

## TECHNICKÝ LIST

Produkt: **Dvoutroubá pec elektrická**  
Označení: **P.PCE-920 SC**  
Produktová řada: **Practic**  
Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**  
Země původu: **Slovenská republika**



### Použití

Elektrická pec se statickou a cirkulační troubou slouží k velkokapacitnímu pečení moučníků, masa, zeleniny, k sušení, konzervování a podobně. Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další.



## **Elektrické pece Gastro-Haal z produktové řady Practic mají:**

- ✓ Snadné použití, snadný servis, voděodolné kovové ovládání.
- ✓ Rovnoměrné pečení, úspora energie
- ✓ Statické pečení / Horkovzdušné pečení / Kombinované
- ✓ Každá trubka má 3 vsuvky vzdálené od sebe 65 mm
- ✓ Horní a spodní topné těleso
- ✓ Samostatně regulovatelný ventilátor v každé peci
- ✓ Zvuková signalizace s časovačem
- ✓ Nerezové provedení na vnější i vnitřní straně trouby
- ✓ Rozměry desek GN 1/1 a GN 2/1
- ✓ Vysoká bezpečnost při práci

## **TOP 5 vlastností elektrických pecí Gastro-Haal z řady Practic**

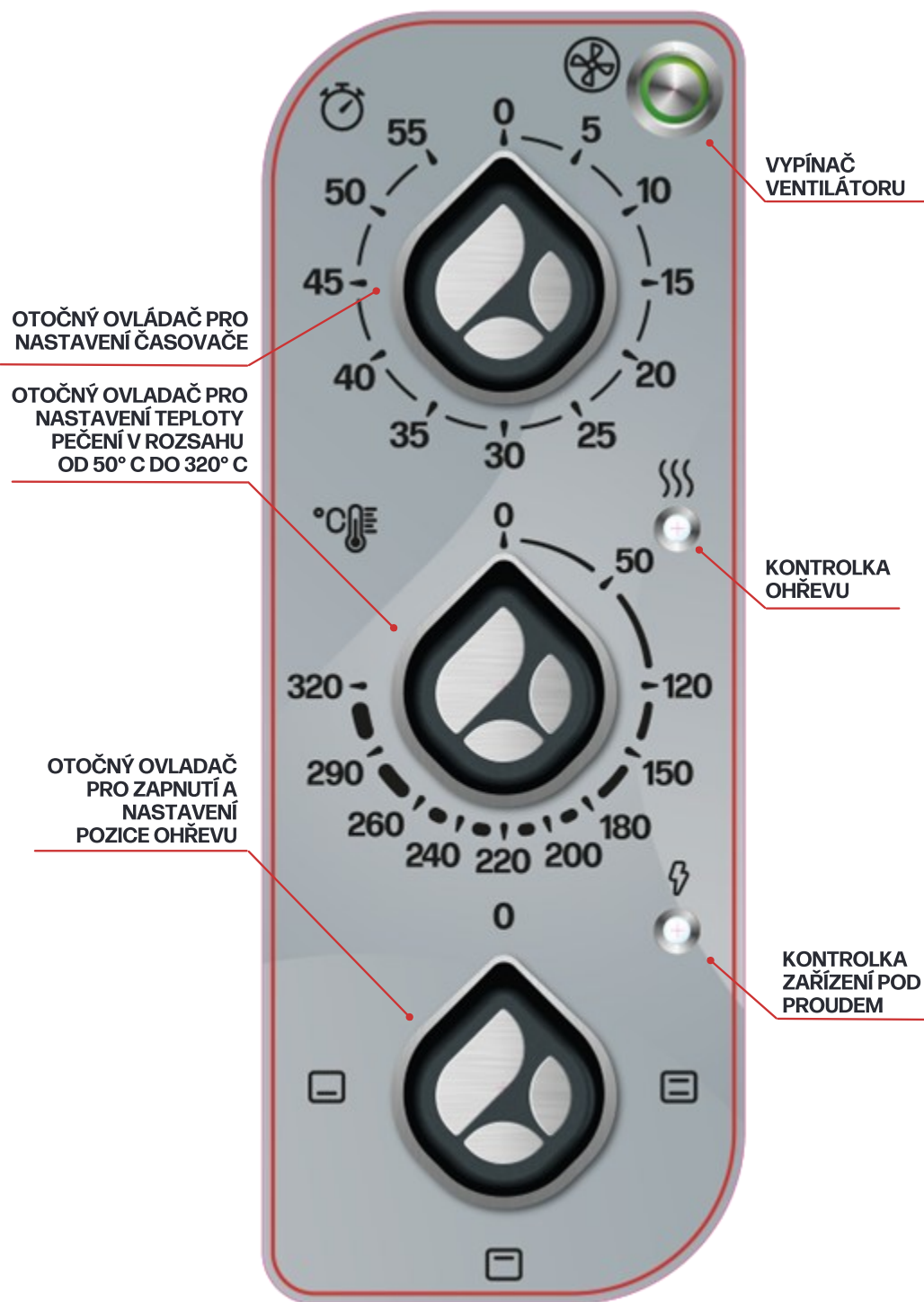
1. Rovnoměrné pečení, velká kapacita.
2. Nízká spotřeba a nízké provozní náklady.
3. Samonosná, pevná a pevná konstrukce, dlouhá životnost.
4. Robustní kovové ovladače s voděodolnými bezpečnostními prvky IP65.
5. Zachovává si poctivé tradiční chutě během pečení.

## **OVLÁDÁNÍ ELEKTRICKÉ PECE**

- Vypínač ventilátoru, kontrolka ohřevu, kontrolka zařízení pod proudem, otočný ovladač pro nastavení časovače, otočný ovladač pro nastavení teploty pečení v rozsahu od 50°C do 320°C, otočný ovladač pro zapnutí ohřevu a nastavení polohy ohřevu.

### **3 úrovně topného výkonu**

**0** – vypnutý ohřev / spodní ohřev / horní ohřev / horní ohřev / horní a spodní ohřev






## TECHNICKÉ PARAMETRY

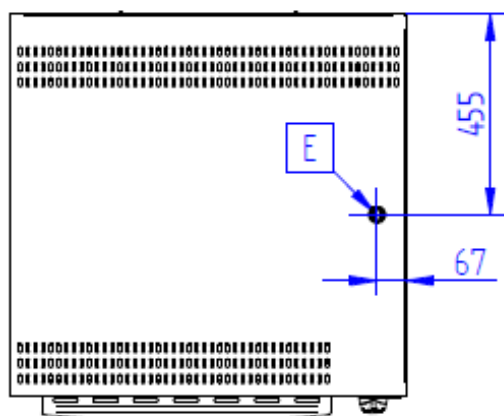
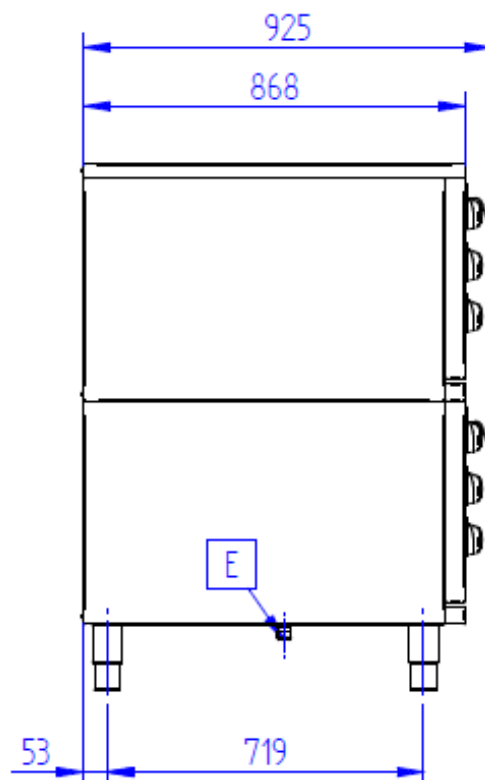
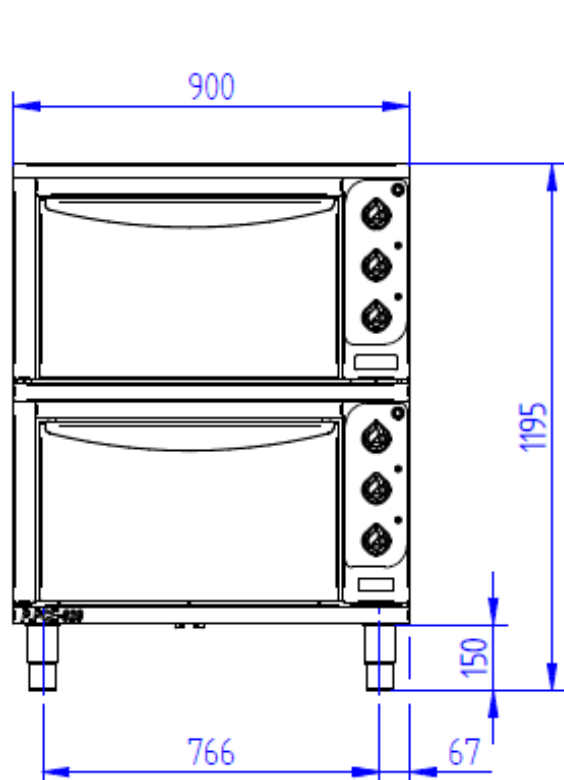
<b>Rada</b>	900
Označení	<b>P.PCE-920 SC</b>
Produktová řada	<b>Practic</b>
Zařízení	Trojtroubá elektrická pec
Vnější rozměry (mm) ŠxHxV	900x868(925)x1195 mm
Vnitřní rozměry (mm) ŠxHxV	600x740x360 mm
Typ trouby	statické, horkovzdušné
Hmotnost (kg)	125 kg
<b>Ohřev</b>	
Příkon elektrické trouby (kW)	2x 4,1 kW
Celkový tepelný příkon (kW)	8,2 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 400V, 50Hz
Jmenovitý proud (A)	18,5 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 300 °C
Možnost nastavení teploty pečení (°C)	50 - 320 °C
<b>Krytí</b>	
Krytí IP	Krytí IP 41
Stupeň ochrany ovládacích prvků	Stupeň krytí IP 65
<b>Konstrukce, úspory, bezpečnost</b>	
Vsuvy v troubě	3
Zvuková signalizace	ano
Materiál vnitřku trouby	nerez
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výstupků	ano
Horní a dolní topné těleso (naklápěcí)	ano
Přídavný samostatně ovládaný ventilátor (ks)	1 (2)
Nastavitelné nožičky	ano
<b>Opce za příplatek dle ceníku</b>	
Smaltované plechy na pečení	ano (za příplatek)
Rošt z nerezové oceli	ano (za příplatek)
Plech pro dolní topné těleso	ano (za příplatek)

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

<p><b>Kryt na překrytí topných těles</b></p> <p><b>1-1 DOT</b> Plech 1x1, který se slouží k zakrytí topných těles a k udržení teploty jídla.</p> <p><b>Rozměry:</b> 720x560 mm <b>Hmotnost:</b> 4 kg</p>	
<p><b>Pekáče</b></p> <p><b>P-930-S 65 mm</b> Smaltovaný pekáč, GN 2/1 65 mm</p> <p><b>P-930-S 20mm</b> Smaltovaný pekáč, GN 2/1 20 mm</p>	
<p><b>Rošt</b></p> <p><b>RP-930</b> rošt z nerezové oceli GN 2/1</p>	

## PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



P.PCE-920 SC	
E	Pripojenie elektriny