


# FORNO GIORGIONE

TOP DI GAMMA

GR435 | GR635 | GR635L | GR935 Forno gas monocamera sovrapponibile

N° progetto \_\_\_\_\_  
Articolo \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Quantità \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Approvazione \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_



## CONTROLLO DIGITALE (D)

- Impostazione della temperatura in camera di cottura
- Display di visualizzazione temperatura reale in camera di cottura
- Display di visualizzazione temperatura impostata in camera di cottura
- Controllo di fiamma con interruttore di reset
- Timer fine cottura



### interruttore di reset

Se il forno non si accende dopo tre tentativi, il controllo fiamma va in blocco. La pressione del tasto RESET ripristina le funzionalità ed il forno ritenta l'accensione



## DOTAZIONI STANDARD



### Forno gas monocamera:

- camera in acciaio inox;
- altezza camera di 18,5 cm | 7.28 inch;
- sovrapponibile (massimo di 2 camere di cottura).



### Massima temperatura di utilizzo:

- 450°C | 842°F



### Piano di cottura in cordierite



### Sfiato vapori di cottura: sempre aperto



### Facciata in acciaio inox



### Ventola di raffreddamento quadro elettrico



### Controllo elettronico della temperatura



### Controllo elettronico della fiamma



### Porta:

- apertura verso il basso assistita da molla a compressione;
- vetro panoramico singolo;
- vetro temperato di protezione calore removibile;
- guarnizioni vetro in alluminio;
- guarnizione tra porta e camera di cottura in calza inox.



**Illuminazione doppia in camera di cottura:** a 12V con lampade alogene (la sostituzione delle lampade viene effettuata rimuovendo i vetri dei portalampe presenti in camera di cottura)



**Isolamento in lana minerale di roccia** (spessore medio di 11 cm | 4.33 inch)



**Termostato di sicurezza:** spegne il forno in caso di superamento delle temperature limite



**Gruppo comandi separato:** evita il surriscaldamento dei componenti elettrici, allungandone la durata nel tempo



**Schermo di protezione calore removibile sulla parte superiore della facciata.**

## DOTAZIONI OPTIONAL





### Supporto forno:

- a scelta, in base al numero di camere di cottura da sovrapporre (.../1, .../2);;
- con ruote (RS) o senza ruote



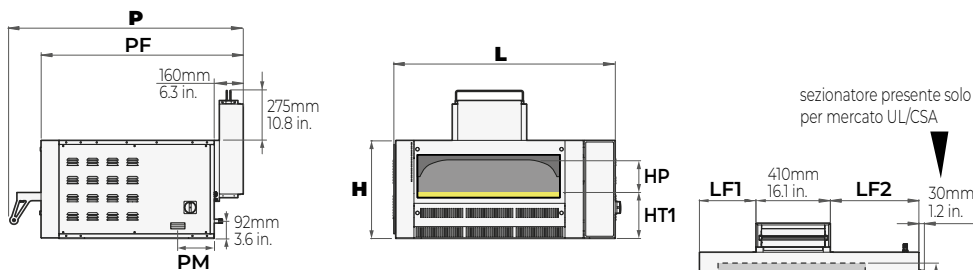
### Cappa senza aspiratore (NT)

# PRODUTTIVITÀ

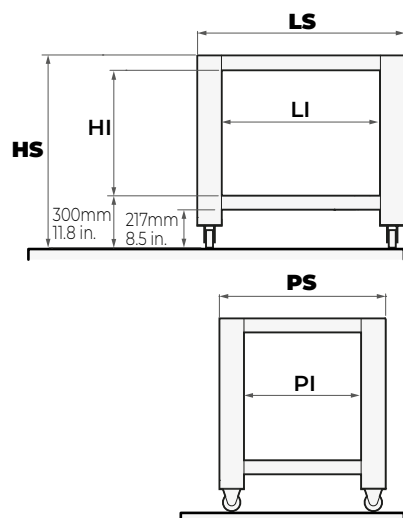
	Ø PIZZE	 CAPACITÀ DI COTTURA PIZZE (VALIDA PER UNA CAMERA)	 PRODUTTIVITÀ ORARIA (VALIDA PER UNA CAMERA)
GR435	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	4	32
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	1	8
GR635	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	6	48
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	2	16
GR635L	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	6	42
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	2	14
GR935	Ø 350 mm   Ø 13.8 in.	9	72
	Ø 500 mm   Ø 19.7 in.	4	32

## DATI TECNICI FORNO E STAND

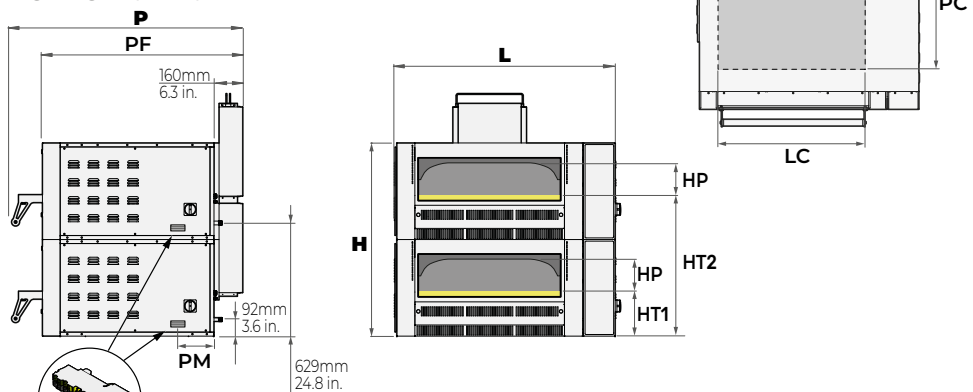
### FORNO SINGOLO



### STAND







### FORNO DOPPIO



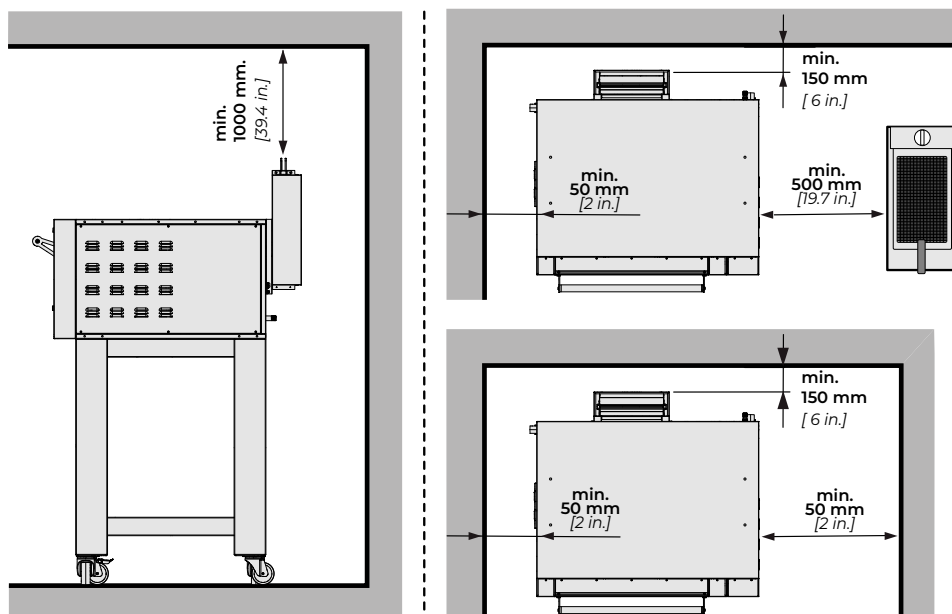
		DIMENSIONI FORNO							DIM. CAMERA		PESO	DIM. PORTA		
		H	L	P	PF	LF1	LF2	PM*	LC	PC		HP	HT1	HT2
GR435	SINGOLO	537 mm 21.1 in.	1225 mm	1286 mm	1114 mm	312 mm	312 mm	488 mm	720 mm	720 mm	176 kg 388 lbs	143 mm 5.6 in.	250 mm 9.8 in.	/
	DOPPIO	1074 mm 42.3 in.	48.2 in.	50.6 in.	43.9 in.	12.3 in.	12.3 in.	19.2 in.	28.3 in.	28.3 in.	/			787 mm 31 in.
GR635	SINGOLO	537 mm 21.1 in.	1225 mm	1644 mm	1472 mm	312 mm	312 mm	488 mm	720 mm	1080 mm	219 kg 482.8 lbs	143 mm 5.6 in.	250 mm 9.8 in.	/
	DOPPIO	1074 mm 42.3 in.	48.2 in.	64.7 in.	58 in.	12.3 in.	12.3 in.	19.2 in.	28.3 in.	42.5 in.	/			787 mm 31 in.
GR635L	SINGOLO	537 mm 21.1 in.	1583 mm	1286 mm	1114 mm	491 mm	491 mm	667 mm	1080 mm	720 mm	210 kg 463 lbs	143 mm 5.6 in.	250 mm 9.8 in.	/
	DOPPIO	1074 mm 42.3 in.	62.3 in.	50.6 in.	43.9 in.	19.3 in.	19.3 in.	26.2 in.	42.5 in.	28.3 in.	/			787 mm 31 in.
GR935	SINGOLO	537 mm 21.1 in.	1583 mm	1644 mm	1472 mm	491 mm	491 mm	667 mm	1080 mm	1080 mm	271 kg 597.5 lbs	143 mm 5.6 in.	250 mm 9.8 in.	/
	DOPPIO	1074 mm 42.3 in.	62.3 in.	64.7 in.	58 in.	19.3 in.	19.3 in.	26.2 in.	42.5 in.	42.5 in.	/			787 mm 31 in.

\* PM= distanza morsetti

	DIMENSIONI STAND						PESO*			
	HS	HI	LS	LI	PS	PI	-			
GR435					1209 mm 47.6 in.	923 mm 36.3 in.	856 mm 33.7 in.	570 mm 22.4 in.	54 kg 119 lbs	46 kg 101.4 lbs
GR635	1100 mm 43.3 in.	700 mm 27.6 in.	720 mm 28.3 in.	320 mm 12.6 in.	1209 mm 47.6 in.	923 mm 36.3 in.	1214 mm 47.8 in.	928 mm 36.5 in.	65 kg 143.3 lbs	57 kg 125.7 lbs
GR635L					1567 mm 61.7 in.	1281 mm 50.4 in.	856 mm 33.7 in.	570 mm 22.4 in.	62 kg 136.7 lbs	54 kg 119 lbs
GR935					1567 mm 61.7 in.	1281 mm 50.4 in.	1214 mm 47.8 in.	928 mm 36.5 in.	76 kg 167.6 lbs	69 kg 152.1 lbs

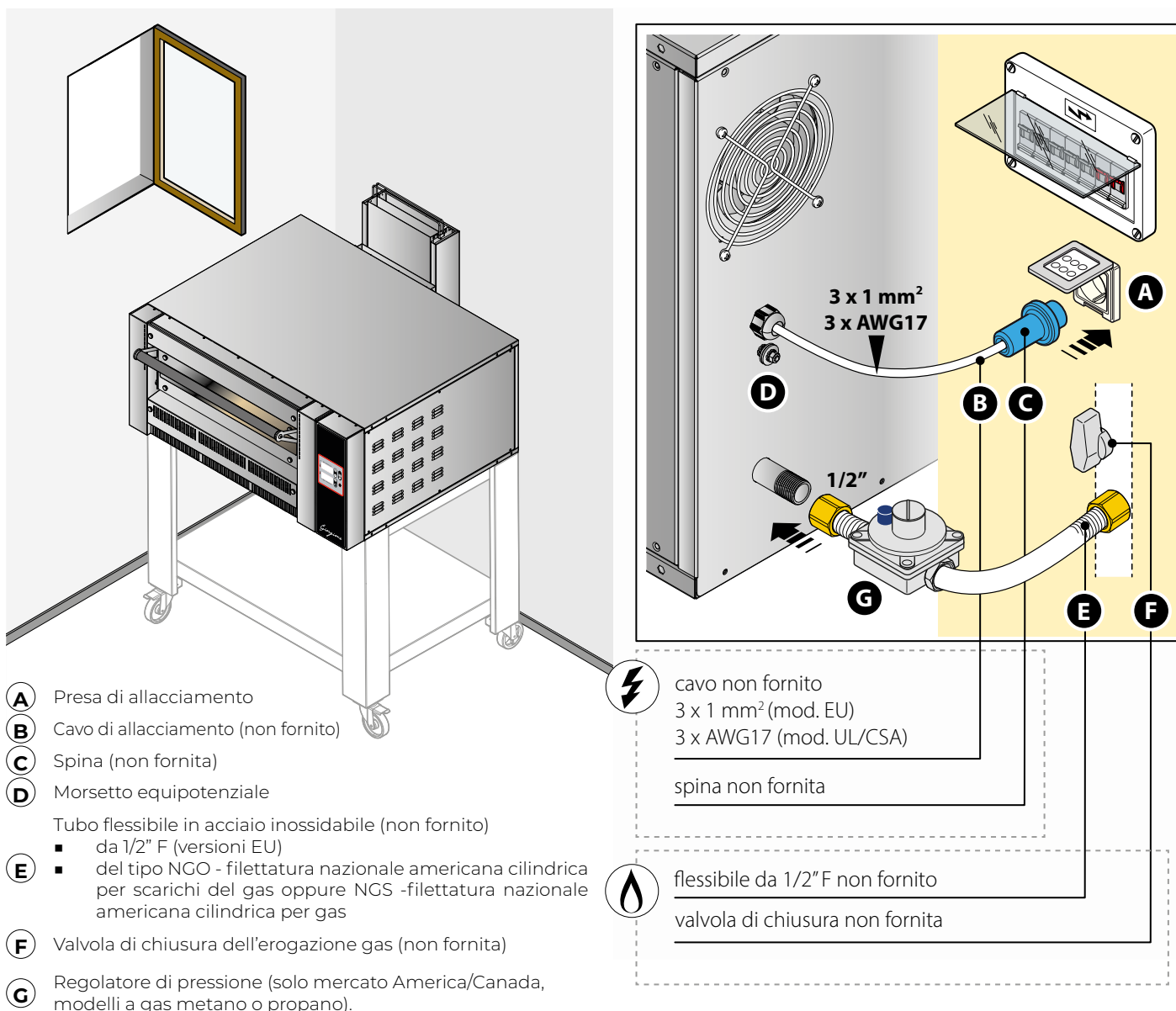
\* Peso dello stand senza le ruote | Peso totale 4 ruote = 4 kg | 8.8 lb

## DISTANZE DI RISPETTO



È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza indicate. Le distanze devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.

## PREDISPOSIZIONI



## DATI ELETTRICI

MODELLO		ALIMENTAZIONE ELETTRICA (V)	POTENZA (kW)	TIPO CAVI * (Nxmm <sup>2</sup> )	PROT. QUADRO CLIENTE * (NxA)
435	GR435/...-A5-CP	230V	150 W	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x AWG17	2x10
	GR435/...-A6-US	208V			
635	GR635/...-A5-CP	230V	150 W	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x AWG17	2x10
	GR635/...-A6-US	208V			
635L	GR635L/...-A5-CP	230V	150 W	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x AWG17	2x10
	GR635L/...-A6-US	208V			
935	GR935/...-A5-CP	230V	150 W	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x AWG17	2x10
	GR935/...-A6-US	208V			

\*Attenzione: i valori indicati si riferiscono ad una camera del forno. I forni doppi hanno 2 ingressi e quindi 2 linee distinte.

## DATI GAS

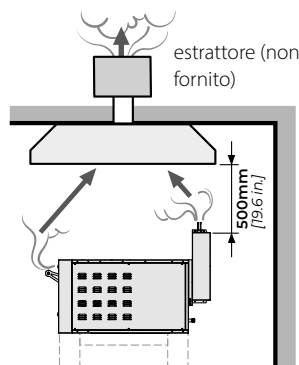
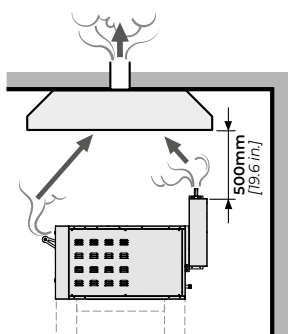
MODELLO		CONSUMO GAS LIQUIDO (G30) (kg/h)	CONSUMO METANO (G20) m <sup>3</sup> /h	CONSUMO METANO (G25) m <sup>3</sup> /h	CONSUMO METANO (G25.1) m <sup>3</sup> /h	CONSUMO METANO (G25.3) m <sup>3</sup> /h	PORTATA TERMICA
435	GR435/...-A5-CP	1,18	1,58	1,84	1,84	1,80	15 kW - 51182,12 Btu/h
	GR435/...-A6-US						
635	GR635/...-A5-CP	1,45	1,95	2,21	2,21	2,16	18,5 kW - 63124,62 Btu/h
	GR635/...-A6-US						
635L	GR635L/...-A5-CP	1,45	1,95	2,21	2,21	2,16	18,5 kW - 63124,62 Btu/h
	GR635L/...-A6-US						
935	GR935/...-A5-CP	1,93	2,59	3,01	2,76	3,01	24,5 kW - 83597,47 Btu/h
	GR935/...-A6-US						

## SCARICO FUMI

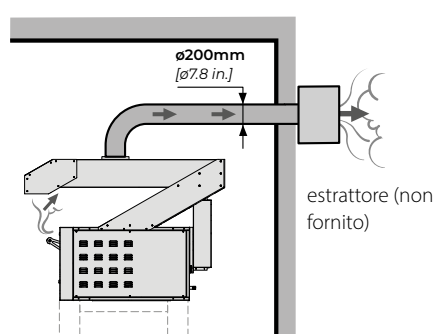
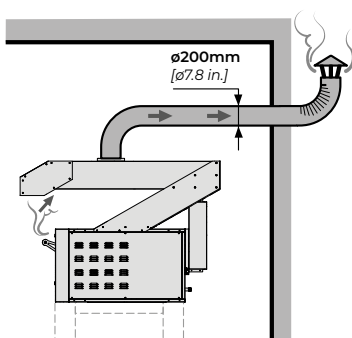
Il forno è provvisto di uno **camino** posto nella parte superiore.

Esso serve per l'evacuazione dei gas combusti e dei vapori provenienti dalla camera di cottura. Tali vapori, quelli che normalmente escono dalla porta durante le fasi di lavoro e i gas combusti devono essere evacuati all'esterno in uno dei seguenti modi:

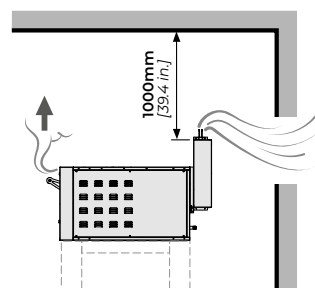
### CAPPA ASPIRATA DELL'UTILIZZATORE



### CAPPA DEL FABBRICANTE



### EVACUAZIONE NEL LOCALE DI INSTALLAZIONE (TIPO A1)



La canna fumaria di evacuazione deve essere ad uso esclusivo dell'apparecchiatura, rispettare le normative vigenti e avere un diametro che consenta il passaggio di un tubo di evacuazione di  $\varnothing$  200 mm [5.9 in.].