

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

**Kromet**<sup>®</sup> *Sp. z o. o.*

ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie tel. (0-68) 3835273 centrala fax (0-68) 3835461  
tel. (0-68) 3835324 zbyt

[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl)

e-mail [Zbyt@kromet.com.pl](mailto:Zbyt@kromet.com.pl)

---

## DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

# PATELNIĄ GAZOWĄ 900.PTG-05EX



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr **HŻ/D/3709/2/2005**

Krosno Odrzańskie kwiecień 2008 r.

## **SPIS TREŚCI**

1. Przeznaczenie patelni.
2. Charakterystyka techniczna patelni.
3. Opis techniczny patelni.
4. Regulacja palników.
5. Użytkowanie
6. Zalecenia bezpieczeństwa.
7. Obsługa patelni gazowej
8. Pakowanie, ładowanie i przewóz.
9. Przeglądy okresowe.
10. Wykaz części zamiennych.
11. Uwagi końcowe.
12. Instalowanie patelni.
13. Schemat elektryczny.
14. Schemat gazowy.

## DO NABYWCÓW I UŻYTKOWNIKÓW PATELNI GAZOWEJ

Szanowni Państwo!

Staliście się Państwo posiadaczami nowego typu patelni gazowej, zaprojektowanej specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom patelnia będzie Państwu długo i dobrze służyć. Aby nasz wyrób dał Państwu wiele zadowolenia prosimy zapoznać się z niniejszą Instrukcją Obsługi. Przestrzeganie instrukcji zapewni długotrwałe i niezawodne działanie patelni, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z nabytego urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w konstrukcji wpływających na podwyższenie walorów eksploatacyjnych.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.*

**UWAGA** **Przed** uruchomieniem patelni należy upewnić się, czy rodzaj gazu, jakim dysponujecie Państwo odpowiada temu, do którego została fabrycznie przystosowana.

**UWAGA** Tylko osoba mająca uprawnienia może dokonać podłączenia patelni. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

## 1. Przeznaczenie patelni gazowej.

Patelnia przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone i służy do smażenia potraw mięsnych, rybnych, mącznych. **Patelni gazowej nie można używać, jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (jako frytkownicy).**

## 2. Charakterystyka techniczna patelni.

Tabela nr 1. Dane techniczne patelni gazowej 900.PTG-05EX

Dane techniczne	
Wymiary gabarytowe	
- szerokość	900 mm
- głębokość	900 mm
- wysokość	900 <sup>-30</sup> mm
Napięcie zasilania	NPE ~ 230V 50Hz
Klasa ochrony	I
Stopień ochrony	IP 21
Masa urządzenia	195 kg
Moc cieplna palnika	18 <sup>±5%</sup> kW
Moc cieplna płomienia oszczędnego	nie większe niż 25%
Pojemność znamionowa	80l
Powierzchnia robocza	0,5 m <sup>2</sup>
Sprawność palnika	nie mniej niż 50%
Zawartość CO w spalinach	nie więcej niż 0,05% objętościowo
Króciec przyłączeniowy	R 1/2"

Tabela 1a. Parametry paliw gazowych stosowanych w patelni.

Rodzaj gazu	Podgrupa	Wartość opałowa gazu w MJ/m <sup>3</sup> nie mniej niż	Ciśnienie nominalne gazu w kPa.
	L <sub>S</sub> / GZ – 35 /	25,1	+0,3 1,3 -0,2
	L <sub>W</sub> / GZ – 41 /	29,3	+0,3 2,0 -0,2
	E / Gz – 50 /	35,4	+0,3 2,0 -0,2
B / P / propan-butan /		101	+0,3 3,6 -0,2

### 3. Opis techniczny patelni

Patelnia gazowa 900.PTG-05EX zbudowana jest z ramy nośnej, na której zabudowana

jest misa patelni, śrubowo – dźwigniowy mechanizm przechyłu napędzany silnikiem niskonapięciowym prądu stałego, palnik główny i palnik zapalający. W dolnej części ramy zamocowane są nogi pozwalające na regulację wysokości patelni w przedziale 30mm.

Na tylnej części zamocowane są elementy komina wyciągowego wraz z pokrywą misy patelni.

Na przedniej ścianie patelni znajduje się pokrętło kurka gazowego z zabezpieczeniem przeciwwypływowym oraz przycisk zapalacza.

Do podnoszenie i opuszczanie misy patelni służą przyciski

sterujące dół  góra  pokrętło środkowego przełącznika załącza lub wyłącza sterowanie przechyłem.

Cała obudowa patelni wykonana jest z materiałów odpornych na korozję. Patelnia posiada zamontowany ogranicznik zabezpieczający przed przekroczeniem temperatury samozapłonu oleju.

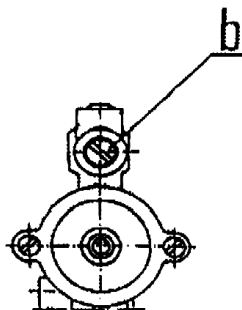


Rys. 1. Widok ogólny patelni gazowej 900.PTG-05EX

## 4. Regulacja płomienia palnika głównego

Regulację płomienia oszczędnego palnika patelni uzyskujemy przez regulację wkrętem regulującym – „b” - znajdującym się na przedniej stronie kurka gazowego rys. nr 2.

Chcąc dokonać tej czynności należy zdjąć pokrętło kurka i poprzez wkręcanie wkręta regulującego – „b”- umieszczonego na czołowej stronie zaworu uzyskujemy minimalny płomień w skrajnym położeniu pokrętła kurka – „płomień oszczędny”. Oznaczenia położenia kurka w/g rysunku nr 3.



Rys. 2. Umieszczenie wkręta regulacyjnego na kurku.

## 5. Użytkowanie.

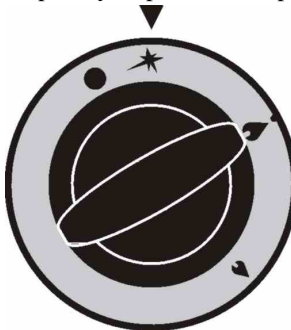
### 1.1. 5.1 Sposób uruchomienia.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy kurki kuchni są zamknięte (rys.4poz. 6). Następnie należy otworzyć kurek przelotowy znajdujący się na instalacji gazowej przed kuchnią.

W celu zapalenia palnika należy:

- wcisnąć pokrętło do oporu i przekręcić w lewo o około  $30^{\circ}$  (rys.4), ponownie wcisnąć głębiej i zapalić palnik po kilkunastu sekundach pokrętło można puścić – płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.

Rys.4. Położenie pokrętła podczas zapalania palnika.



***Uwaga!***

6.1. Przystępując do zapalania palników kuchni należy pamiętać, że w jej armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Palnik zapalający zapali się, gdy gaz wypełni całą armaturę.



**UWAGA**

Przed przystąpieniem do uruchomienia patelni, szczególnie po raz pierwszy po zainstalowaniu względnie po dłuższym okresie nie eksploatacji jej należy pamiętać, że w jej armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej.

Palnik zapalacza zapali się wówczas, gdy gaz wypełni całą armaturę patelni.

**5.2. Czynności związane z eksploatacją patelni.**

Podnoszenie i opuszczanie miski patelni działa tylko wtedy, gdy

utrzymywany jest nacisk na przyciski sterujące dół  góra 

pokrętko środkowego przełącznika skierowane na oznaczenie „I”

a pokrywa ustawiona w położeniu górnym. W położeniu „O” i przy przechylonej pokrywie sterowanie przechyłem jest wyłączone.

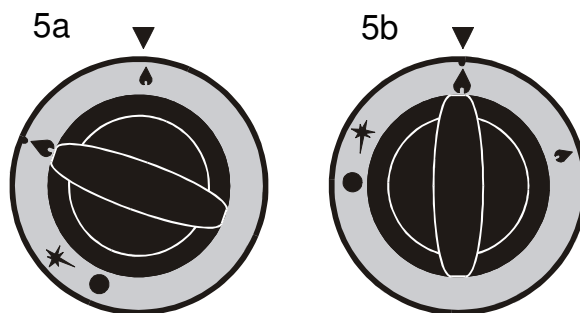
Po napełnieniu miski patelni środkami, w których następuje proces smażenia, gotowania itp. należy patelnię uruchomić wg pkt. 5.1. niniejszej instrukcji, podgrzać do temperatury roboczej, następnie ulokować w niej wsad przygotowywanego produktu spożywczego. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury smażenia należy pokrętko kurka ustawić w położenie „płomień oszczędny”, przekręcając je w lewo do oporu. Patelnia wyposażona jest w zabezpieczenie przed przekroczeniem temperatury samozapłonu oleju (przeciwpowozarowe) - stąd pozostawienie urządzenia z włączonym palnikiem na dłuższy okres czasu bez wsadu spowoduje odcięcie dopływu gazu do palników po przekroczeniu temperatury dna miski  $250^{\circ}\text{C} \pm 5\%$ .

Ponownego uruchomienia patelni można dokonać dopiero po ostygnięciu miski patelni do temperatury poniżej  $210^{\circ}\text{C} \pm 5\%$ .

Uruchomienie patelni powtarzamy od zapalenia palnika zapalającego. /pkt. 5.1./

**5.1 Czynności związane z podgrzewaniem.**

Przy nagrzewaniu należy korzystać z pełnego płomienia w celu przyspieszenia grzania. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury należy pokrętko kurka ustawić w położeniu „płomień oszczędnościowy” (rys.5a), lub w położenie pośrednie (5a – 5b).

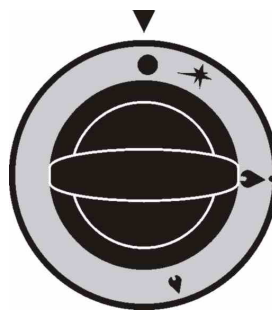


Rys.5. Regulacja płomienia za pomocą kurka gazowego.

## 1.2. Czynności po zakończeniu pracy patelni.

W celu wygaszenia palnika należy pokrętko przekręcić w prawo do poziomu (rys.6).

Ponowne zapalenie palnika jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciwwypływowego. Po wygaszeniu palnika należy zamknąć kurek przelotowy na instalacji przed patelnią.



Rys.6. Położenie pokrętki - "kurek zamknięty".

## 6. Zalecenia bezpieczeństwa.

Aby nie uszkodzić patelni lub uniknąć wypadku podczas jej użytkowania **nie wolno:**

- otwierać kurka przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurek patelni jest zamknięty,
- otwierać kurka nie przyciskając jednocześnie przycisku zapalacza,
- gasić płomień przez podmuchy powietrza,
- dopuszczać do zalewania palników lub ich zanieczyszczania,
- samowolnie dokonywać przeróbek patelni na inny rodzaj gazu niż podano w DTR oraz dokonywać zmian w armaturze gazowej urządzenia,
- uderzać w pokrętko, palnik lub kurek,
- dokonywać samodzielnie napraw,
- pozostawiać bez nadzoru patelnię z włączonym palnikiem głównym,
- przechowywać w pobliżu patelni materiałów łatwopalnych,



- dopuszczać osoby niezapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania patelni,
- użytkować patelnię w pomieszczeniu bez sprawnej wymiany powietrza,
- użytkować patelnię w warunkach utrudniających obsługę,
- używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu, jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć kurek na instalacji zasilającej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenia i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe,
- podłączać do rurociągu gazowego przewodów uziemiających,
- samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz.

**UWAGA! Zakazuje się używania patelni, jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (jako frytkownicy).**

### **UWAGA!**

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć kurek odcinający na instalacji zasilającej, przerwać pracę patelni, zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę i zlecić dokonanie naprawy.

Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

### **Ostrzeżenie**

Niewłaściwe obchodzenie się z patelnią może spowodować wydzielanie się znacznych ilości gazu lub jego złe spalanie co może stać się przyczyną pożaru lub zatrucia.

Zatrucie gazem lub spalinami zawierającymi tlenek węgla objawia się szumem w uszach, ociężałością, przyspieszonym tętnem, zawrotami głowy, wymiotami i ogólnym osłabieniem.

Należy choremu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe.

Udzielając pierwszej pomocy należy:

- wynieść chorego na świeże powietrze,
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- podać do wdychania środki trzeźwiące,
- chorego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- nieustannie nadzorować chorego,
- w przypadku, gdy chory stracił przytomność i nie oddycha należy zastosować sztuczne oddychanie aż do czasu przybycia lekarza.

## **ZAZNAJOMIĆ OBSŁUGĘ Z PODSTAWOWYMI PRZEPISAMI BHP DOTYCZĄCYMI UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ GAZOWYCH I ISTNIEJĄCEGO STANOWISKA ROBOCZEGO.**

### **7. Obsługa patelni gazowej.**

W zakres obsługi patelni wchodzi:

- czyszczenie patelni,
- regulacja płomienia oszczędnego,
- wymiana uszkodzonych części.

#### **a/ czyszczenie miski i obudowy patelni**

Patelnię należy utrzymywać w czystości. Misę patelni należy myć po zakończeniu pracy przy pomocy środków czyszczących do tego celu przeznaczonych. Zewnętrzną obudowę zmywać ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących.

**Kategorycznie zabrania się mycia urządzenia przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą palnika.**

#### **b/ regulacja płomienia oszczędnego**

Szczegółowy opis regulacji płomienia oszczędnego podano w pkt.5.

Wielkość płomienia palnika można ustalać pokrętkiem kurka od położenia „płomień oszczędny” do położenia „płomień pełny”.

#### **c/ w okresie gwarancji wymianę części i wszelkie naprawy wykonuje wytwórca patelni.**

**Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności.**

### **8. Przeglądy okresowe**

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi urządzenia do użytkownika należy:

- okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów urządzenia.

Po upływie okresu gwarancyjnego przynajmniej raz w roku, a także w przypadku gdy urządzenie wykazuje objawy niesprawności należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego urządzenia, usunąć stwierdzone usterki.

Przegląd powinny przeprowadzić osoby posiadające kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy, konserwacji urządzeń gazowych. Urządzenie po przeglądzie powinno spełniać wymagania. PN-EN 203-1 grudzień 2005. Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

## 9. Wykaz części zamiennych.

Tabela nr 2.

Lp.	Nazwa części	Nr rysunku lub typ
1.	Mechanizm napędowy	TA1M 330/160
2.	Termopara kpl.	4279.518.0
3.	Dysza główna	0274-178-0
	Ls	
	Lw	
	E	
	B/P	
4.	Dysza zapalacza	4279-197-0
	Ls	
	Lw	
	E	
	B/P	
5.	Zapalacz	W-07E
6.	Elektroda	0631476
7.	Ogranicznik temperatury	typ. 161021637
	Zasilacz	KR-Z2

Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

## 10. Uwagi końcowe.

Wytwórca zastrzega sobie prawo do zmian nie pogarszających parametrów użytkowych patelni gazowej.

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.

## 12. INSTALACJA PATELNI

### *Uwaga!!!*

Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Życzymy Państwu satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu.

### *Uwaga!!!*

**Podłączać patelnię do instalacji gazowej powinien tylko pracownik mający odpowiednie uprawnienia.**

## 12.1. Ogólne zasady.

Produkowany przez naszą firmę patelnia gazowa jest urządzeniem wykonanym zgodnie z wymogami norm:

- PN-EN 203-1 grudzień 2005. Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.
- PN-EN 60335-1 wrzesień 2005. Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego. Wymagania ogólne.

Powyższa norma dotycząca urządzeń gazowych nakazuje użytkowanie patelni gazowej pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami. Jeżeli urządzenie pracuje pod okapem z wentylacją wymuszoną wymagane jest zabezpieczenie odcinające dopływ gazu do urządzenia w przypadku przerwy w pracy wentylacji spowodowanej np. zanikiem prądu. W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przedstawionych niżej wytycznych.

### 12.1.1. Pomieszczenia.

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. ( Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7 Instalacja gazowa na paliwa gazowe).

Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi posiadać:

- Pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania patelni gazowej powinno mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin), a patelnia powinna być instalowana pod miejscowym wyciągiem – okapem.
- W przypadku użytkowania patelni zasilanej gazem płynnym B/P pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego” (terenu) tzn. w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia, w którym znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C.
- Pomieszczenia, w których instaluje się urządzenia gazowe, powinny mieć wysokość, co najmniej 2,2m.
- Patelnię gazową należy instalować w odległości, co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym.
- Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej, co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany urządzenia powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku patelni od ściany niechronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie może być mniejsza niż 60 cm, od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 m.

-

### 12.1.2. Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem.

- Zgodnie z Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7. Zabrania się stosowania w jednym budynku gazu płynnego i gazu z sieci gazowej.
- W pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie gazowe przystosowane do zasilania gazem płynnym nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg każda. W przypadku stosowania gazu płynnego producent zaleca zastosowanie baterii butli na zewnątrz budynku lub zbudowanie zbiornikowej instalacji gazowej.
- Urządzenia gazowe należy połączyć ze stalowymi lub miedzianymi przewodami instalacji gazowej na stałe lub z zastosowaniem elastycznych przewodów metalowych.
- Urządzenia gazowe należy łączyć z reduktorem ciśnienia gazu na butli za pomocą elastycznego przewodu o długości nieprzekraczającej 3 m i wytrzymałości na ciśnienie, co najmniej 300 kPa, odpornego na składniki gazu płynnego, uszkodzenia mechaniczne oraz temperaturę do 60°.
- Urządzenie gazowe o mocy cieplnej przekraczającej 10kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości, co najmniej 0,5m.

### 12.2. Ustawienie patelni gazowej.

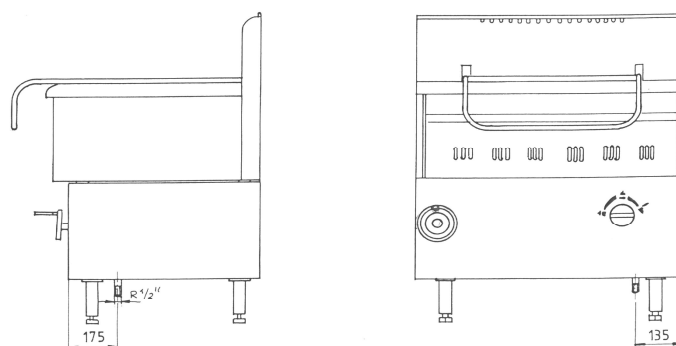
Ustawienie urządzenia oraz podłączenie do sieci instalacji gazowej zawsze powinno być przeprowadzane przez pracowników serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne, działających zgodnie z obowiązującymi normami w kraju.

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb.

### 12.3. Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej.

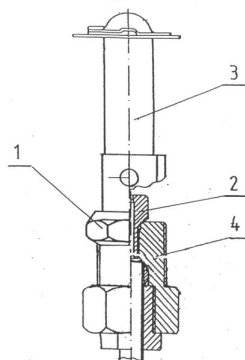
Przed podłączeniem patelni do instalacji gazowej należy:

- sprawdzić w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej do spalania, jakiego rodzaju gazu jest przystosowana patelnia i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej.



Rys.4. Usytuowanie króćca przyłączeniowego do instalacji gazowej.

- Ustawić patelnię na podłożu twardym i niepalnym z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian.
- Wykonać przyłącze z (rys. 4) dwuzłączką 1/2" i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z patelnią w sposób następujący – do dwuzłączki (od strony patelni) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15 kPa (1500 mmH<sub>2</sub>O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mmH<sub>2</sub>O).
- Wypoziomować patelnię za pomocą nóg.
- Przyłączyć patelnię do instalacji gazowej skręcając dwuzłączkę z rurociągiem instalacji.
- Sprawdzić szczelność po przyłączeniu patelni tj. skręceniu dwuzłączki z instalacją gazową otworzyć kurek na rurze instalacji zasilającej (przy normalnym ciśnieniu gazu w sieci) i miejsca połączeń posmarować wodą mydlaną lub HERMETESTEM 2000 - w miejscu nieszczelności pojawią się pęcherzyki.
- Przystosowanie patelni do innego rodzaju gazu:  
Chcąc przystosować patelnię do spalania innego rodzaju gazu należy w palnikach głównym i zapalającym wymienić dysze. W tym celu należy pokrętłem mechanizmu przechyłu podnieść maksymalnie misę patelni – uzyskujemy dostęp do armatury gazowej.  
Należy wykręcić dotychczasową dyszę główną z palnika i wkręcić w to miejsce dyszę odpowiadającą rodzajowi gazu, do którego przystosowujemy patelnię.  
/ wymiary dysz dla poszczególnych rodzajów gazu podaje tabela nr 1 /  
W celu wymiany dyszy w palniku zapalacza /2/ rys. nr 5 należy odkręcić nakrętkę /1/ przy zablokowanej kluczem podstawie zapalacza /4/, następnie zdjąć palnik zapalacza /3/ i wymienić dyszę. Wymiary dysz dla poszczególnych rodzajów gazu w/g tabeli nr 1.



Rys.5. Palnik zapalający.

Tabela nr 5. Wymiary średnic dysz dla poszczególnych rodzajów gazu / mm /.

Rodzaj gazu	Palnik główny	Palnik zapalający
Ls	5,10	0,40
Lw	4,00	0,40
E	3,40	0,30
B/P	2,40	0,20

Dysza oznakowana jest wielkością nominalną średnicy otworu w mm dla danego rodzaju gazu.

**UWAGA!**

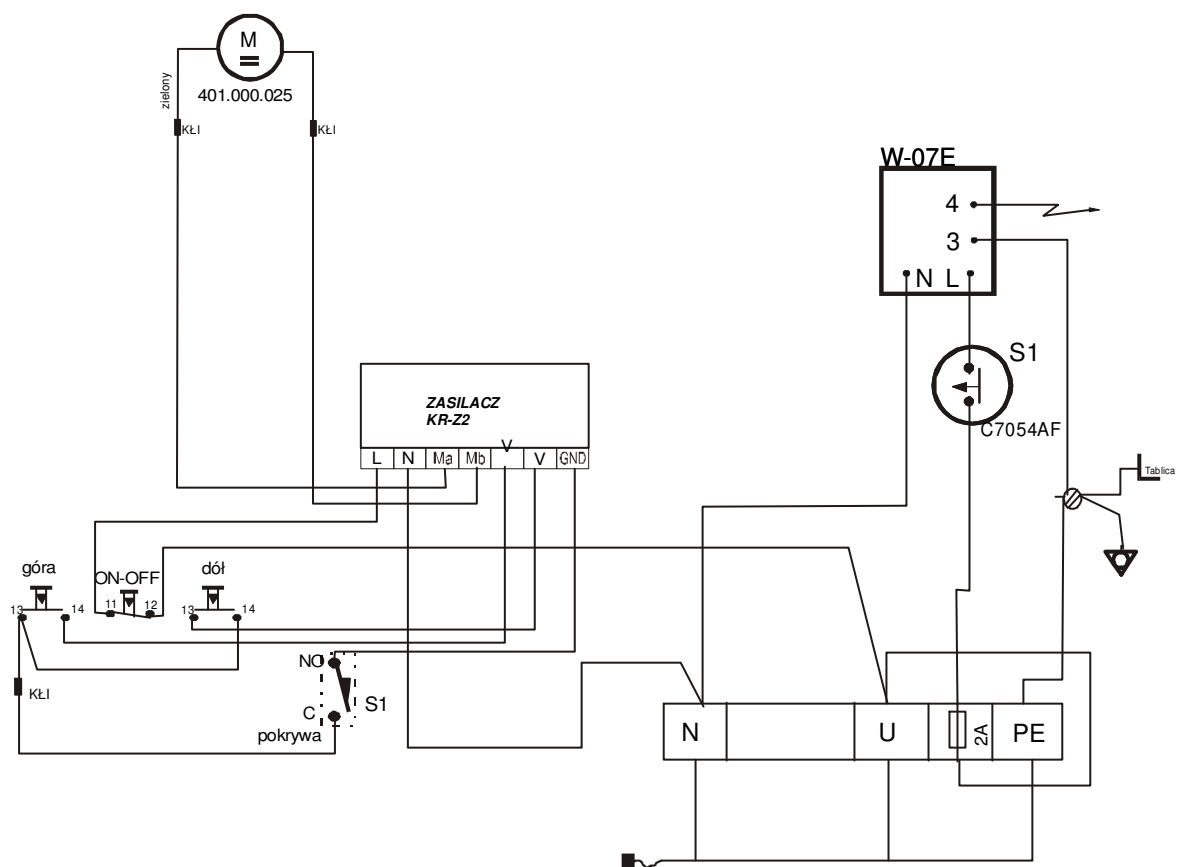
**W/w czynności należy wykonywać przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.**

Tabela 6. Zużycie poszczególnych typów gazu.

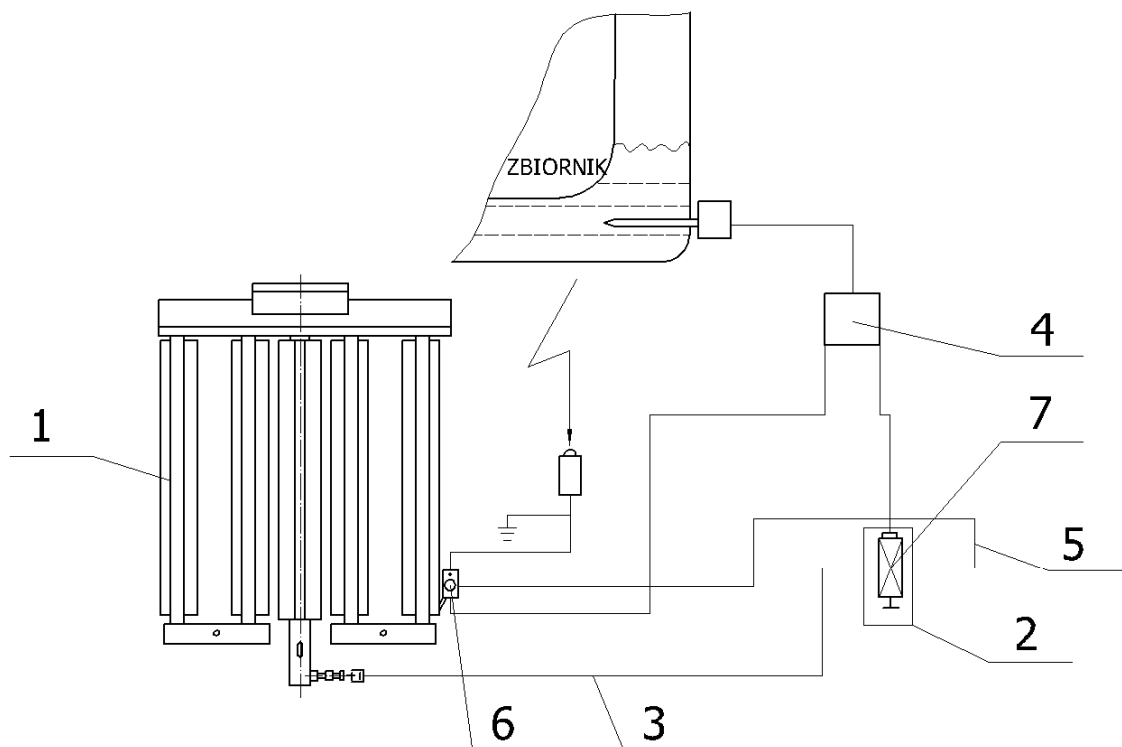
Gaz Zużycie gazu 900.PTG-05EX	
Ls	2,6m <sup>3</sup> /h
Lw	2,5m <sup>3</sup> /h
E	1,9 m <sup>3</sup> /h
B/P	1,4 kg/h



### 13.Schemat elektryczny.



## 14.Schemat gazowy.



1. Palnik
2. Przyłącze
3. Przewód gazowy
4. Ogranicznik temperatury
5. Przewód zapalacza
6. Palnik pilot
7. Kurek gazowy