

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Trojtroubá pec elektrická
Označení:	P.PCE-930
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovensko



Používání

Elektrické pece se statickými a horkovzdušnými pecemi jsou určeny **pro velkokapacitní pečení např.** dezertů, masa, zeleniny, pro sušení a konzervování apod. **Nejčastěji se používají v provozovnách společného stravování**, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další. Používají se také v cukrárnách, pekárnách, ale stále častěji se používají i v řeznictvích k přípravě masových pochoutek na zakázku (pečená kolena, klobásy, játrovky a další pochoutky).

Jsou oblíbené, protože mají velkou kapacitu, jsou odolné a výkonné a chuť pokrmů je po pečení v elektrické troubě tradičnější. Elektrická trouba peče dokonalé kůrky, kynuté těsto, housky, pizzu, pečené maso nebo grilovanou zeleninu a zároveň zachovává poctivé a tradiční chutě

Practic

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

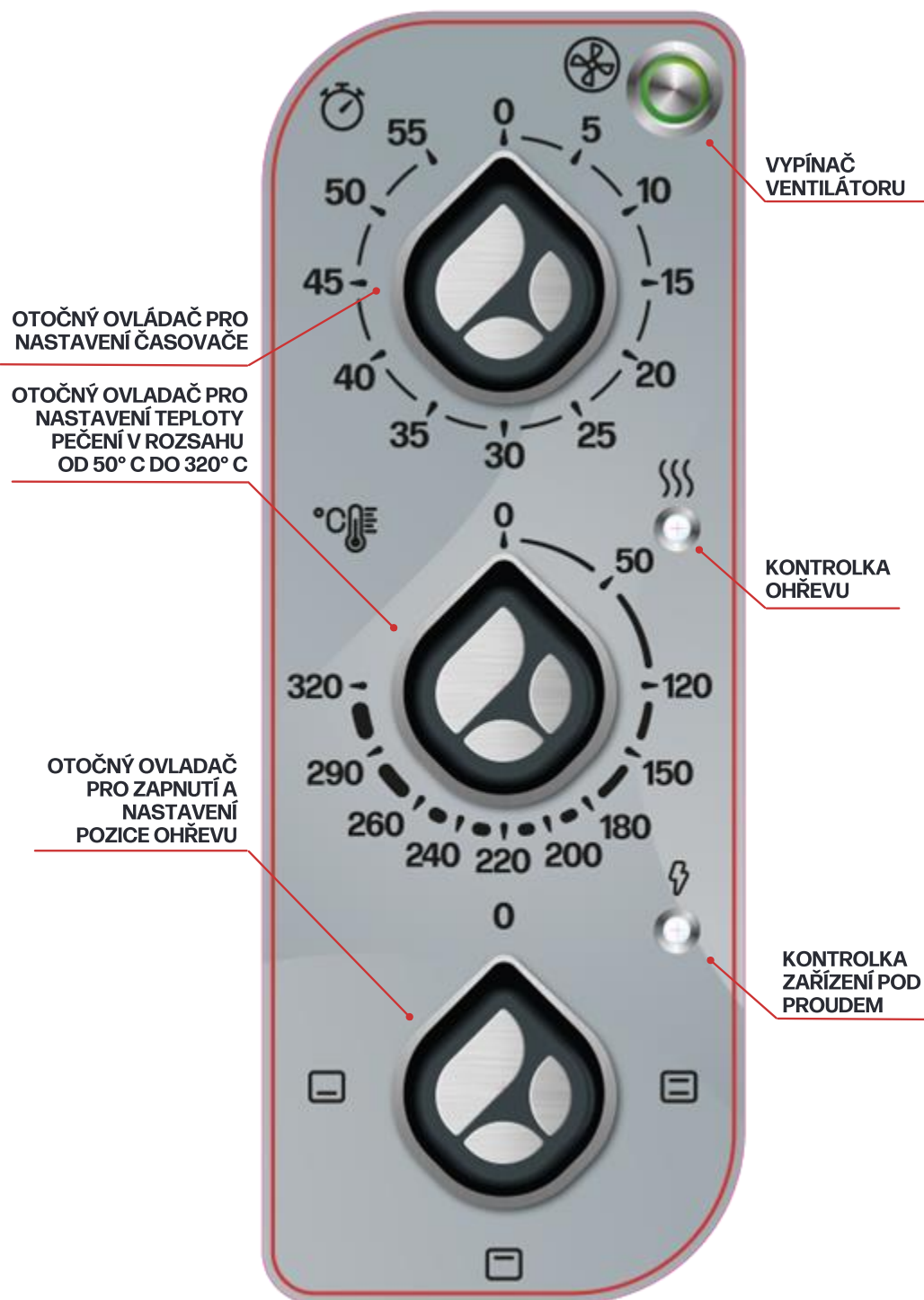
1. Rovnoměrné pečení, velká kapacita.
2. Nízká spotřeba a nízké provozní náklady.
3. Samonosná, pevná a pevná konstrukce, dlouhá životnost.
4. Robustní kovové ovladače s voděodolnými bezpečnostními prvky IP65.
5. Zachovává si poctivé tradiční chutě během pečení.

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



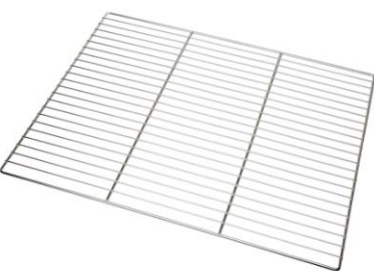


TECHNICKÉ PARAMETRY

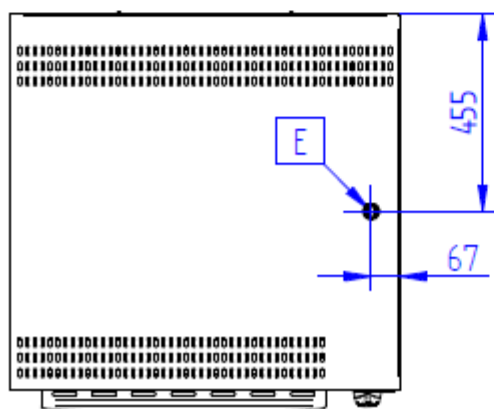
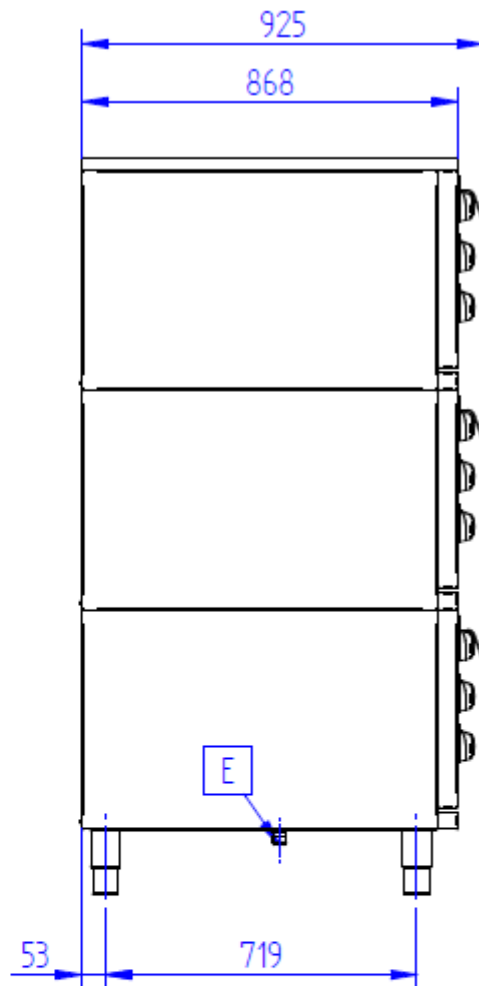
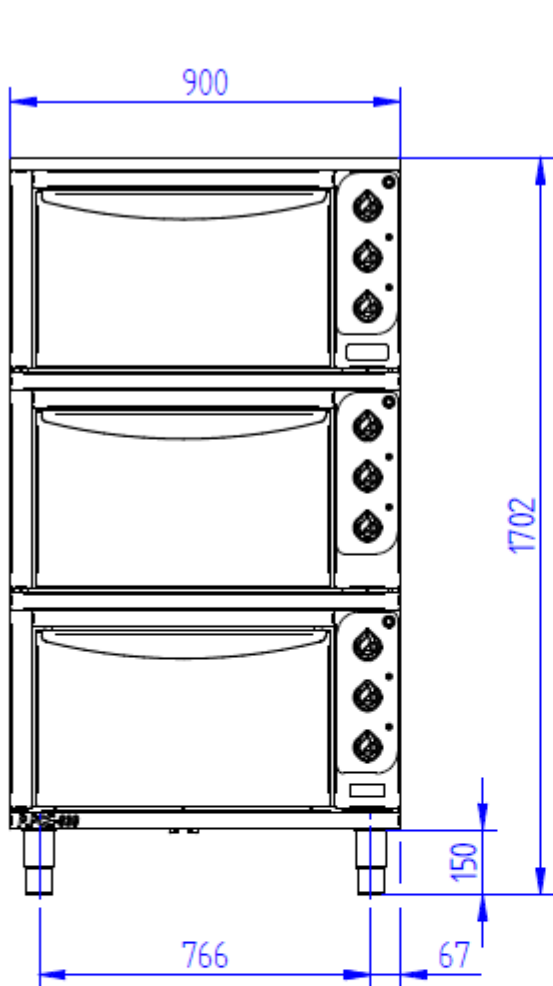
Rada	900
Označení	P.PCE-930 SC
Produktová řada	Practic
Zařízení	Trojtroubá elektrická pec
Vnější rozměry (mm) ŠxHxV	900x868(925)x1702 mm
Vnitřní rozměry (mm) ŠxHxV	600x740x360 mm
Typ trouby	statické, horkovzdušné
Hmotnost (kg)	180 kg
Ohřev	
Příkon elektrické trouby (kW)	3x 4.1 kW
Celkový tepelný příkon (kW)	12.3 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
Krytí	
Krytí IP	Krytí IP 41
Stupeň ochrany ovládacích prvků	Stupeň krytí IP 65
Konstrukce, úspory, bezpečnost	
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(3)
Nastavitelné nožičky	ano
Opce za příplatek dle ceníku	
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>Kryt na překrytí topných těles</p> <p>1-1 DOT Plech 1x1, který se slouží k zakrytí topných těles a k udržení teploty jídla.</p> <p>Rozměry: 720x560 mm Hmotnost: 4 kg</p>	
<p>Pekáče</p> <p>P-930-S 65 mm Smaltovaný pekáč, GN 2/1 65 mm</p> <p>P-930-S 20mm Smaltovaný pekáč, GN 2/1 20 mm</p>	
<p>Rošt</p> <p>RP-930 rošt z nerezové oceli GN 2/1</p>	

PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



P.PCE-930 SC	
E	Pripojenie elektriny