

# GENNARINO

## GAS

Piccole dimensioni e peso contenuto, questo modello di forno alimentato a gas è disponibile in sole tre dimensioni del piano cottura: cm.80 - cm.100 – cm.120

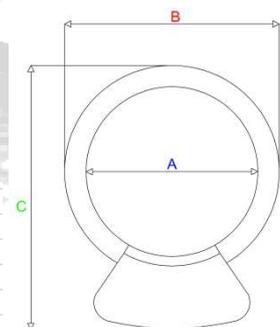
- Camera di cottura in mattoni refrattari
- Completo isolamento termico
- Struttura di sostegno e parte anteriore in acciaio inox
- Marmo anteriormente alla bocca
- Porta chiusura in acciaio
- Rivestimento esterno con piastrelle di mosaico ceramico
- Alimentazione: gas
- Bruciatore elettronico ad una torcia con fiamma modulante, potenza termica massima kW.24 – kcal/h 20640
- Temperatura funzionamento bruciatore: da 0°C a 500 °C (32°F – 932°F)
- Centralina elettronica di controllo e gestione temperatura
- Consumo gas alla massima temperatura:
  - Metano: 2,54 Nmc/h
  - GPL: 0,86 Nmc/h
- Canna fumaria:
  - Ø 150 mm. → Gennarino 80 – 100
  - Ø 200 mm. → Gennarino 120
- Potenza termica max.: 20640 kcal – 24 kW
- Temperatura fumi in uscita: 190°C
- Alimentazione elettrica: 220V – 50/60Hz monofase
- Assorbimento: 25 W
- Flusso fumi: 650 mc/h (all'accensione)  
500 mc/h (a pieno regime)
- Espulsione fumi: Tiraggio naturale
- Collegamento gas: 1/2"
- Pressione gas:
  - Metano: da 15 mbar - a 25 mbar
  - GPL: da 25 mbar - a 50 mbar



E' necessaria connessione diretta al contatore gas nessun'altra apparecchiatura deve essere installata sulla stessa linea tra contatore e forno.

Per la linea gas utilizzare tubazione come segue:

- Per installazione distante fino a 10 metri dal contatore utilizzare:
  - ✓ Per GPL tubi da 1/2"
  - ✓ Per Metano Tubi da 3/4"
- Per installazione distante oltre 10 metri dal contatore utilizzare tubi da 1" (indipendentemente dal tipo di gas utilizzato)



MODELLO MODEL	N. PIZZE N. PIZZAS	DIMENSIONI - SIZES						ALTEZZA HEIGHT		PESO WEIGHT		POTENZA POWER	VOLT
		A		B		C		CM	IN	KG	LBS	WATT	
		CM	IN	CM	IN	CM	IN						
GENNARINO 80 G	3	80	31,5	113	44,5	140	55,1	205	80,7	480	1058	25	220/50-60/1
GENNARINO 100 G	4	100	39,4	133	52,4	165	65	205	80,7	600	1322	25	220/50-60/1
GENNARINO 120 G	5	120	47,2	153	60,2	190	74,8	217	85,4	800	1760	25	220/50-60/1