



# Gastro-Haal

## NÁVOD

na inštaláciu, obsluhu a údržbu

## ELEKTRICKÉ PECE

Statické s ventiláciou (teplovzdušné)

Practic

Jednorúrové | Dvojrúrové | Trojrúrové



### PRODUKTOVÁ RADA:

PRACTIC

Línia 900

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

Vydané: 12/2024

CE 1299

## Obsah

1. Všeobecné informácie .....	3
2. Použitie .....	3
3. Bezpečnostné predpisy .....	3
4. Právne prehlásenie .....	3
5. Technické údaje.....	4
6. Popis .....	5
7. Montáž.....	5
8. Elektrické pripojenie .....	5
9. Obsluha .....	6
10. Čistenie .....	8
11. Dôležité upozornenia .....	9
12. Príslušenstvo (na jednu pec) .....	9
13. Prílohy.....	10
13.1. Pripojovacie rozmery.....	10
13.2. Schéma elektrického zapojenia.....	13

**Kontakt na dodávateľa a poskytovateľa servisu nájdete na strane č. 17.**



**[www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia](http://www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia)**

## 1. Všeobecné informácie

Vážený užívateľ, ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre náš výrobok. Pred používaním spotrebiča si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu, aby Vám spotrebič mohol slúžiť k vašej spokojnosti.

## 2. Použitie

Elektrická pec Gastro-Haal z produktovej rady Practic predstavuje základnú jednotku v stravovacích prevádzkach akými sú školské jedálne, reštaurácie, nemocnice, závodné stravovania, vývarovne, vojenské jednotky a ďalšie.

Elektrické pece P.PCE-910 SC, P.PCE-920 SC, P.PCE-930 SC sa používajú k pečeniu múčnikov, mäsa, k sušeniu, konzervovaniu atď.

## 3. Bezpečnostné predpisy

Výrobca prehlasuje, že zariadenia sú v súlade s predpismi a platnými vyhláškami Európskej únie a príslušnými nariadeniami vlády.

**Pozor!** Výrobca sa vzdáva akejkoľvek zodpovednosti v prípade priamych i nepriamych poškodení, ktoré sa vzťahujú k nesprávnej inštalácii, nesprávnej montáži alebo inými príčinami.

Zariadenie môžu obsluhovať len kvalifikované osoby. Časti a súčasti nastavené výrobcom alebo odborným servisom, má užívateľ prísny zákaz prestavovať. Je zakázané počas prevádzky sa dotýkať iných častí spotrebiča než ovládacích a výrobcom určených. Ďalej je počas prevádzky zakázané čistenie a umývanie spotrebiča. Je zakázané používať spotrebič na iné účely, než je to určené v návode. Údržbu a opravu môžete previesť len pri vypnutom stave spotrebiča od elektrickej siete.

Odporúča sa kontrola servisnými pracovníkmi určenými výrobcom jedenkrát ročne. Pri výmene náhradných dielov musia byť použité originálne náhradné diely.

**Výrobca nezodpovedá za vady vzniknuté neodbornou montážou a obsluhou.**

## 4. Právne prehlásenie

**ZÁKAZNÍK, KTORÉMU MONTÁŽ, NASTAVENIE A OPRAVU PREVIEDLA ORGANIZÁCIA, KTORÁ NIE JE POVERENÁ VÝROBNOU ORGANIZÁCIOU, NEMÔŽE U VÝROBCU UPLATŇOVAŤ NÁKLADY SPOJENÉ SO ZÁRUČNOU OPRAVOU.**

Obsluha používajúca elektrickú pec z produktovej rady Practic si musí podrobne preštudovať Návod na inštaláciu a údržbu. Ďalej, zodpovedná osoba za kupujúceho je povinná sa zúčastniť spolu s obsluhujúcim personálom na odbornom zaškolení v zmysle dokumentu Protokol o obsluhu a údržbe, ktorý je prílohou Návodu na inštaláciu a údržbu a vyžaduje sa jeho potvrdenie podpisom zodpovednej osoby a pečiatkou kupujúceho. Odborné zaškolenie podľa uvedeného prebieha počas inštalácie / montáže zariadenia autorizovaným servisným technikom. V prípade nesprávneho použitia a obsluhy elektrickej pece, sa stráca nárok na záručnú opravu !!!

Výrobca poskytne záruku na elektrickú pec podľa priloženého „Záručného listu“.

Tesnenia dverí rúry nie sú predmetom záruky!

Vady, ktoré môžu byť odstránené užívateľom, nie sú považované za vady podliehajúce záruke.

Vady spadajúce pod záruku opraví servisná organizácia výrobcu, alebo jeho poverenec.

**Upozornenie! VÝROBCA NEZODPOVEDÁ ZA NESPRÁVNY TECHNOLOGICKÝ POSTUP OBSLUHY PRI VARENÍ.**

## 5. Technické údaje

Rada	900	900	900
Označenie	<b>P.PCE-910 SC</b>	<b>P.PCE-920 SC</b>	<b>P.PCE-930 SC</b>
Produktová rada	<b>Practic</b>	<b>Practic</b>	<b>Practic</b>
Zariadenie	jednorúrová elektrická pec	dvojrúrová elektrická pec	trojrúrová elektrická pec
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	900x868(925)x688 mm	900x868(925)x1195 mm	900x868(925)x1702 mm
Vnútorne rozmery rúry (mm) šxhxv	600x740x360 mm	600x740x360 mm	600x740x360 mm
Typ rúry na pečenie	statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná
Hmotnosť (kg)	70 kg	125 kg	180 kg
<b>Ohrev</b>			
Príkon elektrickej rúry (kW)	4,1 kW	2x 4,1 kW	3x 4,1 kW
Tepelný príkon spolu (kW)	4,1 kW	8,2 kW	12,3 kW
Menovité napätie (V)	3 N - 400V, 50Hz	3 N - 400V, 50Hz	3 N - 400V, 50Hz
Menovitý prúd (A)	9 A	18,5 A	18,5 A
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
Možná nastaviteľná teplota pečenia (°C)	50 - 320 °C	50 - 320 °C	50 - 320 °C
Rozmer smaltovaného pekáča	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1
<b>Krytie</b>			
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>			
Vsuvy v rúre	3	3	3
Zvuková signalizácia	áno	áno	áno
Materiál vnútra rúry	nerez	nerez	nerez
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno	áno	áno
Horné a dolné (výklopné) ohrevné teleso	áno	áno	áno
Prídavný samostatne ovládaný ventilátor (ks)	1	1 (2)	1 (3)
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>			
Pekáče smaltované	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Rošt nerezový	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Plech na dolné ohrevné teleso	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

## 6. Popis elektrickej pece

Elektrická pec Gastro-Haal z produktovej rady Practic typu P.PCE-930 SC, P.PCE-920 SC a P.PCE-910 SC je zostavená zo samostatných rúr postavených priestorovo priamo nad sebou v počte prislúchajúcom k danému typu. Tento rozmer zodpovedá použitiu normalizovaných nádob (pekáč na pečenie GN 2/1-65, plech na pečenie GN 2/1-20). Dvierka pece sú plné. Každá rúra je osobitne vybavená hlavným vypínačom, pracovným termostatom a signalizačnými kontrolkami, ventilátorom a dvoma ohrevnými telesami. Vonkajší plášť zostavy je zhotovený z potravinársky nezávadného nerezového materiálu. Spodok je zakrytý krycím plechom. Pec je vybavená výškovo nastaviteľnými nožičkami. Zadné kryty rúr sú jednotlivo odnímateľné a umožňujú lepší prístup a manipuláciu s prívodmi k ohrevným telesám. V spodnej pravej časti sa nachádza hlavná pripojovacia svorkovnica. Elektrický rozvod je pod čelným panelom na pravej strane každej samostatnej rúry.

## 7. Montáž

Zariadenie pripojíme k elektrickej sieti nasledovne:

- Vpravo na dolnej jednotke sa nachádza ovládací panel, ktorý demontujeme jednou skrutkou nachádzajúcou sa na spodnej časti panelu.
- Po demontovaní predného panelu a jeho odkrytí natiahneme prívodný kábel cez izolačnú prechodku ukotvíme do izolačného držiaka a zapojíme do hlavnej radovej svorkovnice s označením U, V, W, N, a ochranná svorka uzemnenia, podľa platných technických predpisov.
- Panel potom namontujeme späť.

Ďalej je potrebné zariadenie umiestniť na dobre vetrané miesto, prípadne pod digestor. Pomocou výškovo nastaviteľných nožičiek sa zariadenie nastaví do vodorovnej polohy. Z vonkajšej časti zariadenia je potrebné odstrániť ochrannú fóliu.

Ak zariadenie bude umiestnené vedľa iného elektrického zariadenia, treba sa presvedčiť, či sa vzájomne neovplyvňujú. Každé elektrické zariadenie musí mať vlastný osobitný prívod. Zariadenie sa dá montovať aj do blokovej jednotky. Ak je zariadenie v blízkosti kuchynskej linky alebo horľavých látok, musia sa dodržať platné predpisy protipožiarnej ochrany. Vždy musí byť garantovaná protipožiarne ochrana.

## 8. Elektrické pripojenie

Pripojenie elektrickej pece na elektrický rozvod revidovaný podľa STN 33-1500 sa vykoná na elektrický rozvod 3~N 400V, 50Hz, podľa priloženej schémy elektrického zapojenia.

**POZOR:** Zariadenie musí byť pripojené k elektrickej sieti cez vhodne dimenzovaný vypínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3mm. Vypínač musí byť umiestnený v blízkosti zariadenia (**vypínač nie je dodávaný výrobcom**).

## 9. Obsluha

**UPOZORNENIE: Prevádzkovať zariadenie bez dozoru je zakázané!!!**

Zariadenie smie obsluhovať len poučený personál.





- zapneme hlavný vypínač, ktorý je namontovaný pred zariadením na stene
- pootočíme hlavný vypínač na požadovaný ohrev
- po otočení gombíka sa rozsvieti kontrolka označujúca zariadenie pod napätím
- pootočíme gombíkom pracovného termostatu, ktorý sa nachádza nad hlavným vypínačom. Nastavením gombíka na požadovanú tepelnú hodnotu uvedieme ohrev do prevádzky
- teplotu vo vnútri rúry sníma čidlo termostatu
- gombík mechanického časovača je možné otáčať **len** v smere hodinových ručičiek (inak môže dôjsť k jeho poškodeniu)
- po dosiahnutí nastavenej teploty vo vnútri pece, termostat automaticky vypína a kontrolka zhasne. V prípade poklesu teploty vo vnútri rúry počas prevádzky sa pracovný termostat samočinne zapne a kontrolka sa opäť rozsvieti.



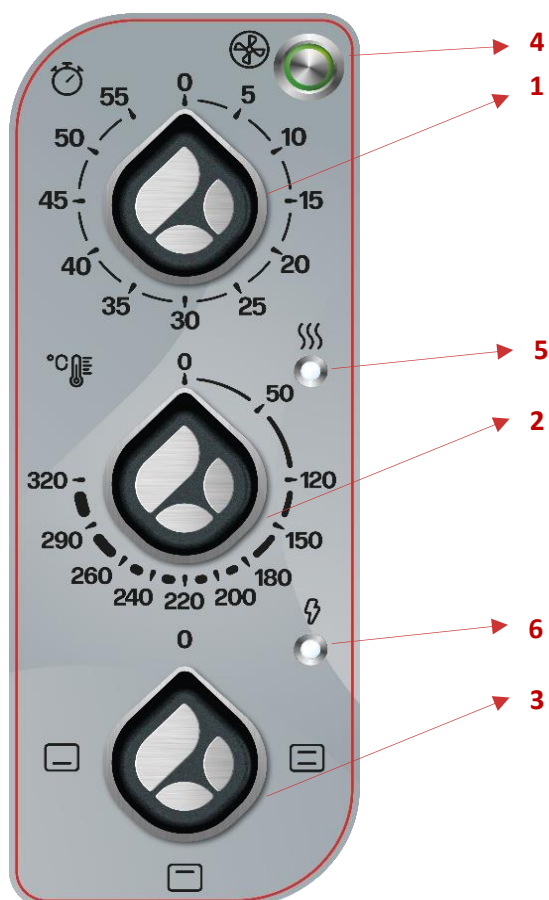
**Vypnutie zariadenia je nasledovné:** po dokončení pečenia otočíme hlavným otočným gombíkom do polohy „0,“. Po ukončení dennej prevádzky, (ak zariadenie bude dlhšiu dobu mimo prevádzky), pri chybovej prevádzke, alebo pri poruchách treba zariadenie odpojiť hlavným vypínačom od elektrickej siete.



## Ovládací panel tvorí:

	<b>Otočný gombík</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Otočný gombík pre nastavenie <b>časovača</b> (podľa minút)</li><li>2. Otočný gombík pre nastavenie <b>teploty pečenia</b> v rozsahu od 50°C do 320°C.</li><li>3. Otočný gombík pre <b>zapnutie ohrevu</b> a nastavenie <b>pozície ohrevu</b><ul style="list-style-type: none"><li>0 = vypnutý ohrev<ul style="list-style-type: none"><li>- horný aj spodný ohrev</li><li>- horný ohrev</li><li>- spodný ohrev</li></ul></li></ul></li></ol>
	<b>4. Zapínač / Vypínač ventilátora</b> -biela farba signalizuje, že je ventilátor zapnutý
	<b>5. Kontrolka signalizujúca priebeh ohrevu</b> - zapnutie pracovného termostatu
	<b>6. Kontrolka zariadenie pod prúdom</b>

Obrázok: Ovládací panel na elektrickú pec z produktovej rady Practic:



Niektoré údaje k pečeniu informatívneho charakteru		
Pečené jedlá	Nastavená teplota °C	Doba pečenia v min.
Drobné pečivo	200	15-20
Piškovéty	200	30-35
Hrianky	200	30-35
Koláče z prášku na pečenie	175	50-60
Koláče z droždia	200-225	35-40
Krémeše	210-225	30-35
Lístkové cesto	225	30-35
Ovocný závin	225	30-35
Ryba	200-225	25-30
Holub, kura, kačica na začiatku dopekání	200-225	70-100
	300	10
Hus na začiatku dopekání	200-225	100-120
	300	10
Teľacia pečeň	225	80-90
Hovädzia pečeň	225-250	80-90
Bravčová pečeň	225	80-90

## 10. Čistenie

### **UPOZORNENIE!**

Pred čistením a údržbou je nutné vypnúť pec z elektrickej siete. Zariadenie sa nesmie čistiť striekajúcou vodou!!!

Akýkoľvek zásah do konštrukcie zariadenia JE ZAKÁZANÝ!!!

Pred touto činnosťou treba zariadenie odpojiť z elektrickej siete. Krycie časti zariadenia treba najprv utrieť vlhkou a potom suchou handrou. Vnútorne časti rúry čistíme rovnakým spôsobom. V prípade potreby je dovolené používať len jemné čistiace prostriedky alebo saponáty. Drsné čistiace prostriedky by mohli poškriabať povrch zariadenia. Spodné ohrevné teleso je výklopné smerom hore.

Pre ošetrovanie zariadení GASTRO-HAAL výrobca odporúča používanie čistiacich prostriedkov značky TIEFFE, ktoré sú špeciálne výrobcom testované, odskúšané a vyhovujúce. Možnosť zakúpenia čistiacich prostriedkov TIEFFE priamo u výrobcu zariadení GASTRO-HAAL, alebo obchodného predajcu.



## 11. Dôležité upozornenia

V záujme ochrany života a majetku počas prevádzky dbajte na nasledovné veci:

- Postup prevádzkovania treba vždy dodržiavať.
- Ak sa zariadenie nepoužíva dlhšiu dobu, je nutné ho odpojiť hlavným vypínačom na stene od elektrickej siete.
- Zariadenie je zakázané používať bez dozoru!
- Zariadenie je prísne zakázané umývať a čistiť striekajúcou vodou!
- Pri poruche treba odpojiť zariadenie od elektrickej siete pomocou hlavného vypínača, ktorý je umiestnený pred zariadením v prívode elektrickej energie!
- Vzniknutú poruchu sa nepokúšajte odstrániť sami, obráťte sa na servisnú organizáciu.
- Zariadenie môže prevádzkovať len poučený personál oboznámený s bezpečnostnými predpismi.

## 12. Príslušenstvo (na jednu pec)

- Demontovateľný držiak pekáčov na pečenie GN 2/1 - 2ks.

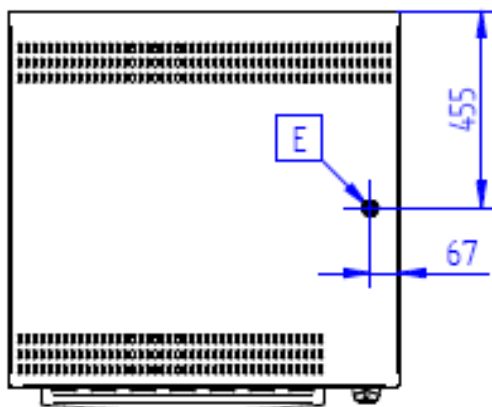
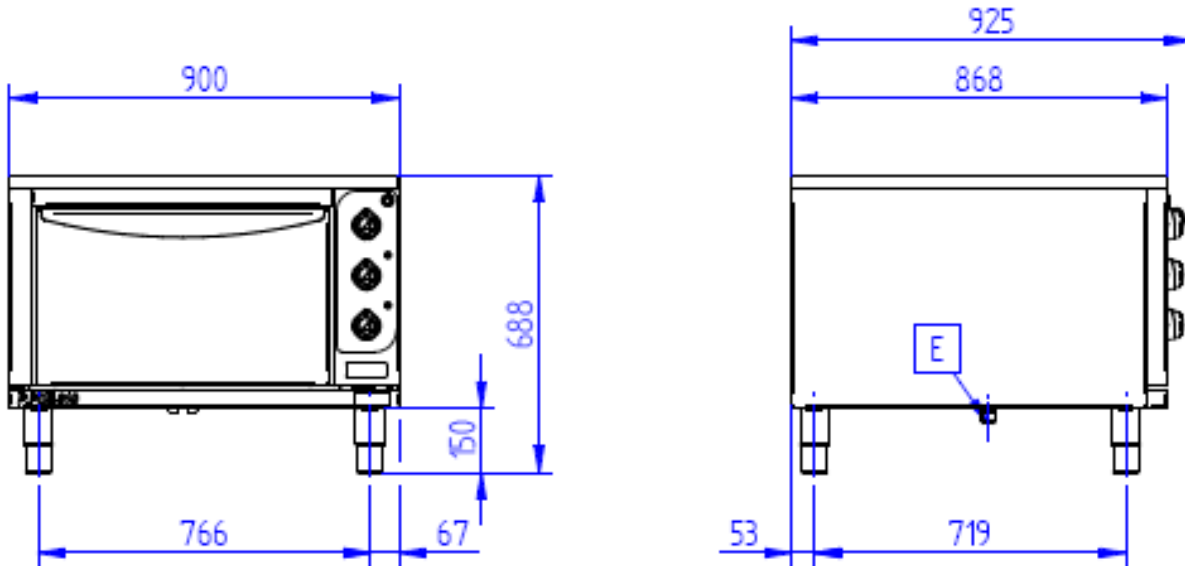
**Príslušenstvo nie je súčasťou rúry, nepatrí k štandardnému vybaveniu!**

- Pekáč smaltovaný hlboký
- Plech smaltovaný plytký
- Nerezový rošt
- Plech na dolné ohrevné teleso

### 13. Prílohy

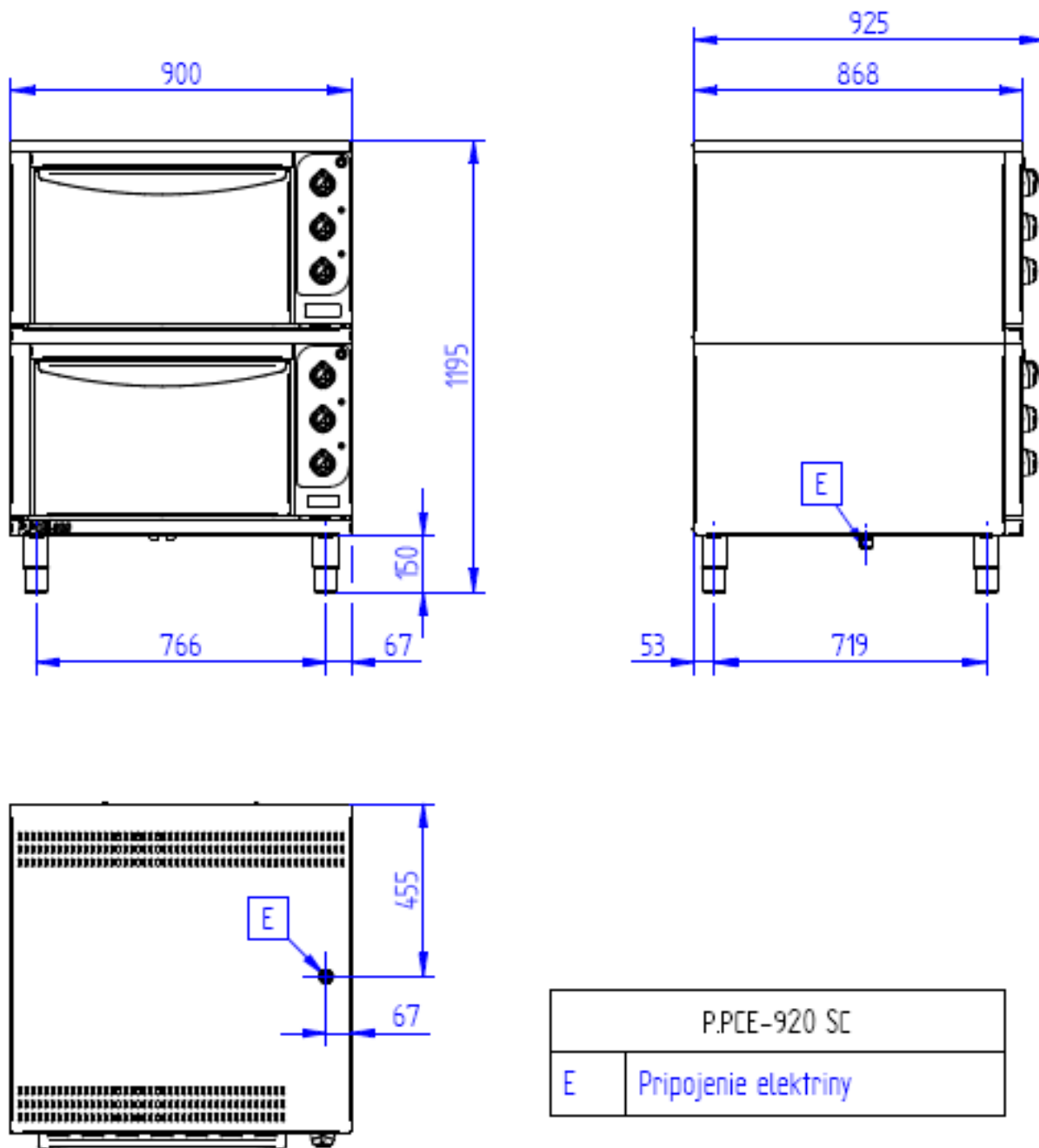
#### 13.1. Pripojovacie rozmery

P.PCE-910-SC



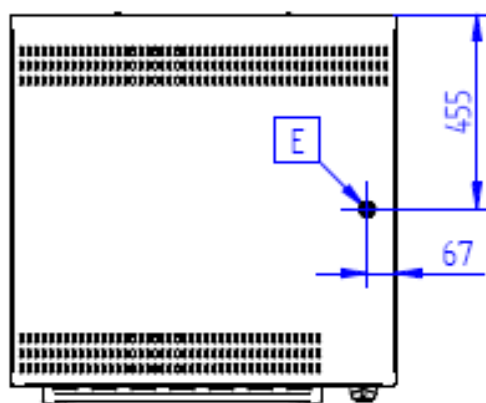
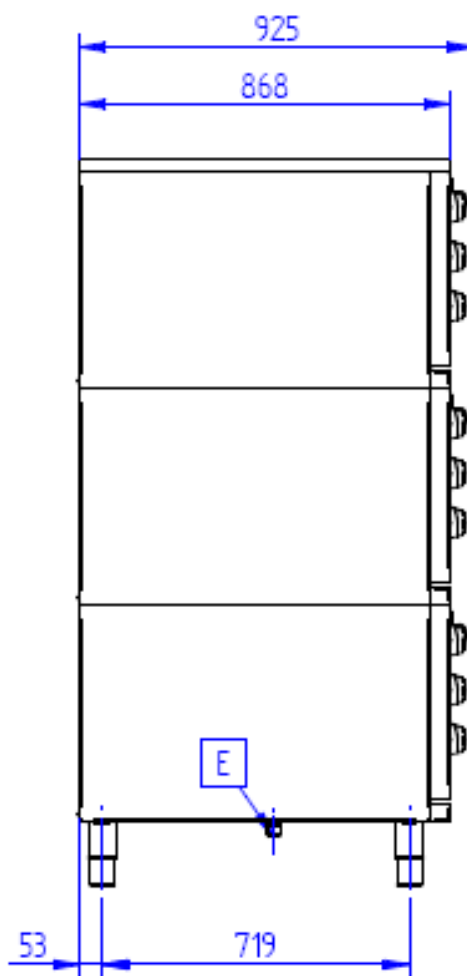
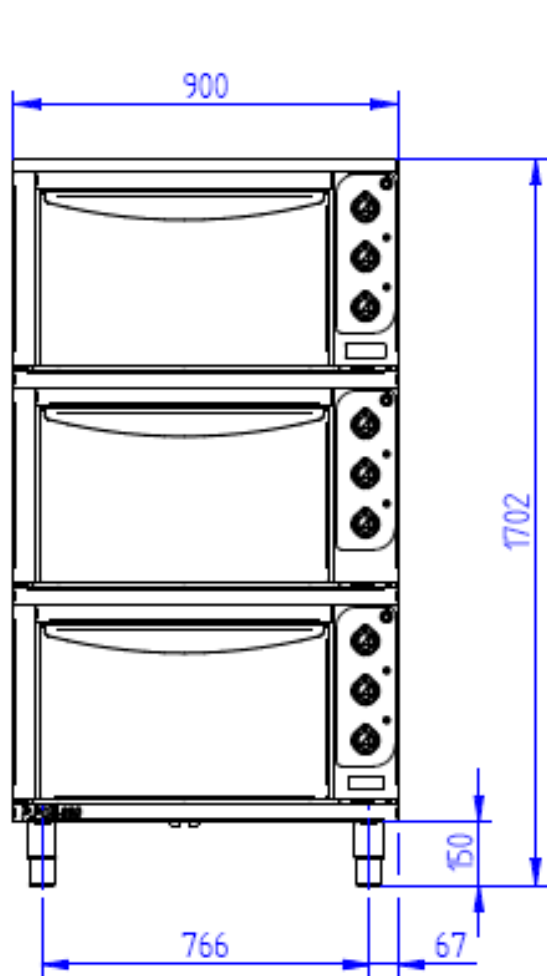
P.PCE-910 SC	
E	Pripojenie elektriny

P.PCE-920-SC



P.PCE-920 SC	
E	Pripojenie elektriny

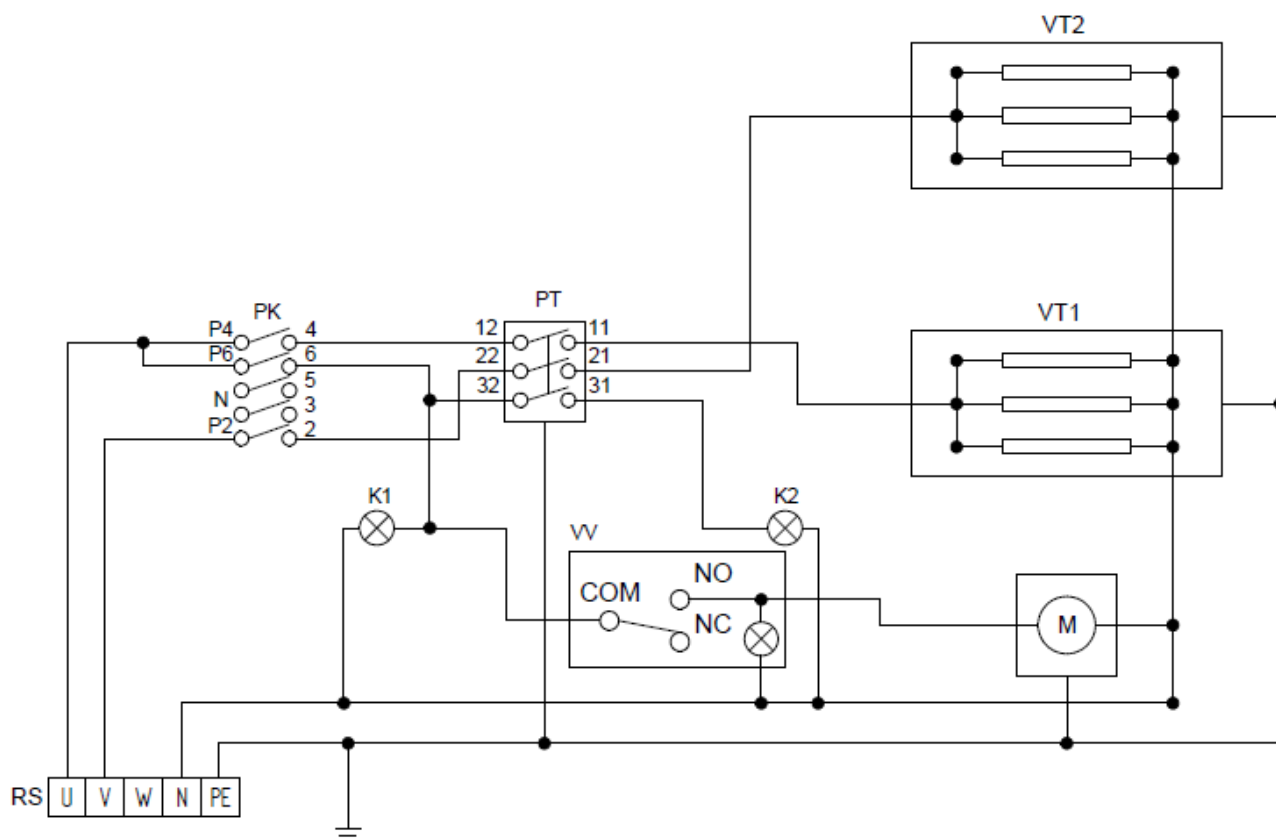
P.PCE-930-SC



P.PCE-930 SC	
E	Pripojenie elektriny

## 13.2. Schéma elektrického zapojenia

P.PCE-910-SC



### Legenda

RS – Radová svorkovnica 400 V

K1– Kontrolka 230V (rúra pod prúdom)

K2 – Kontrolka 230V (ohrev rúra)

PK – Prepínač 0-1-2-3 400V

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

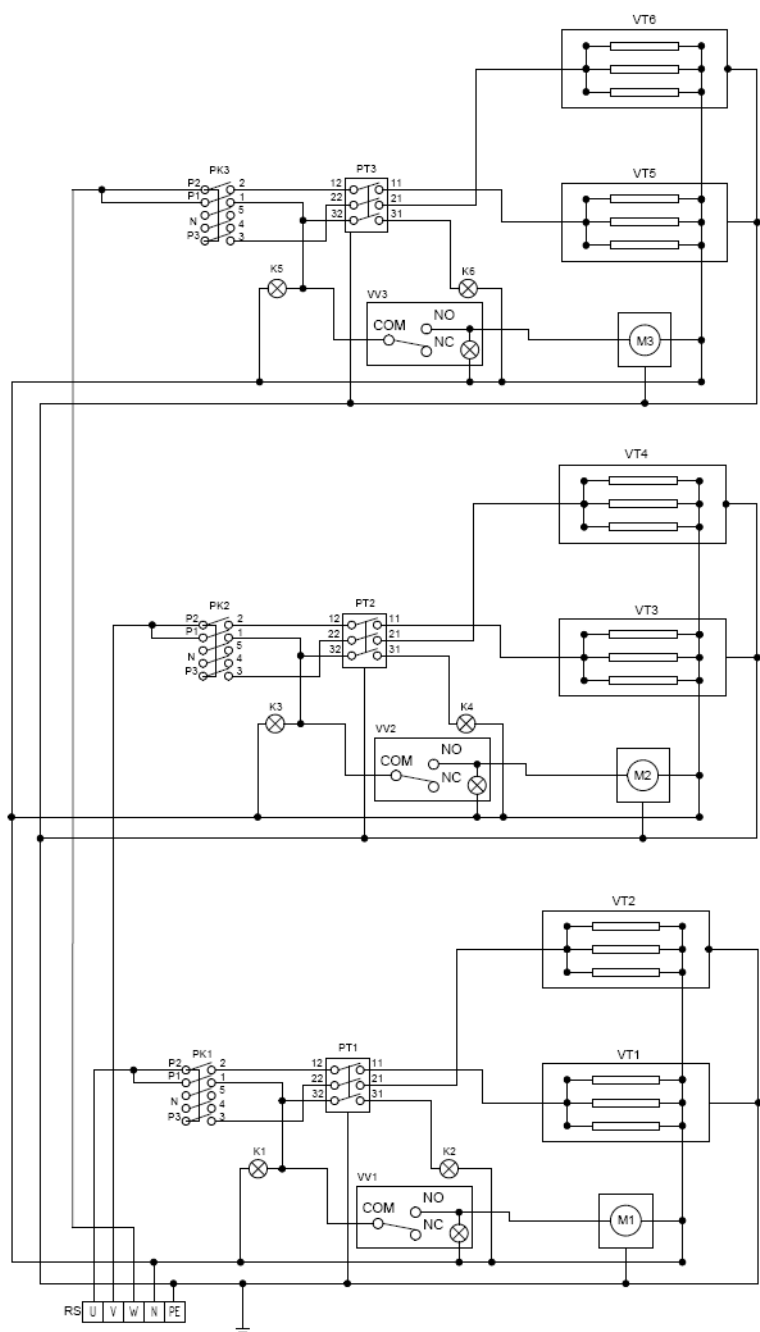
M – Motor ventilátora 230V / 30W

VT1 – Ohrevné teleso rúry spodné 3x670W / 230V

VT2 – Ohrevné teleso rúry vrchné 3x670W / 230V

VV – Vypínač ventilátora 230V / 16 A





**Legenda:**

RS – Radová svorkovnica 400 V

K1, K3, K5– Kontrolka 230V (rúra pod prúdom)

K2, K4, K6 – Kontrolka 230V (ohrev rúry)

PK1, PK2, PK3 – Prepínač 0-1-2-3 400V

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

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

VT1, VT3, VT5 – Ohrevné teleso rúry spodné 3x670W / 230V

VT2, VT4, VT6 – Ohrevné teleso rúry vrchné 3x670W / 230V

VV1, VV2, VV3 – Vypínač ventilátora 230V / 16 A

## **DODÁVATEĽ:**

(sem pridajte kontakt na dodávateľa)

## **POSKYTOVATEĽ SERVISU:**

(sem pridajte kontakt na servis)

## **VÝROBCA**

---

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