



Gastro-Haal

NÁVOD

na inštaláciu, obsluhu a údržbu

VÝKLOPNÉ SMAŽIACE PANVICE

plynové s dopúšťaním vody
s liatinovým dnom vane

Practic 



PRODUKTOVÁ RADA:

PRACTIC

P.PP-750 C, P.PP-980 C, P.PP-9120 C

Vydané: 11/2024

CE 1299

Obsah

1. Všeobecné informácie	3
2. Použitie	3
3. Bezpečnostné predpisy	3
4. Právne prehlásenie	3
5. Technické údaje.....	4
6. Popis výklopnej smažiacej panvice	6
7. Montáž.....	6
8. Obsluha	7
9. Uvedenie zariadenia do prevádzky	7
9.1. Zapnutie večného plameňa	8
9.2. Zapnutie hlavného horáka	9
9.3. Vypnutie zariadenia	9
9.4. Nastavenie (regulácia) teploty.....	9
9.5. Vyprázdnenie varnej nádoby.....	10
9.6. Bezpečnostné prvky.....	11
10. Bezpečnostné pokyny	11
11. Údržba a čistenie zariadení	12
12. Prílohy.....	13
12.1. Pripojovacie rozmery.....	13
12.2. Schéma elektrického zapojenia.....	16

Kontakt na dodávateľa a poskytovateľa servisu nájdete na strane č. 16.



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

Plynová smažiacia panvica Gastro-Haal z produktovej rady Practic je určená na prípravu rôznych druhov jedál a pokrmov. Potraviny sa pripravujú tepelnou úpravou - smažením v oleji. Panvice nájdu uplatnenie vo veľkokuchyniach, závodoch spoločného stravovania, bufetoch, bistrách a stánkoch rýchleho občerstvenia.

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, nesprávnu montážou alebo inými príčinami.

Spotrebič 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 smažiacu panvicu Gastro-Haal 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 smažiacej panvice, sa stráca nárok na záručnú opravu !!!

Výrobca poskytne záruku na smažiacu panvicu podľa priloženého „Záručného listu“.

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	700	900	900
Označenie	P.PP-750 C	P.PP-980 C	P.PP-9120 C
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová
Ovládací panel	klasický analógový	klasický analógový	klasický analógový
Prevedenie dna vane	liatina	liatina	liatina
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	800x700x900 mm	900x900x900 mm	1200x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) šxhxv	700x435x158 mm	800x600x190 mm	1100x600x210 mm
Celkový objem varnej nádoby (l)	50,1 l	94,6 l	147,3 l
Využitelný objem do výšky výtoku varnej nádoby (l)	42,6 l	82,3 l	130,2 l
Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	75,2 l	120 l
Hmotnosť (kg)	100 kg	150 kg	180 kg
Ohrev			
Prípojka plynu (")	3/4"	3/4"	3/4"
Trubkové horáky	6 trubcový horák	6 trubcový horák	10 trubcový horák
Tepelný výkon pri plnom výkone (kW)	10,9 kW	18 kW	20,4 kW
Tepelný výkon pri polovičnom výkone (kW)	7,3 kW	14 kW	15 kW
Menovité napätie (V)	230 V	230 V	230 V
Menovitý elektrický výkon (kW)	0,025 kW	0,025 kW	0,025 kW
Menovitý prúd (A)	0,5 A	0,5 A	0,5 A
Spotreba plynu G-20 - I2H zemný plyn (m ³ /h)	1,09 m ³ /h	1,8 m ³ /h	2,04 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m ³ /h)	0,42 m ³ /h	0,7 m ³ /h	0,79 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	0,85 kg/hod	1,41 kg/hod	1,59 kg/hod
Priemer dýzy (G-20) (mm)	2,6 mm	3,5 mm	3 mm
Priemer dýzy (G31) (mm)	2 mm	2 mm	2 mm
Menovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	2 kPa	2 kPa	2 kPa
Menovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa	3,7 kPa	3,7 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G-20) (kPa)	1,55 kPa	1,4 kPa	1,3 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G31) (kPa)	1,8 kPa	2 kPa	2 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G-20) (kPa)	0,85 kPa	0,85 kPa	0,85 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G31) (kPa)	0,8 kPa	1 kPa	1 kPa
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Možná nastaviteľná teplota smaženia (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Krytie, voda			
Prípojka vody (")	3/4"	3/4"	3/4"
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65	IP 65

Označenie	P.PP-750 C	P.PP-980 C	P.PP-9120 C
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno	áno	áno
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť			
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno
Dvojitá izolácia na kábloch a vodičoch (silikónová ochrana)	áno	áno	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno
Opcie za príplatok podľa cenníka			
Parák hranatý	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Cedidlo k vývodu vane	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

6. Popis výklopnej smažiacej panvice

Zariadenie je vyhotovené z **potravinársky nezávadného nerezového materiálu**. V hornej časti zariadenia sa nachádza pracovná nádoba s krytom, ktorá je spojená s nosným rámom a je umiestnená na klzných ložiskách. Varnú nádobu je možné ručne vyklápať pomocou otočného kolesa umiestneného v pravej časti zariadenia. Rám zariadenia je samonosný a je osadený na štyroch nastaviteľných nožičkách.

Zariadenie je ďalej vybavené pracovným a bezpečnostným termostatom, ktorý je umiestnený pod čelným krytom zariadenia v elektrickej skrinke upevnenej na nosnom ráme zariadenia. Na nosnom ráme zariadenia v zadnej časti je umiestnený koncový mikrospínač, ktorý ovláda odpojenie zariadenia od elektrického zdroja resp. plynu pri vyklápaní nádoby. Plynová panvica je vybavená výkonným horákom nachádzajúcim sa v spaľovacej komore pod pracovnou nádobou. Tento horák je ovládaný elektromagnetickým plynovým ventilom umiestneným v spodnej časti zariadenia.

7. Montáž

Montáž vykonáva len pracovník servisnej organizácie. Servis zabezpečuje aj predajca, prípadne montážna organizácia s oprávnením pre montáž plynových zariadení. Zariadenie sa dá montovať aj do blokovej jednotky. Ak je zariadenie umiestnené v blízkosti kuchynských liniek, alebo horľavých látok, musia sa dodržať predpisy protipožiarnej ochrany. Vždy musí byť zaručená protipožiarňa ochrana!!!

Tento spotrebič sa musí inštalovať v priestoroch s dostatočným vetraním, aby sa v týchto priestoroch zabránilo hromadeniu škodlivých látok v neprimeranej koncentrácii. Zariadenie odporúčame umiestniť pod odsávač pár.

Plynová panvica Gastro-Haal z produktovej rady Practic sa umiestni na vopred pripravené miesto s istenou elektrickou prípojkou 230 V/50 Hz a prívodom plynu.

- Zariadenie nastavíme do vodorovnej polohy pomocou prestaviteľných nožičiek.
- Imbusovým kľúčom demontujeme otočné koliesko na vyklápanie nádoby
- Pod čelným krytom plynovej panvice sa nachádza pripojovacia svorkovnica na 230V. Tento panel demontujeme pomocou štyroch skrutiek, ktoré sa nachádzajú - dve v hornej časti krytu a dve v spodnej časti.
- Po zapojení hlavného prívodu, čelný kryt opätovne namontujeme.
- Pred pripojením je nutné riadne očistiť od hrdze a prachu prívod plynu. Je zakázané použiť umelé pripojovacie rúry!
- Po pripojení panvice na potrubie prívodu plynu je potrebné skontrolovať, či tlak plynu súhlasí s tlakom uvedeným v technickej tabuľke. Ak je tlak plynu iný ako je uvedené v technickej tabuľke, je potrebné namontovať do okruhu redukčný ventil tlaku.
- Pripojenie plynu k zariadeniu sa vykoná pomocou 3/4" závit. Plynová panvica môže byť prevádzkovaná len v dokonale vetranom prostredí, alebo musí mať inštalované odsávacie zariadenie.
- **Zariadenie treba uzemniť!!!** Na spodnej časti zariadenia (kostre) sa nachádza ochranná svorka, ktorá slúži na pospojovanie neživých kovových častí zariadení kuchyne. Význam tejto svorky spočíva v tom, že vodič ktorý k nej pripojíme zaisťuje, že všetky kovové zariadenia sa uvedú na rovnaký potenciál.
- Pripojenie môže vykonať len kvalifikovaný odborník podľa platných noriem a predpisov schémy elektrického zapojenia.


8. Obsluha


Neodborná manipulácia je nebezpečná. Výrobca nezodpovedá za materiálne škody, ak sa tieto udiali pri neodbornej manipulácii (pri uvedení zariadenia do prevádzky, alebo pri prevádzkovaní). Prevádzkovateľ je povinný dôkladne oboznámiť s týmto návodom obsluhujúci personál, ale aj tých, ktorí so zariadením pracujú len občas. Panvica sa musí používať pod trvalým dozorom. Zariadenie sa môže používať len na účely pre ktoré je určená. Rôzne iné použitie je zakázané, pretože môže spôsobiť nebezpečenstvo.

Návod starostlivo uschovajte, zaistíte však jeho prístupnosť obsluhu.






9. Uvedenie zariadenia do prevádzky

JE POTREBNÉ OTVORIŤ HLAVNÝ UZÁVER PLYNU A HLAVNÝ ELEKTRICKÝ VYPÍNAČ , KTORÉ SÚ UMIESTNENÉ MIMO PANVICE.

Zariadenie sa uvádza do prevádzky zapnutím **hlavného vypínača** . Tento vypínač je vybavený zelenou kontrolkou. Rozsvietená kontrolka vypínača signalizuje, že je zariadenia zapnuté.

Otvoríme poklop na panvici, zapnutím **vypínača**  dopustiť do nádoby patričné množstvo vody. **Zariadenie nesleduje výšku hladiny dopustenej vody! V prípade pretečenia a následného poškodenia zariadenia sa záruka na zariadenie NEVZŤAHUJE!**

Ovládací panel tvorí:

	1. Otočný gombík Otočný gombík pre nastavenie výkonu ohrevu - nastaviteľná teplota ohrevu od od 50°C do 250°C
	2. Hlavný vypínač vypínač na zapnutie spotrebiča - zelená farba signalizuje, že je zariadenie zapnuté
	3. Kontrolka ohrevu kontrolka signalizujúca priebeh ohrevu - zapnutie ohrevných telies do činnosti
	4. Vypínač - polovičný výkon / plný výkon
	5. Zapínač / Vypínač dopúšťania vody z batérie do nádoby panvice - po zatlačení a farebnom rozsvietení prebieha dopúšťanie vody - po zatlačení prestane svietiť a zastavuje sa dopúšťanie Ide o manuálny úkon, ktorý je ovládaný manuálne, nie automaticky.

Obrázok 1 : Ovládací panel na výklopnú smažiacu panvicu z produktovej rady Practic:




- 1 = Hlavný otočný gombík pre nastavenie výkonu ohrevu
- 2 = Hlavný vypínač
- 3 = Kontrolka ohrevu
- 4 = Vypínač polovičný výkon / plný výkon
- 5 = Vypínač na dopúšťanie vody

UPOZORNENIE !

Nezapínajte panvicu ak v nádobe nie je voda/olej, znižuje sa tým životnosť spotrebiča (**môže dôjsť k prehriatiu a zvlneniu nádoby panvice**)!

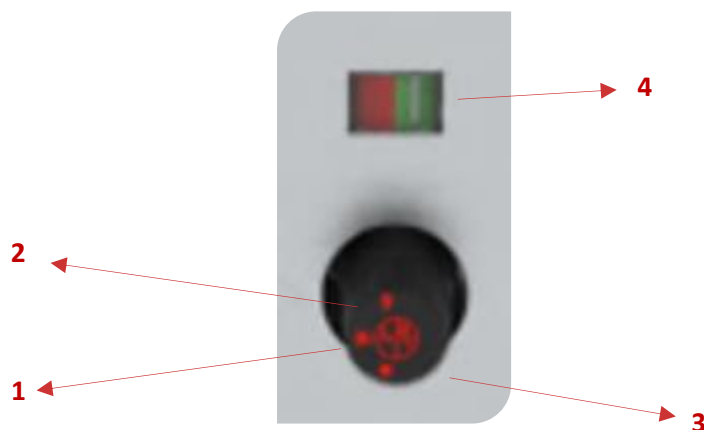
9.1. Zapnutie večného plameňa

Horenie večného plameňa môžeme skontrolovať pomocou kruhového otvoru na prednom kryte . Gombík PLYN z polohy 0 nastavíme do polohy * (zapaľovanie) a zatlačíme ho a necháme zatlačený cca 15-20 sekúnd, týmto úkonom sa spustí zapaľovací režim zapaľovacieho horáka. Zapálenie zapaľovacieho horáka zistíme pohľadom

na ukazovateľ zapaľovania (ručička prejde zo zeleného poľa do červeného) . **Gombík PLYN**  držíme


naďalej zatlačený až kým na **ukazovateli zapaľovania**  ručička neprejde zo zeleného políčka do červeného.



Obrázok 2: Ovládač plynového ventilu





- 1 = Zapaľovanie
- 2 = Horák
- 3 = „0“ poloha
- 4 = zapaľovanie zapaľovacieho horáka – (milivoltmeter)

9.2. Zapnutie hlavného horáka

Po úspešnom zapálení zapaľovacieho horáka nasleduje zapálenie hlavného horáka. Hlavný horák uvedieme do činnosti tak, že gombík PLYN nastavíme do polohy  (horák-HLAVNÝ PLAMENĚŇ). Teraz už nám horák funguje podľa nastavenia prepínača výkonu.


Na zohriatie odporúčame zapnúť  . Na udržiavanie konštantnej teploty vypínač vypneme. Prevádzku horákov signalizuje kontrolka .

9.3. Vypnutie zariadenia

Hlavný vypínač  vypneme, tým sa preruší prívod elektrického prúdu. Zhasnutie zelenej signalizačnej kontrolky signalizuje, že zariadenie je odpojené od elektrickej siete. Gombík plyn  treba otočiť na polohu „0“.

9.4. Nastavenie (regulácia) teploty

Udržiavanie teploty na nastavenej hodnote je automatické, zabezpečuje nám to pracovný termostat.

Natočením otočného gombíka  termostatu v smere hodinových ručičiek na požadovanú hodnotu

uvedieme zariadenie do činnosti, označené hodnoty sú uvádzané v stupňoch °C. Rozsvieti sa **kontrolka ohrev**



. Po dosiahnutí požadovanej teploty vo varnej nádobe sa kontrolka vypne.

UPOZORNENIE: Pracovný termostat má určitú toleranciu spínania. Preto pri rozohriatí odporúčame nastaviť o 50 °C nižšiu hodnotu, ako je žiadaná a po rozohriatí nastaviť požadovanú teplotu. Skutočný čas rozohriatia, varenia a pečenia sa odvíja od druhu a množstva vareného pokrmu v nádobe.

9.5. Vyprázdnenie varnej nádoby

Vyprázdnenie varnej nádoby je možné vykonať len vtedy, keď je zariadenie vypnuté.

Varná nádoba sa vyprázdňuje ručným otočným kolieskom, ktorý sa nachádza na pravej strane zariadenia.

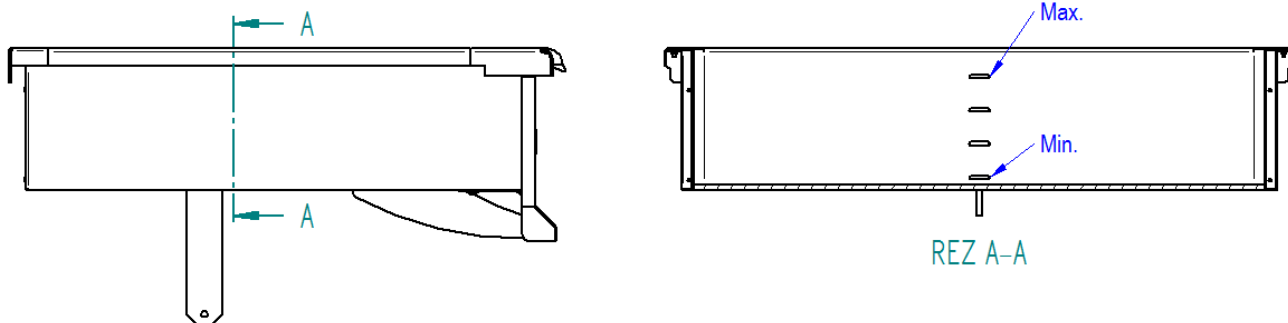


Otáčaním tohto kolieska v smere hodinových ručičiek sa nádoba začne vyklápať, otáčaním v protismere hodinových ručičiek sa nádoba vracia do pôvodnej vodorovnej polohy. Smer je označený aj vizuálne, ikonou.



MAXIMÁLNA a MINIMÁLNA hladina naplnenia nádoby je označená ryskou na zadnej stene nádoby. Výrobca odporúča mať dno nádoby pokryté minimálne 5 mm súvislou vrstvou oleja. Ak výška plnenia nedosiahne výšku minimálnej hladiny, môže dôjsť k nerovnomernému rozloženiu tepla a tak k trvalej deformácii spodku varnej nádoby. Rozohriaty spodok vane priamo schlaďte (studenou vodou) je prísne zakázané kvôli bezpečnosti a trvalej deformácii spodku varnej vane. Výška plnenia nad maximálnu hladinu je kvôli bezpečnosti (možnosť vyvretia) tiež prísne zakázané.

V PRÍPADE NEDORŽANIA HOREUVEDENÝCH PODMIENOK STRÁCA ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÝ SERVIS.



AKO SA TREBA STARÁŤ O NÁDOBU PANVICE S LIATINOVÝM DNOM?

Ako aj samotný názov naznačuje, dno nádoby je vyrobená z liatiny, teda materiálu, ktorý sa vyznačuje vysokou odolnosťou, dlhou životnosťou a výbornou tepelnou vodivosťou. V porovnaní s inými materiálmi nemá na svojom povrchu žiadne materiály rôznych chemických zlúčením. Vzhľadom na túto skutočnosť je nádoba panvice odolná aj pri vysokých teplotách a neuvolňuje žiadne toxické látky.

Pred tým ako panvicu začnete používať, je nevyhnutné nádobu panvice vypáliť. Postup je nasledovný:

1. Nádobu najskôr dôkladne po všetkých stranách potrite stolový olejom, najlepšie slnečnicovým olejom.
2. Panvicu zapnite na 150°C stupňov a nechajte ju zapnutú aspoň 20 minút, pokiaľ sa všetok olej nevypáli. Táto procedúra vypalovania panvice je zdrojom výrazného pachu pripáleného oleja, takže je potrebné pri nej dobre vetrať.
3. Po vypnutí nechajte nádobu panvice vychladnúť a až potom môžete zotrieť prebytočný olej.

Takto vypálená nádoba je pripravená na používanie. Po použití už nemusíte druhý krát nádobu vypalovať, stačí očistiť horúcou vodou **bez saponátu** a dôkladne vysušiť. Po utrení nádoby do sucha **naneste na dno nádoby tenkú vrstvu stolového oleja**, aby ste predišli nepríjemnej korózii.

V prípade, že po nejakom čase panvica začne hrdzaviť nemusíte sa báť, jemnou kefkou odstráňte hrdzu a opäť vypáľte. V žiadnom prípade **NEPOUŽÍVAJTE SAPONÁT** – odstránili by ste tak povrchovú tukovú vrstvu, ktorá tvorí na riade nepriľnavý povrch.

Varenie na báze vody je zakázané (varenie knedlí, parených buchiet, atď...).

VARENIE ZAČNITE VŽDY S OLEJOM!

9.6. Bezpečnostné prvky

Plynová panvica obsahuje ako bezpečnostný prvok:

- **koncový mikrosplínač** - ak panvica nie je v pracovnej polohe (nádobu je vyklopená), mikrosplínač vyradí z činnosti hlavný horák a napúšťanie vody.
- **bezpečnostný termostat**

Požadovaná teplota je regulovaná pracovným termostatom, ktorý môže byť nastavený na teplotu v rozpätí od 50 °C do 250 °C.

10. Bezpečnostné pokyny

- Je zakázané vylievanie horúceho oleja z nádoby!
- V prípade vznietenia oleja v nádobe, treba veko okamžite zatvoriť a neotvárať ho!

- Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri prevádzke. Povrch zariadenia je horúci, obzvlášť okraje nádoby!

PANVICA SA NESMIE POUŽÍVAŤ AKO FRITÉZA! PRI NESPRÁVNEJ MANIPULÁCII BY MOHLO DÔJSŤ K VZNIETENIU OLEJA V NÁDOBE!

11. Údržba a čistenie zariadení

Pred čistením a údržbou je nutné vypnúť panvicu z elektrickej siete. Panvicu je zakázané čistiť striekajúcou vodou!

Po skončení dennej prevádzky treba panvicu dôkladne umyť vlažnou vodou s neutrálnym saponátom a utrieť ho do sucha. Treba dbať na to, aby čistené časti (varná nádoba) boli vychladnuté. Na nerezové časti sa nesmú používať čistiace prostriedky, ktoré ich môžu poškodiť. Treba sa vyhnúť saponátom obsahujúcich veľkú koncentráciu chlóru, ktorý môže spôsobiť koróziu nerezového materiálu. Je potrebné si pred použitím takéhoto prípravku dôkladne prečítať jeho zloženie a návod na použitie. Varnú nádobu odporúčame umývať bežnými mycími prostriedkami bez použitia šmirgľového papiera. Pri väčších nečistotách treba použiť syntetickú špongiu.

Aj nerezová oceľ môže hrdzavieť z dôvodu priplavenia kovových nečistôt cez prívod vody, hladinou chlóru v úžitkovej vode viac ako 2 mg/l, vplyvom väčšej koncentrácie soli, PH mimo rozsahu 7,2-7,6, prípadne pri kontakte s inými materiálmi (napr. medi) alebo z dôvodu nesprávneho výberu mycieho saponátu.

V PRÍPADE NEDODRŽANIA HOREUVEDENÝCH PODMIENOK STRÁCA ZAKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÝ SERVIS!

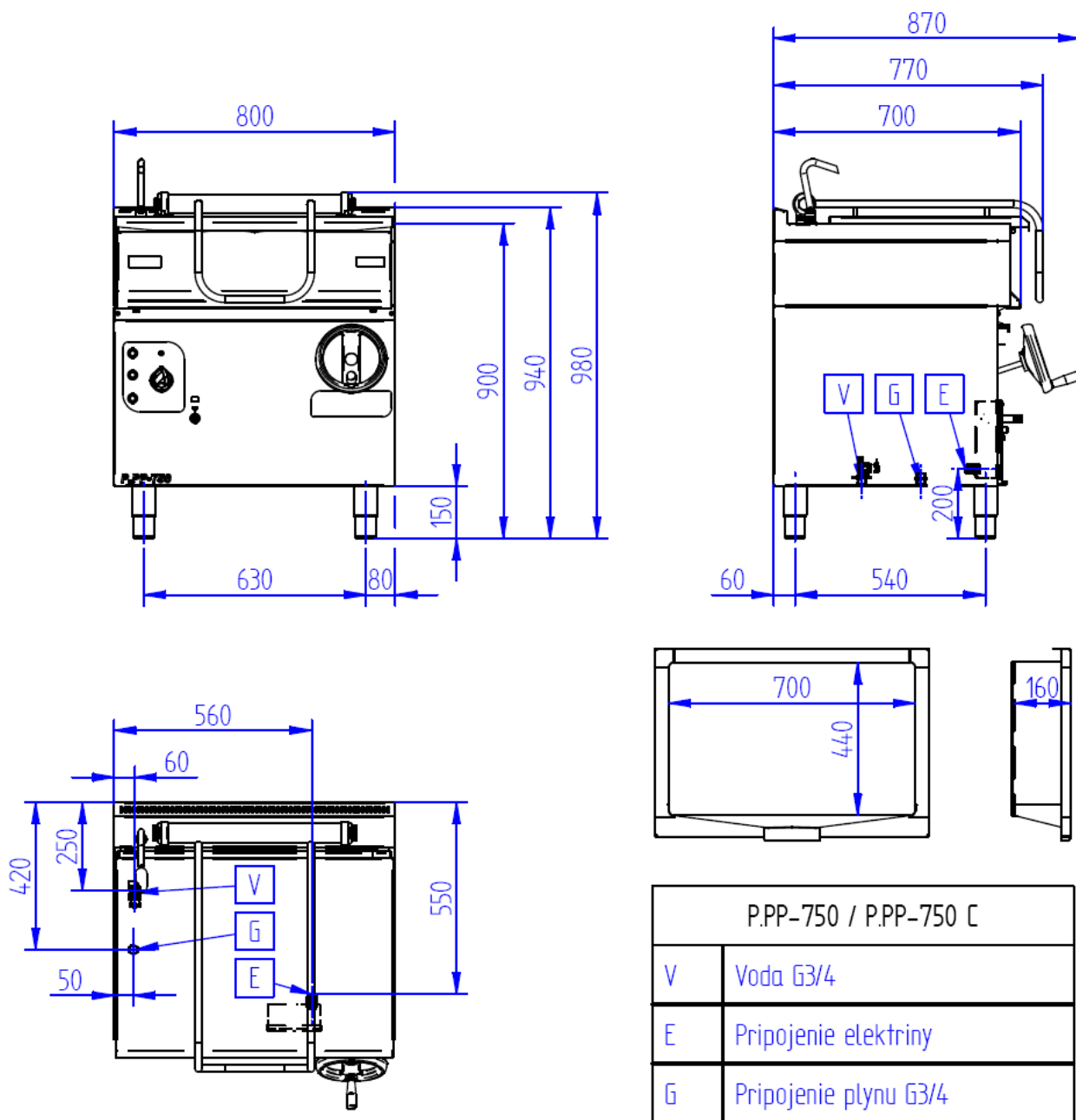
Pri dlhodobom odstavení panvice z prevádzky, odporúčame varnú nádobu natrieť jedným olejom!!!

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.

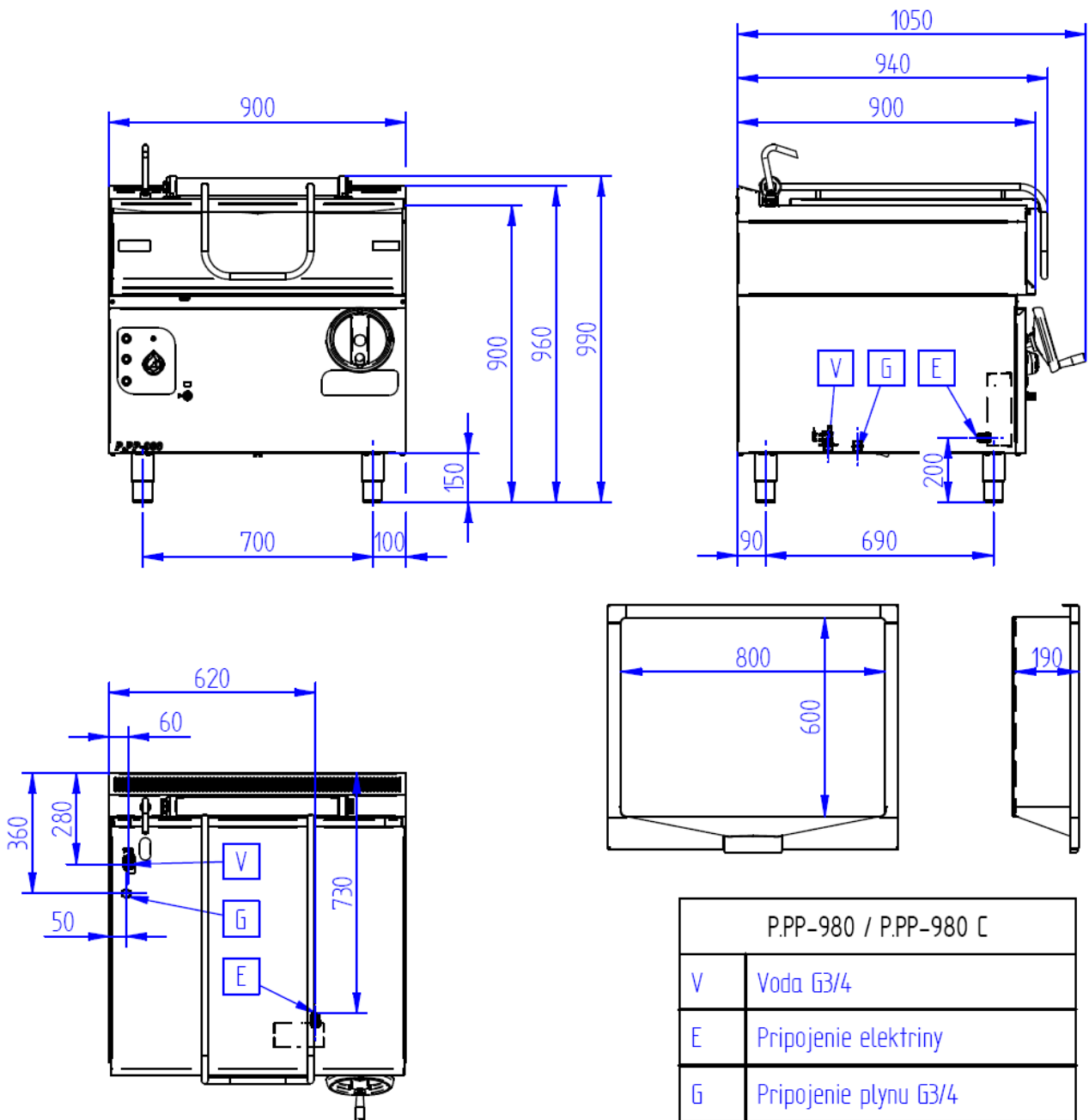
12. Prílohy

12.1. Pripojovacie rozmery

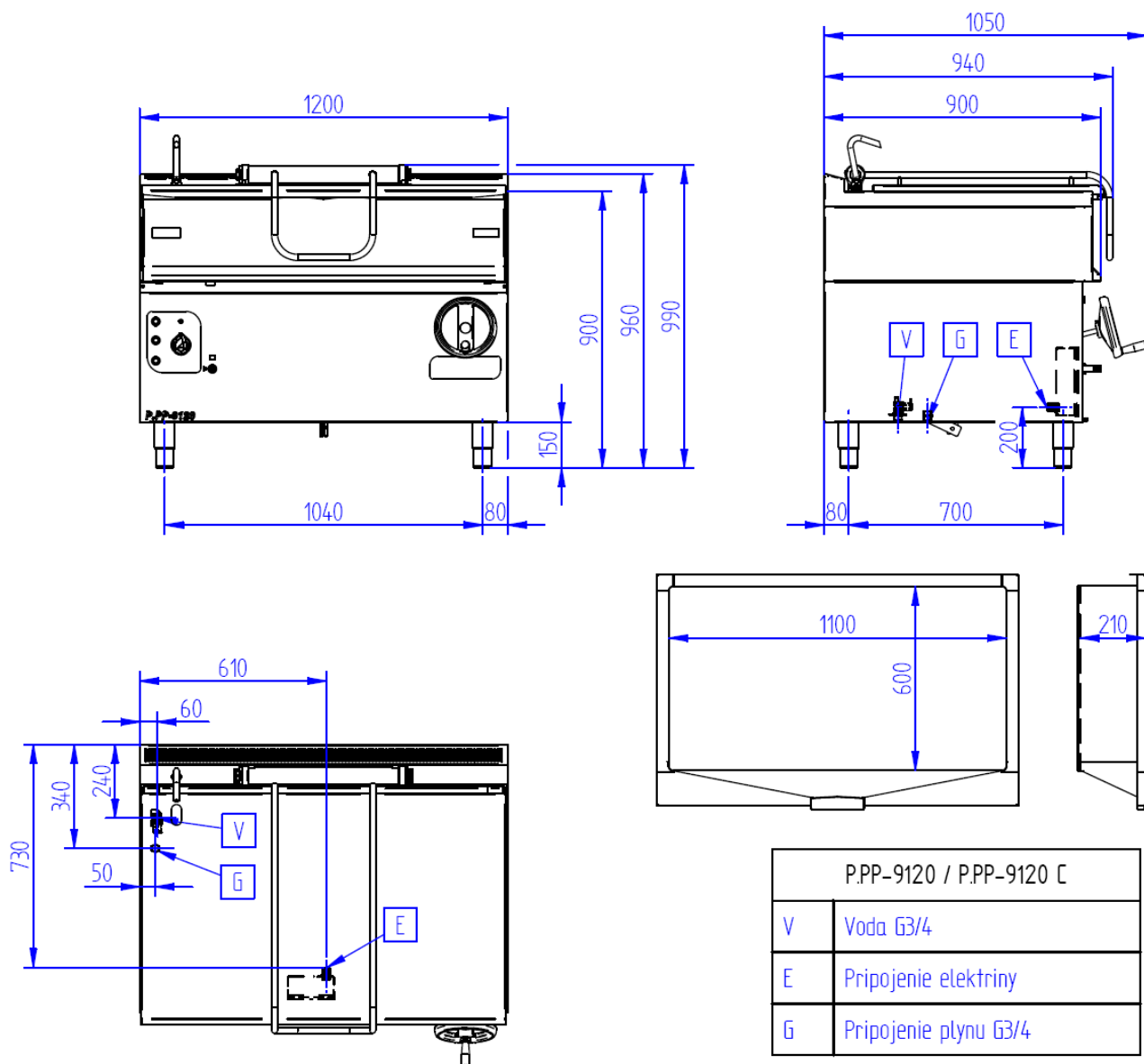
P.PP-750 C



P.PP-980 C



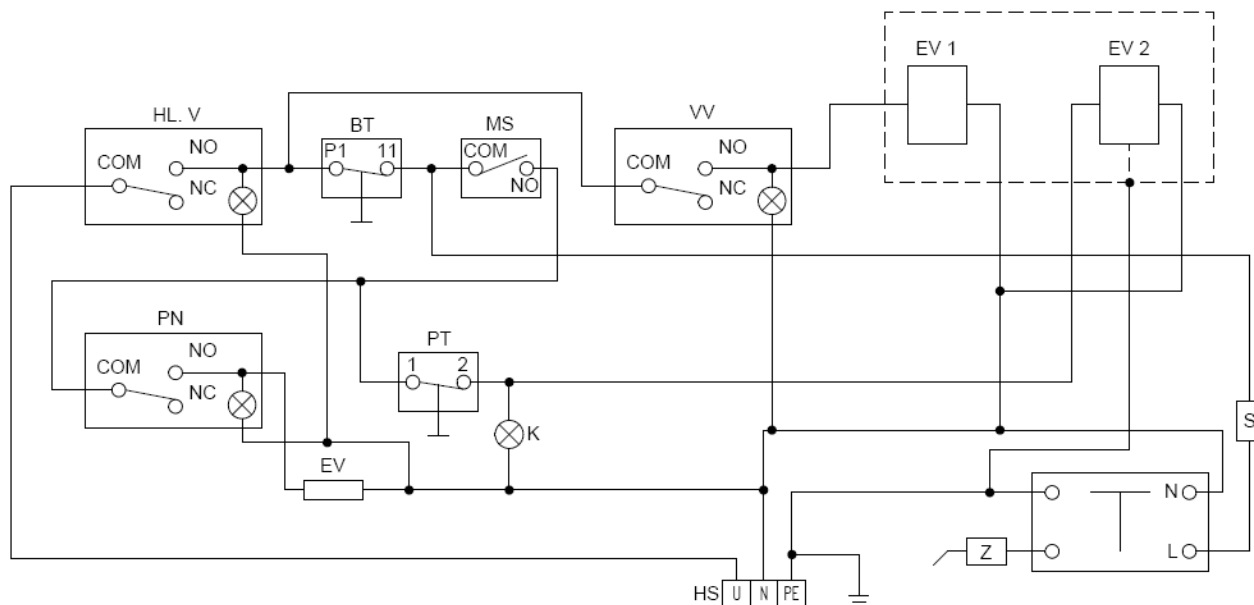
P.PP-9120 C



P.PP-9120 / P.PP-9120 C	
V	Voda G3/4
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

12.2. Schéma elektrického zapojenia

P.PP-750-C, P.PP-980-C, P.PP-9120-C



Legenda:

HL.V.-hlavný vypínač

PN - Prepínač napúšťania vody

VV – polovičný výkon / plný výkon

EV - Elektromagnetický ventil

PT -Pracovný termostat

MS – Mikrospínač

K – Kontrolka ohrevu

HS – Hlavná svorkovnica

BT – Bezpečnostný termostat

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