



Gastro-Haal

NÁVOD

pro instalaci, provoz a údržbu

ELEKTRICKÉ PECE

Statické s ventilací (horkovzdušné)

Practic

Jednotroubová, dvojtroubová a trojtroubová



PRODUKTOVÁ ŘADA:

PRACTIC

Linie 900

P.PCE-910 SC, P.PCE-920 SC, P.PCE-930 SC

Vydáno: 12/2024

CE 1299

Obsah

1. Obecné informace	3
2. Použití	3
3. Bezpečnostní předpisy	3
4. Právní prohlášení.....	3
5. Specifikace	4
6. Popis elektrické pece	5
7. Montáž.....	5
8. Elektrické připojení.....	5
9. Obsluha	6
10. Čištění	8
11. Důležité pokyny.....	9
12. Příslušenství (pro jednu pec)	9
13. Přílohy	10
13.1. Připojovací rozměry.....	10
13.2. Schéma elektrického zapojení.....	13

Kontaktní údaje dodavatele a poskytovatele služeb naleznete na straně 16.



www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia

1. Obecné informace

Vážený uživateli, děkujeme, že jste si vybral náš produkt. Před použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtete tento návod k obsluze, aby vám mohl sloužit k vaší spokojenosti.

2. Použití

Elektrická pec Gastro-Haal z produktové řady Practic je základní jednotkou v gastronomických provozech jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice, podnikové stravování, vývařovny, vojenské útvary a další.

Elektrické trouby P.PCE-910 SC, P.PCE-920 SC, P.PCE-930 SC se používají pro pečení dezertů, masa, sušení, konzervování atd.

3. Bezpečnostní předpisy

Výrobce prohlašuje, že zařízení jsou v souladu s předpisy a platnými vyhláškami Evropské unie a příslušnými vládními nařízeními.

Pozornost! Výrobce se zříká jakékoli odpovědnosti v případě přímých a nepřímých škod souvisejících s nesprávnou instalací, nesprávnou montáží nebo jinými příčinami.

Zařízení mohou obsluhovat pouze kvalifikované osoby. Díly nastavené výrobcem nebo specializovaným servisem jsou pro uživatele přísně zakázány k opětovnému sestavení. Během provozu je zakázáno dotýkat se jakýchkoli částí spotřebiče, než které jsou specifikovány kontrolou a výrobcem. Dále je zakázáno čistit a umývat spotřebič během provozu. Je zakázáno používat spotřebič k jinému účelu, než je uvedeno v návodu. Údržbu a opravy lze provádět pouze tehdy, když je spotřebič vypnutý ze sítě.

Doporučuje se kontrola servisním personálem určeným výrobcem jednou ročně. Při výměně náhradních dílů je nutné použít originální náhradní díly.

Výrobce nenes odpovědnost za vady způsobené nesprávnou instalací a obsluhou.

4. Právní prohlášení

ZÁKAZNÍK, KTERÝ BYL SMONTOVÁN, SEŘÍZEN A OPRAVEN ORGANIZACÍ NEAUTORIZOVANOU VÝROBNÍ ORGANIZACÍ, NEMŮŽE U VÝROBCE POŽADOVAT NÁHRADU NÁKLADŮ SPOJENÝCH SE ZÁRUČNÍ OPRAVOU.

Obsluha používající elektrickou pec z produktové řady Practic se musí podrobně seznámit s návodem k montáži a údržbě. Osoba odpovědná za kupujícího je dále povinna se spolu s obsluhou zúčastnit odborného školení v souladu s dokumentem Protokol o obsluze a údržbě, který je přílohou Návodu k montáži a údržbě a musí být potvrzen podpisem odpovědné osoby a razítkem kupujícího. Odborné školení dle výše uvedeného probíhá v průběhu instalace/montáže zařízení autorizovaným servisním technikem. V případě nesprávného použití a obsluhy elektrické pece ztrácí právo na záruční opravu elektrické pece !!

Výrobce poskytne na elektrickou pec záruku dle přiloženého "Záručního listu".

Na těsnění dvířek trouby se nevztahuje záruka!

Vady, které může uživatel odstranit, se nepovažují za vady podléhající záruce.

Vady, na které se vztahuje záruka, budou opraveny servisní organizací výrobce nebo jejím zástupcem.

Varování! VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA NESPRÁVNÝ TECHNOLOGICKÝ POSTUP OBSLUHY PŘI VAŘENÍ.

5. Specifikace

Rada	900	900	900
Označení	P.PCE-910 SC	P.PCE-920 SC	P.PCE-930 SC
Produktová řada	Practic	Practic	Practic
Zařízení	Jednotrubková elektrická pec	Elektrická pec s dvojitou trubicí	Třítrubková elektrická pec
Vnější rozměry (mm) ŠxHxV	900x868 (925)x688 mm	900x868(925)x1195 mm	900x868(925)x1702 mm
Vnitřní rozměry trouby (mm) ŠxHxV	600x740x360 mm	600x740x360 mm	600x740x360 mm
Typ trouby na pečení	statické, horkovzdušné	statické, horkovzdušné	statické, horkovzdušné
Hmotnost (kg)	70 kg	125 kg	180 kg
Vytápění			
Příkon elektrické trouby (kW)	4.1 kW	2x 4.1 kW	3x 4.1 kW
Tepelný příkon celkem (kW)	4.1 kW	8,2 kW	12.3 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 400V, 50Hz	3 N - 400V, 50Hz	3 N - 400V, 50Hz
Jmenovitý proud (A)	9 A	18.5 A	18.5 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
Možnost nastavení teploty pečení (°C)	50 - 320 °C	50 - 320 °C	50 - 320 °C
Rozměry smaltovaného pekáče	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1
Krytí			
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň ochrany ovládacích prvků	IP 65	IP 65	IP 65
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Vsuvy v troubě	3	3	3
Zvuková signalizace	ano	ano	ano
Materiál vnitřku trouby	nerez	nerez	nerez
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano	ano	ano
Horní a dolní topné (výklopné) těleso	ano	ano	ano
Přídavný samostatně ovládaný ventilátor (ks)	1	1 (2)	1 (3)
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano
Opce za příplatek dle ceníku			
Pekáče smaltované	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Rošt nerezový	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)

6. Popis elektrické pece

Elektrická pec Gastro-Haal z produktové řady Practic produktových řad P.PCE-930 SC, P.PCE-920 SC a P.PCE-910 SC je sestavena ze samostatných trubek postavených prostorově přímo nad sebou v počtu odpovídajícím typu. Tento rozměr odpovídá použití standardizovaných nádob (plech na pečení GN 2/1-65, plech na pečení GN 2/1-20). Dveře pece jsou plné. Každá trouba je samostatně vybavena hlavním vypínačem, pracovním termostatem a kontrolkami, ventilátorem a dvěma topnými tělesy. Vnější plášť sestavy je vyroben z potravinářského nerezového materiálu. Dno je pokryto krycí fólií. Pec je vybavena výškově nastavitelnými nožičkami. Zadní kryty trubek jsou jednotlivě odnímatelné a umožňují lepší přístup a manipulaci se vstupy k topným tělesům. Vpravo dole je hlavní připojovací svorkovnice. Elektrické rozvody jsou pod čelním panelem na pravé straně každé samostatné trubky.

7. Montáž

Zařízení připojíme k síti následujícím způsobem:

- Na pravé straně spodní jednotky se nachází ovládací panel, který lze vyjmout jedním šroubem umístěným ve spodní části panelu.
- Po demontáži čelního panelu a jeho odkrytí protáhneme přívodní kabel přes izolační adaptér, ukotvíme na izolační držák a připojíme k hlavní svorkovnici označené U, V, W, N a svorce ochranného uzemnění, dle platných technických předpisů.
- Poté panel znovu nainstalujeme.

Dále musí být zařízení umístěno na dobře větraném místě, případně pod kapotou. Pomocí výškově nastavitelných nožiček se zařízení nastaví do vodorovné polohy. Ochranná fólie musí být odstraněna z vnější strany zařízení.

Pokud je zařízení umístěno vedle jiných elektrických zařízení, ujistěte se, že spolu neinteragují. Každé elektrické zařízení musí mít své vlastní samostatné napájení. Zařízení lze také namontovat do blokované jednotky. Pokud se spotřebič nachází v blízkosti kuchyňské linky nebo hořlavých látek, je třeba dodržovat platné předpisy požární ochrany. Požární ochrana musí být vždy zaručena.

8. Elektrické připojení

Připojení elektrické pece k elektrickému vedení revidovanému podle STN 33-1500 musí být provedeno na elektrické vedení 3~N 400V, 50Hz, podle přiloženého schématu elektrického zapojení.

POZOR: Zařízení musí být připojeno k elektrické síti pomocí vhodně dimenzovaného spínače s minimální kontaktní vzdáleností 3 mm. Spínač musí být umístěn v blízkosti zařízení (**spínač není dodáván výrobcem**).

9. Obsluha

VAROVÁNÍ: Provoz zařízení bez dozoru je zakázán!!

Zařízení smí obsluhovat pouze poučený personál.

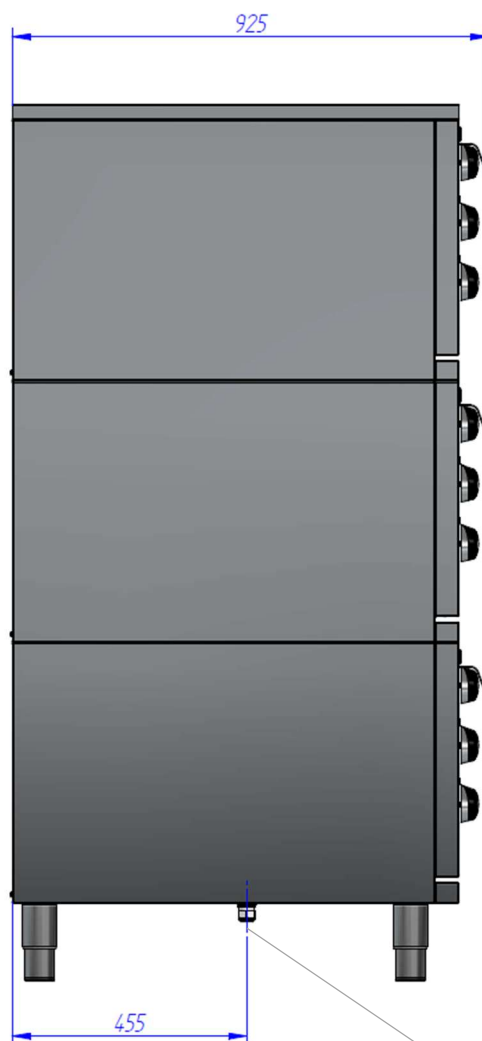
- Zapneme hlavní vypínač, který je namontován před zařízením na zdi
- Otočte hlavní vypínač na požadované vytápění
- Když otočíte knoflíkem, rozsvítí se kontrolka indikující živé zařízení
- Otočíme knoflíkem pracovního termostatu, který je umístěn nad hlavním vypínačem. Nastavením knoflíku na požadovanou hodnotu ohřevu uvedeme ohřev do provozu
- Teplota uvnitř pece je snímána čidlem termostatu
- Mechanický knoflík časovače lze otáčet pouze ve směru hodinových ručiček (jinak může dojít k poškození)
- Po dosažení nastavené teploty uvnitř pece se termostat automaticky vypne a kontrolka zhasne. V případě poklesu teploty uvnitř pece během provozu se automaticky zapne pracovní termostat a kontrolka se znovu rozsvítí.



Vypnutí zařízení je následující: po dokončení vaření otočte hlavní otočný knoflík do polohy "0",,. Po ukončení denního provozu (pokud je zařízení delší dobu mimo provoz), v případě chybného provozu nebo v případě poruchy musí být zařízení odpojeno od sítě hlavním vypínačem.



Přívod elektrického vedení

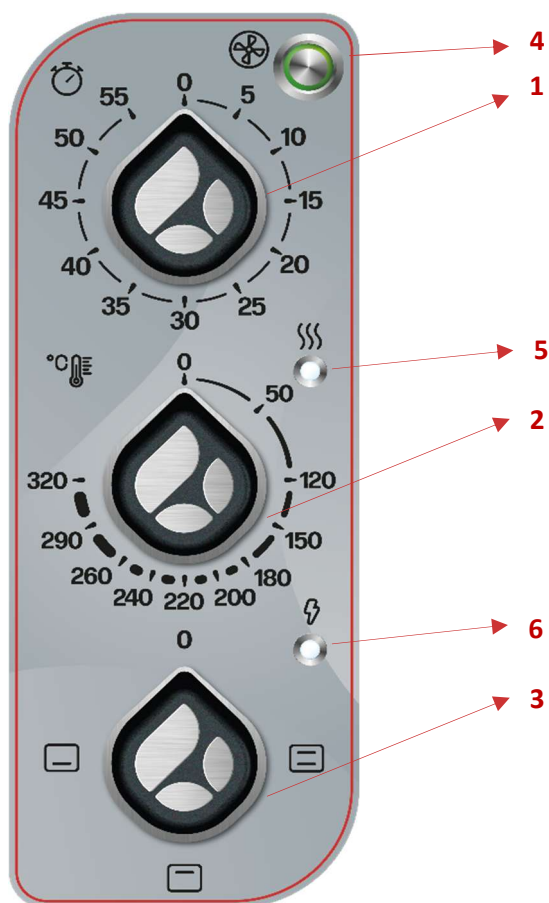


Přívod elektrického vedení

Ovládací panel se skládá z:

	Otočný knoflík 1. Otočný knoflík pro nastavení časovače (po minutách) 2. Otočný knoflík pro nastavení teploty pečení v rozsahu od 50°C do 320°C. 3. Otočný knoflík pro zapnutí topení a nastavení polohy ohřevu 0 = vypnutí tepla - horní a spodní ohřev - horní ohřev - spodní ohřev
	4. Vypínač ventilátoru – bílá barva indikuje, že je ventilátor zapnutý
	5. Kontrolka indikující průběh ohřevu - Zapnutí pracovního termostatu
	6. Kontrolka zařízení pod napětím

Obrázek: Ovládací panel pro elektrickou pec z produktové řady Practic:



Některé údaje o pečení informativního charakteru		
Pečené jídla	Nastavená teplota °C	Doba pečení v min.
Drobné pečivo	200	15-20
Piškoty	200	30-35
Toust	200	30-35
Koláče s práškem do pečiva	175	50-60
Kynuté koláče	200-225	35-40
Krémeše	210-225	30-35
Křehké těsto	225	30-35
Ovocný závin	225	30-35
Ryba	200-225	25-30
Holub, kuře, kachna na začátku pečení	200-225	70-100
	300	10
Husa na začátku pečení	200-225	100-120
	300	10
Telecí játra	225	80-90
Hovězí játra	225-250	80-90
Vepřová játra	225	80-90

10. Čištění

VAROVÁNÍ!

Před čištěním a údržbou musí být pec vypnuta ze sítě. Spotřebič se nesmí čistit stříkající vodou!!

Jakékoliv zásahy do konstrukce zařízení JSOU ZAKÁZÁNY!!

Před tím musí být zařízení odpojeno od sítě. Krycí části zařízení je třeba nejprve otřít vlhkým a poté suchým hadříkem. Stejným způsobem čistíme vnitřní části trouby. V případě potřeby je povoleno používat pouze jemné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky. Drsné čisticí prostředky by mohly poškrábat povrch zařízení. Spodní topné těleso lze naklonit nahoru.

Pro ošetření zařízení GASTRO-HAAL výrobce doporučuje používat čisticí prostředky TIEFFE, které jsou výrobcem speciálně testovány, testovány a vyhovující. Čisticí prostředky TIEFFE je možné zakoupit přímo u výrobce zařízení GASTRO-HAAL nebo u prodejce.

11. Důležité pokyny

Z důvodu ochrany života a majetku během provozu věnujte pozornost následujícím věcem:

- Vždy je nutné dodržet provozní postup.
- Pokud se zařízení delší dobu nepoužívá, musí být odpojeno od sítě hlavním vypínačem na zdi.
- Je zakázáno používat zařízení bez dozoru!
- Je přísně zakázáno mýt a čistit zařízení stříkající vodou!
- V případě poruchy musí být zařízení odpojeno od sítě pomocí hlavního vypínače, který je umístěn před zařízením v napájecím zdroji!
- Nepokoušejte se výslednou poruchu odstranit sami, obraťte se na servisní organizaci.
- Zařízení smí obsluhovat pouze poučený personál obeznámený s bezpečnostními předpisy.

12. Příslušenství (pro jednu pec)

- Odnímatelný držák plechu na pečení GN 2/1 - 2ks.

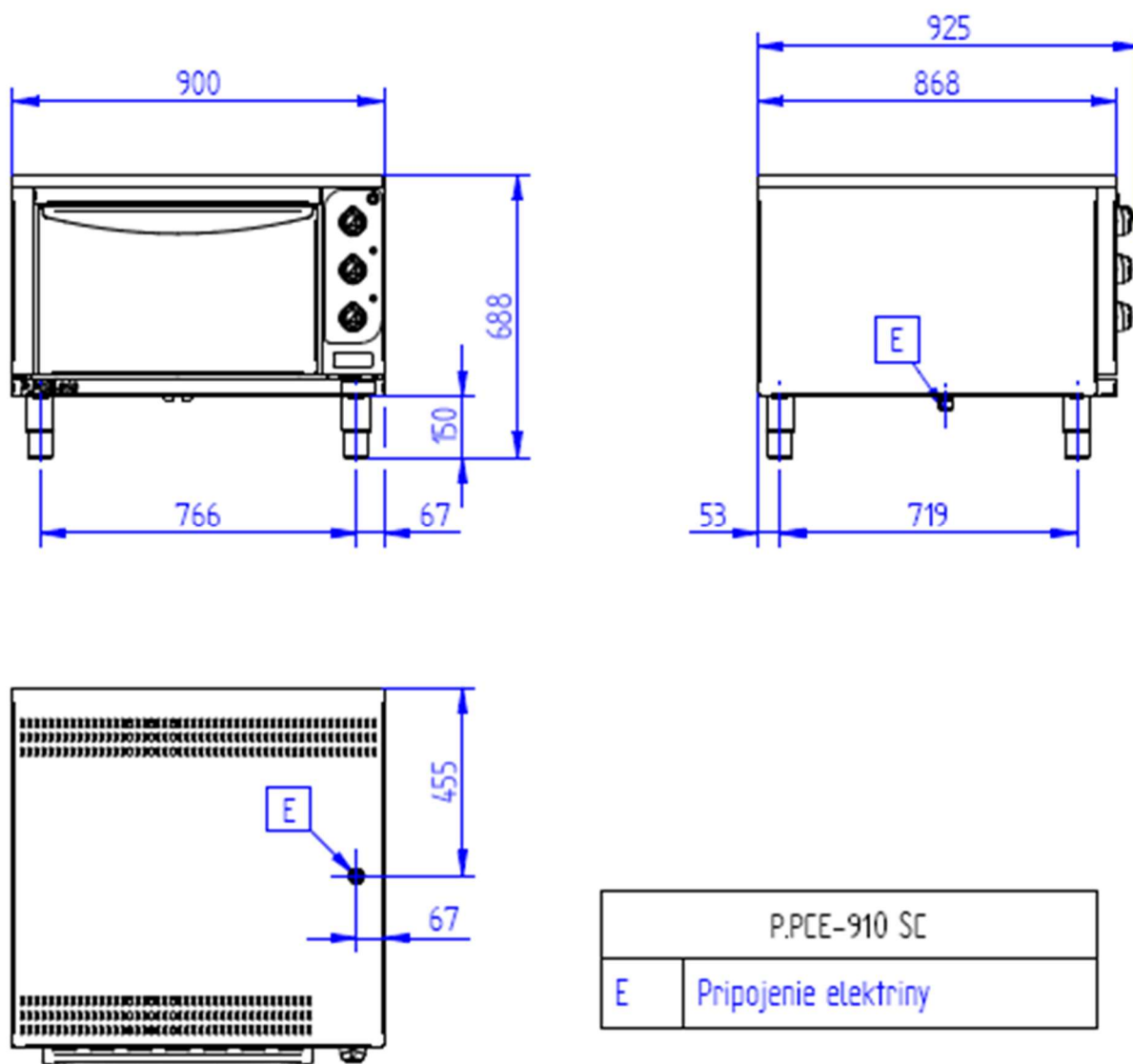
Příslušenství není součástí trouby, není součástí standardní výbavy!

- Hluboký smaltovaný plech na pečení
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt nerezový

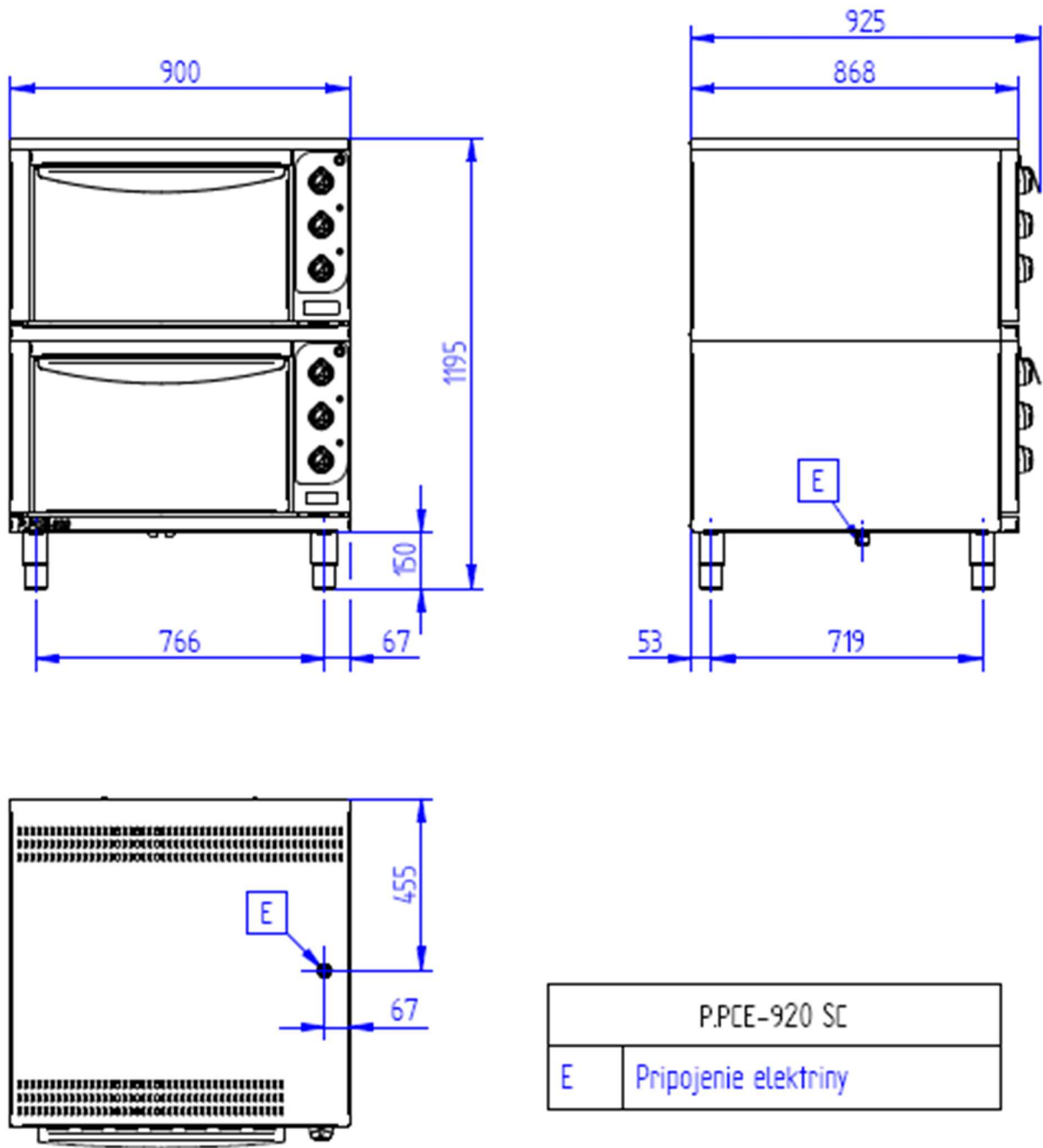
13. Přílohy

13.1. Připojovací rozměry

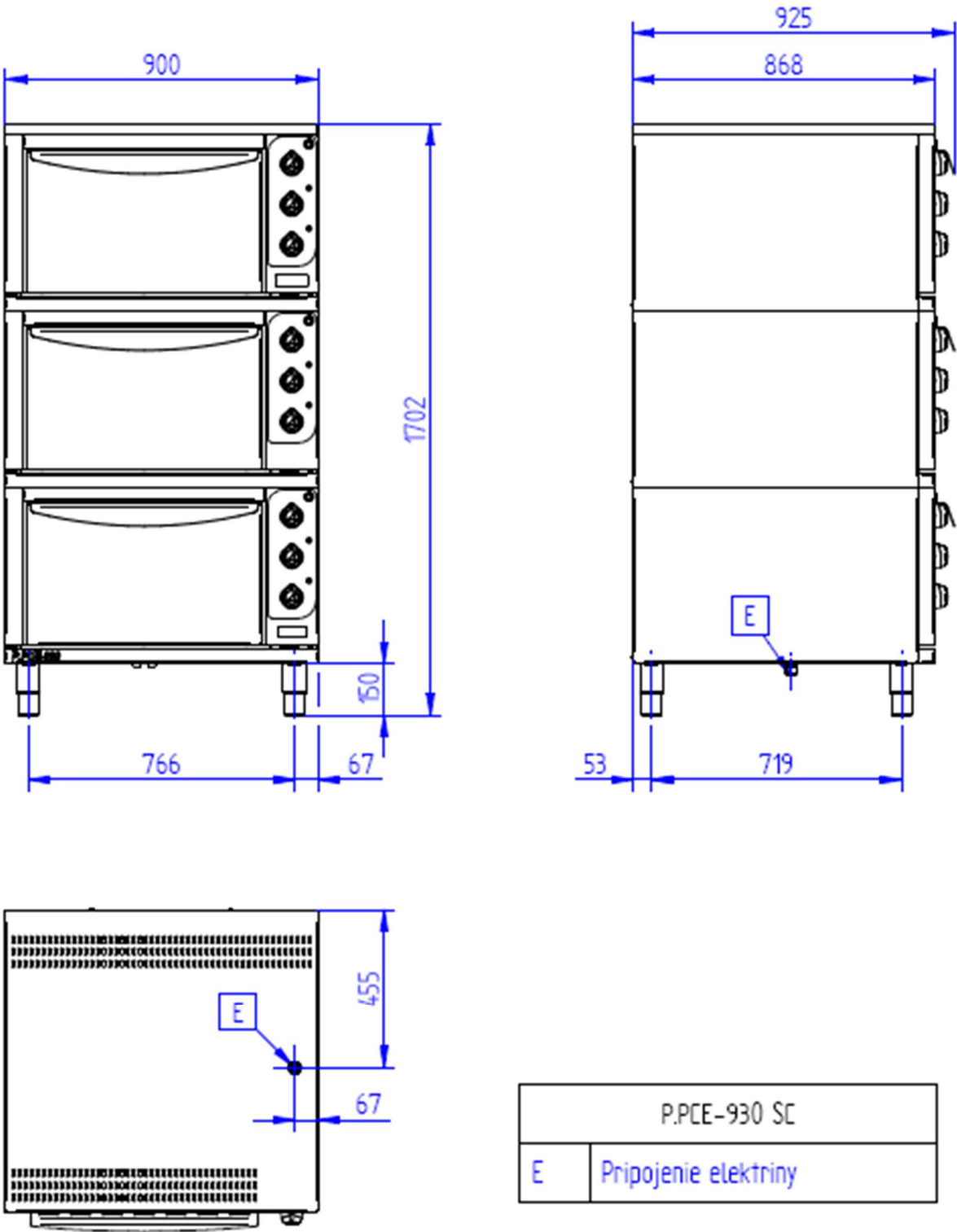
P.PCE-910 SC



P.PCE-920 SC

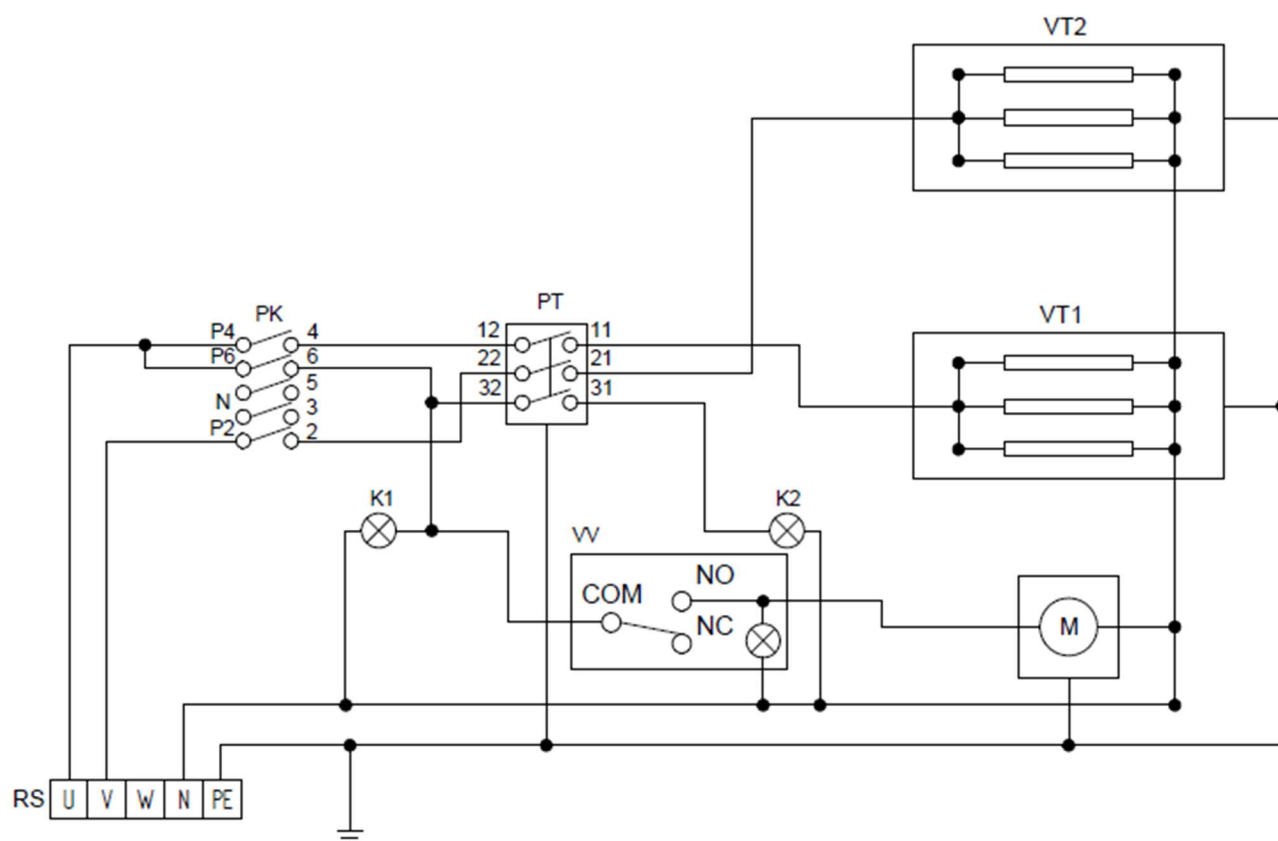


P.PCE-930 SC



13.2. Schéma elektrického zapojení

P.PCE-910 SC



Legenda

RS – Hlavní svorkovnice 400 V

K1 – Kontrolka 230V (živá trouba)

K2 – Kontrolka 230V (ohřev trouby)

PK – Spínač 0-1-2-3 400V

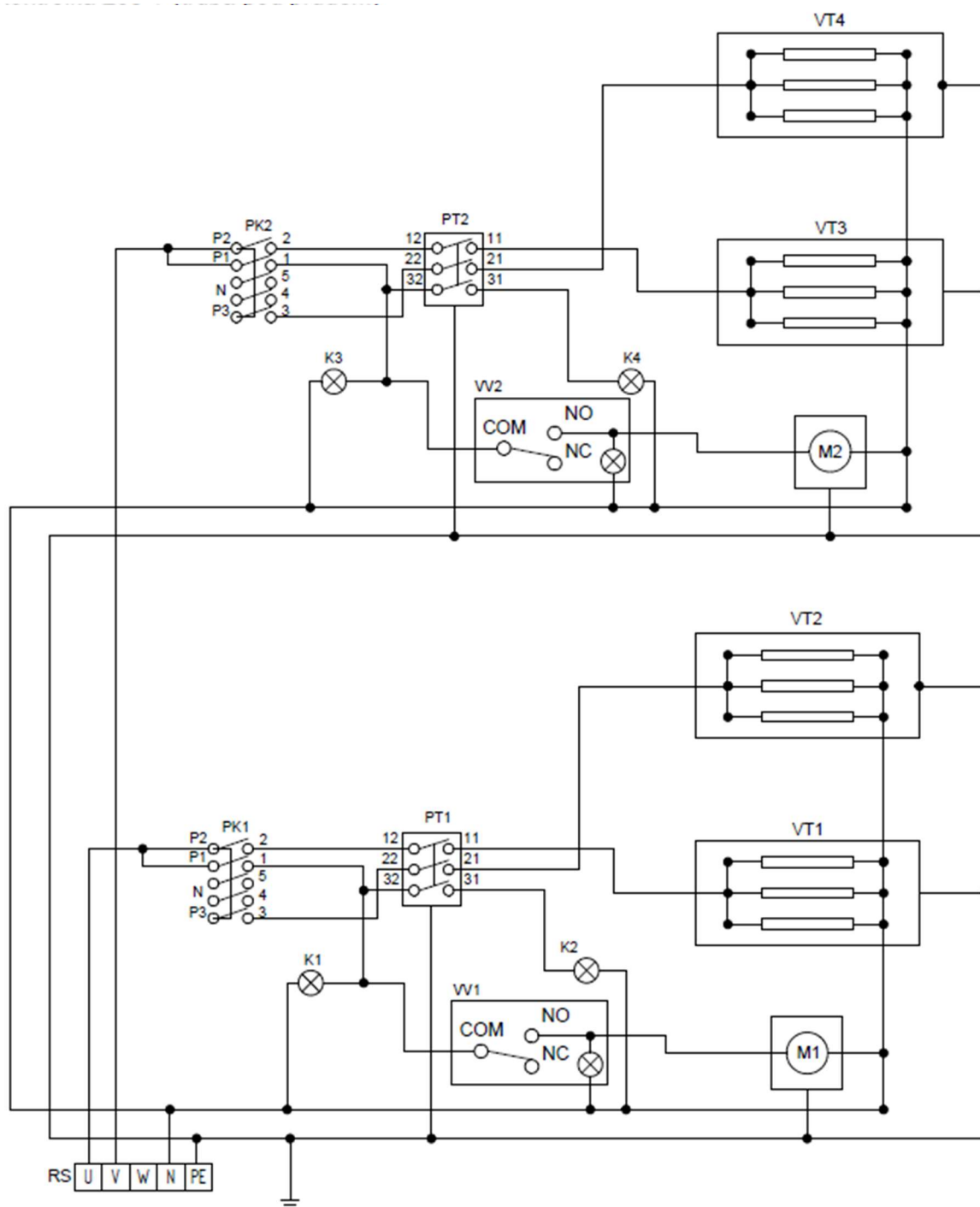
PT– Pracovní termostat 50-300°C, 400V/16A

M – Motor ventilátoru 230V / 30W

VT1 – Topné těleso trouby spodní 3x670W / 230V

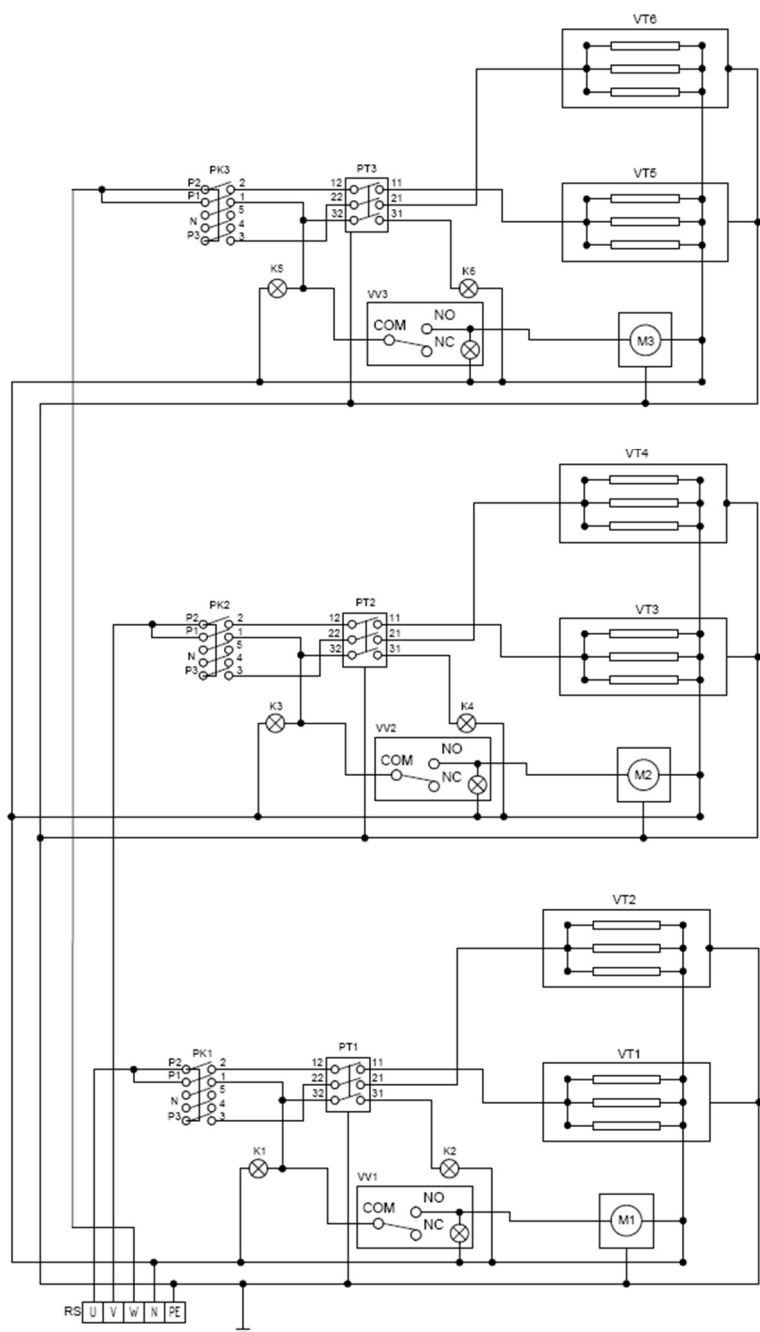
VT2 – Topné těleso trouby horní 3x670W / 230V

VV – Spínač ventilátoru 230V / 16 A



Legenda:

- RS – Hlavní svorkovnice 400 V
- K1, K3 – Kontrolka 230V (živá trouba)
- K2, K4 – Kontrolka 230V (ohřev trouby)
- PK1, PK2 – Spínač 0-1-2-3 400V
- PT1, PT2 – Pracovní termostat 50-300°C, 400V/16A
- M1, M2 – Motor ventilátoru 230V / 30W
- VT1, VT3 – Topné těleso trouby spodní 3x670W / 230V
- VT2, VT4 – Topné těleso trouby horní 3x670W / 230V
- VV1, VV2 – Spínač ventilátoru 230V / 16 A



Legenda:

RS – Hlavní svorkovnice 400 V

K1, K3, K5– Kontrolka 230V (živá trouba)

K2, K4, K6 – Kontrolka 230V (ohřev trouby)

PK1, PK2, PK3 – Spínač 0-1-2-3 400V

PT1, PT2, PT3– Pracovní termostat 50-300°C, 400V/16A

M1, M2, M3 – Motor ventilátoru 230V / 30W

VT1, VT3, VT5 – Topné těleso trouby spodní 3x670W / 230V

VT2, VT4, VT6 – Topné těleso trouby nahoře 3x670W / 230V

VV1, VV2, VV3 – Spínač ventilátoru 230V / 16 A

DODAVATEL:

(zde přidejte kontakt na dodavatele)

POSKYTOVATEL SLUŽEB:

(zde přidejte kontakt na servis)

VÝROBCE

GASTRO – HAAL, s.r.o. Považská 16, 940 67 Nové Zámky, SR +421 35 6 430 115 gastro@gastrohaal.sk
IČ: 31435076 DIČ: 2020413659 DIČ: SK2020413659 www.gastrohaal.sk