufuhr unterbricht, wenn die Flamme ausgeht.

4.2. Gasflamme ausstellen

Um die Gasflamme auszustellen, drehen Sie den Drehknopf des betreffenden Brenners auf Position 0.

4.3. Flammengrösse regulieren

Der Temperaturregler zeigt 2 Symbole: Eine grosse Flamme und eine kleine Flamme. Drehen Sie den Drehknopf bei brennender Flamme zwischen den Symbolen, um die Flammengrösse zu regulieren.

GERÄTE MIT HARTCHROMBESCHICHTETER PLATTE

Die Grillplatten mit hartchrombeschichteter Platte verfügen über thermostatische Gashähne und einen Temperaturregler mit eigener Skala. Die Temperaturskala geht von 1 (Minimalflamme) bis 7 (Maximalflamme). Das Symbol der kleinen Flamme stellt die Minimalflamme dar.

Die thermostatischen Gashähne regulieren automatisch die Intensität der Gasflamme. Um die gewünschte Temperatur zu erreichen bzw. während des Betriebes anzupassen, reduziert oder vergrössert der Gashahn automatisch die Flammengrösse. Auf diese Weise bleibt die Temperatur der Platte stabil und der Gasverbrauch so gering wie möglich. Die Thermostate befinden sich auf der unteren Vorderseite des Gerätes und verfügen über eine manuelle Reset-Funktion.

5. Reinigung ⓘ

- ⚠ Schliessen Sie den Gashauptahn, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
- ⚠ Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
- ⚠ Benutzen Sie keine scheuernden, ätzenden oder bleichenden Reinigungsmittel!

1. Wenn die Grillplatte noch warm ist geben Sie etwas Wasser und Reinigungsmittel auf die Grillplatte.
2. Reiben Sie die Platte zum Schluss mit einem weichen Lappen trocken.
3. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch.
4. Nehmen Sie die Fettauffangschale aus dem Gerät und reinigen Sie diese sorgfältig mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

6. Wartung ✂

- ⚠ Schliessen Sie den Gashauptahn, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
- ⚠ Die folgenden Anweisungen richten sich ausschliesslich an qualifizierte Fachkräfte. Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.
- ⚠ **WICHTIG:** Überprüfen Sie nach jedem Eingriff die Position des Thermoelements in Bezug auf den Brenner. Stellen Sie nach jedem Eingriff den Gasfluss und die Minimalflamme neu ein! Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.
- ⚠ Testen Sie das Gerät nach jeder Änderung der Einstellungen.
- ⚠ Nicht die Gashähne schmieren!
- ⚠ Führen Sie mindestens einmal im Jahr eine Inspektion des Gerätes durch eine qualifizierte Fachkraft durch.

6.1. Zugang zum Geräteinneren ✂

Folgen Sie vor jedem technischen Eingriff (Reinigung, Reparatur, Wechsel des Gastyps etc.) den folgenden Anweisungen:

1. Schliessen Sie den Gashahn
2. Drehen Sie das Gerät so, dass es verkehrt herum liegt (mit den Füßen nach oben)
3. Nehmen Sie die Temperaturregler ab, indem Sie sie nach aussen ziehen
4. Die Vorderseite des Gerätes ist fest mit den Kanten verbunden. Um die Vorderseite abzunehmen, lösen Sie deshalb die Schrauben, die das Vorderteil mit den Seitenteilen verbinden. Nehmen Sie dann das Vorderteil heraus.
5. Nun haben Sie Zugang zum Inneren des Gerätes.

6.2. Einstellung der Minimalflamme ✂

1. Bringen Sie das Gerät in die normale Betriebsposition. Stellen Sie den Brenner an.

2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Mindestposition ein (mit einer kleinen Flamme gekennzeichnet)
3. Ziehen Sie den Bedienknopf ab, indem Sie ihn vorsichtig vom Gerät wegziehen.
4. Auf der linken Seite des Gashahns, neben der Leitung, befindet sich die vordere Schraube des Gashahns. Um die Minimalflamme einzustellen, drehen Sie die Schraube und beobachten Sie dabei die Flamme.
5. Wenn die Flamme erlischt bedeutet das, dass das Thermoelement nicht genug Gas erhält und den Gashahn automatisch abgeschaltet hat. In diesem Fall justieren Sie den Gasfluss anhand der Schraube am Gashahn neu und schalten Sie den Brenner erneut an.
6. Wenn die Minimalflamme gleichmässig mit einer bläulichen Farbe brennt, warten Sie ca. 2 Minuten mit brennender Flamme und stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht ausgeht.

Prüfen Sie die korrekte Einstellung der Minimalflamme mit den folgenden Schritten:

- Schalten Sie den Brenner ein, wenn der Temperaturregler auf die Minimalflamme eingestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Flamme gleichmässig brennt.
- Schalten Sie den Brenner ein und stellen Sie die Flamme auf Maximalflamme. Schalten Sie dann auf die Minimalflamme herunter. Überprüfen Sie, dass die Flamme auch in dieser Situation gleichmässig brennt.

6.3. Austauschen von Teilen ⚠

- ⚠ **WICHTIG:** Überprüfen Sie nach jedem Eingriff die Position des Thermoelements in Bezug auf den Brenner. Stellen Sie nach jedem Eingriff den Gasfluss und die Minimalflamme neu ein! Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.
- ⚠ Testen Sie das Gerät nach jeder Änderung der Einstellungen.

Komponente, die während der Lebensdauer des Gerätes ausgetauscht werden können:

- Brenner;
- Thermoelement
- Gashahn;
- Injektor;
- Verbindungsschlauch zwischen Hahn und Brenner

Um Zugang zum Geräteinneren zu erhalten, folgen Sie den Schritten in 12.1.

6.3.1. ERSETZEN VON INJEKTOREN UND ÄNDERUNG DES GASTYPS ⚠

Brenner der Linie GGP6/GGP15

1. Um den Injektor auszutauschen, entnehmen Sie zunächst den Brenner. Drücken Sie den Brenner vorsichtig nach hinten, bis er sich aus seiner Halterung löst.
2. Der Injektor ist nun zugänglich. Benutzen Sie einen Schraubenschlüssel um ihn zu entnehmen. Setzen Sie den neuen Brenner ein.
3. Die Einstellung des Gasflusses funktioniert bei der Linie GGP6/ GGP15 automatisch. Sobald der Brenner eingesetzt ist, ist der Gasfluss reguliert.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.

Nach einer Änderung des Gastyps ist es notwendig, die Einstellung der Minimalflamme zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern. Siehe dazu den entsprechenden Absatz in dieser Gebrauchsanleitung.

Brenner der vertikalen Linie:

1. Lösen Sie die Schraube, die den Halter des Injektors mit dem Gasschlauch verbindet.
2. Lösen Sie den Injektor vom Halter und entnehmen Sie ihn.
3. Setzen Sie den neuen Injektor ein und schrauben Sie ihn am Halter fest.
4. Stellen Sie den Gasfluss neu ein. Um eine gut regulierte Gasflamme zu erhalten, lösen Sie die Schraube, die den Halter des Injektors mit dem Gasschlauch verbindet, damit der Halter am Schlauch entlanggleiten kann. Bringen Sie ihn dann in eine Position, in der sich das Oberteil des Injektors auf gleicher Höhe mit dem Unterteil des Gasschlauches befindet.

Nach einer Änderung des Gastyps ist es notwendig, die Einstellung der Minimalflamme zu überprüfen und gegebenenfalls zu ändern. Siehe dazu den entsprechenden Absatz in dieser Gebrauchsanleitung.

FUNKTIONSTÖRUNGEN DES GASHAHNS ✕

Im Fall eines fehlerhaften Betriebs des Gashahns bzw. einer Funktionsstörung des Gashahns reparieren oder schmieren Sie den Gashahn nicht, sondern ersetzen ihn durch einen neuen Gashahn.

AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS ODER DER ZÜNDKERZE ✕

Folgen Sie den Anweisungen in 12.1., um Zugang zum Geräteinneren zu erhalten.

Das Thermoelement und die Zündkerze sind an einer Aluminiumhalterung befestigt, die mit der Vorderseite des Brenners verbunden ist. Um die Aluminiumhalterung herauszunehmen lösen Sie die zwei Schrauben, die den Gasschlauch zwischen Brenner und Hahn verbindet. Lösen Sie den Schlauch.

AUSWECHSELN DER HALTERUNG DES INJEKTORS ✕

Um die Halterung des Injektors auszuwechseln, lösen Sie die Schraube an der Seite der Halterung und die Mutter am Gasschlauch.

AUSWECHSELN DES LUFTREGLERS ✕

Um den Luftregler auszuwechseln, lösen Sie ihn von der Halterung des Verteilers.

AUSWECHSELN DES VERTEILERS UND DER HALTERUNG DES ✕

Um die Halterung des Verteilers auszutauschen, lösen Sie die zwei Schrauben im Inneren des Gerätes. Der Verteiler ist nicht festgeschraubt, so dass Sie ihn einfach entnehmen und den neuen einsetzen können.

6.4. Gastypen, Injektoren und Kategorien ✖

**GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC / GGP10.8DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M
GGP15.8MC / GGP10.6DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC / AJA0027 / GGP6.10**

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR	KATEGORIE
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,25	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,25	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,25	I _{2EK}

AJA0004/RN / AJA0005/RN

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR	KATEGORIE
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I _{2EK}

AOZ0008/RN

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR GGP6)	INJEKTOR (VERTIKAL)	KATEGORIE
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,25	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,25	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,93	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,80	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,85	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,25	1,40	I _{2EK}

AOZ0009/RN / AOZ0020/RN

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR (GGP6)	INJEKTOR (VERTIKAL)	KATEGORIE
G-20 (GÁS NATURAL)	20	1,15	1,40	2H/2E+
G-25 (GÁS NATURAL)	25	1,15	1,40	2L
G-30, G31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	0,93	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	0,80	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	0,85	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	1,40	I _{2EK}

6.5. Technische Eigenschaften ✖

AJA0027

GASTYP	Qn	V/M
G20	3,01 kW	0,33 m ³ /h
G25/G25,3	2,90 kW	0,35 m ³ /h
G30	3,10 kW	235 g/h
G31	3,10 kW	235 g/h

AJA0004/RN

GASTYP	Qn	V/M
G20	5,50 kW	0,582 m ³ /h
G25/G25,3	5,00 kW	0,615 m ³ /h
G30	5,50 kW	434 g/h
G31	5,50 kW	427 g/h

AJA0005/RN

GASTYP	Qn	V/M
G20	8,25 kW	0,872 m ³ /h
G25/G25,3	7,50 kW	0,922 m ³ /h
G30	8,25 kW	650 g/h
G31	8,25 kW	641 g/h

GGP10.6DX / GGP15.6 / GGP15.6C / GGP15.6M / GGP15.6MC

GASTYP	Qn	V/M
G-20	6,2 kW	0,66 m ³ /h
G-25 /G25,3	5,8 kW	0,7 m ³ /h
G-30	6,2 kW	470 g/h
G-31	6,2 kW	470 g/h

GGP6.10 / GGP15.10 / GGP15.10C / GGP15.10M / GGP15.10MC**GGP10.8DX / GGP15.8 / GGP15.8C / GGP15.8M / GGP15.8MC**

GASTYP	Qn	V/M
G20	9,30 kW	0,990 m ³ /h
G25/G25,3	8,70 kW	1,050 m ³ /h
G30	9,30 kW	705 g/h
G31	9,30 kW	705 g/h

AOZ0008/RN

GASTYP	Qn	V/M
G20	6,30 kW	0,670 m ³ /h
G25/G25,3	6,10 kW	0,740 m ³ /h
G30	6,30 kW	478 g/h
G31	6,30 kW	478 g/h

AOZ0009/RN

GASTYP	Qn	V/M
G20	8,70 kW	0,920 m ³ /h
G25/G25,3	8,20 kW	1,008 m ³ /h
G30	8,70 kW	686 g/h
G31	8,70 kW	676 g/h

AOZ0020/RN

GASTYP	Qn	V/M
G20	11,45 kW	1,211 m ³ /h
G25/G25,3	10,70 kW	1,316 m ³ /h
G30	11,45 kW	903 g/h
G31	11,45 kW	889 g/h

REDUZIERTES THERMISCHES TERMINAL	BRENNER GGP6/GGP15	BRENNER VERTIKAL
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW	2,1 Kw