

Produkt: **Elektrická jednotroubá pec**
Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označení: **PCE-910 SC**
Země původu: **SR**

Užívání

Elektrická pec se statickou a cirkulační troubou slouží pro velkokapacitní pečení moučníků, masa, k sušení, konzervování a podobně. Je určen pro stravovací provozy jako školní jídelny, restaurace, nemocnice, závodní stravování, vojenské jednotky a další.

Model PCE-910 SC disponuje vlastnostmi jako:

- 1 samostatná statická/horkovzdušná pečící trouba

Každá trouba má vybavení:

- 3 vsuvy
- médium elektrika
- horní a spodní topné těleso
- trouba médium elektrika
- regulace teploty v troubě od 50 °C do 320 °C
- samostatně ovládatelný ventilátor, zvuková signalizace

Konstrukce:

- samonosná masivní a pevná konstrukce
- zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků
- nerezové provedení zvenčí i zevnitř trouby
- nastavitelné nožičky
- jednoduchá obsluha



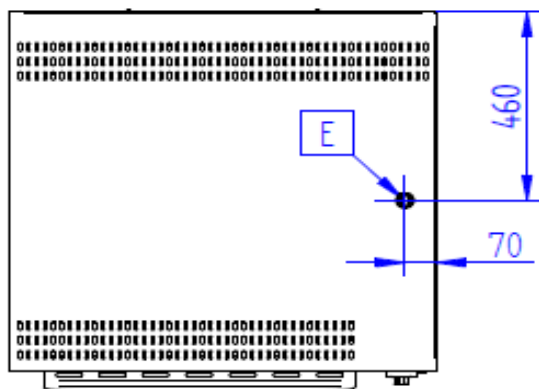
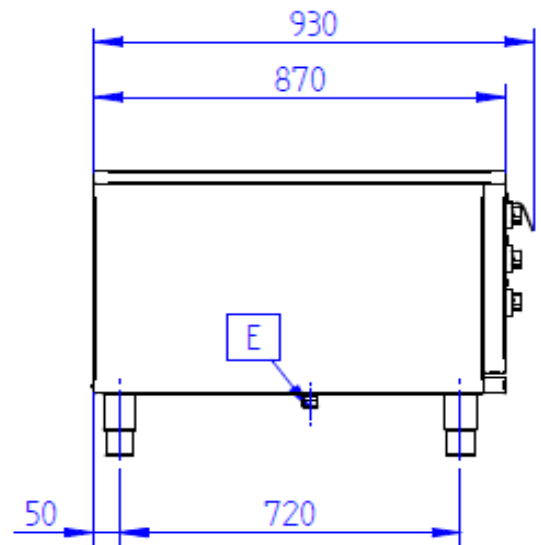
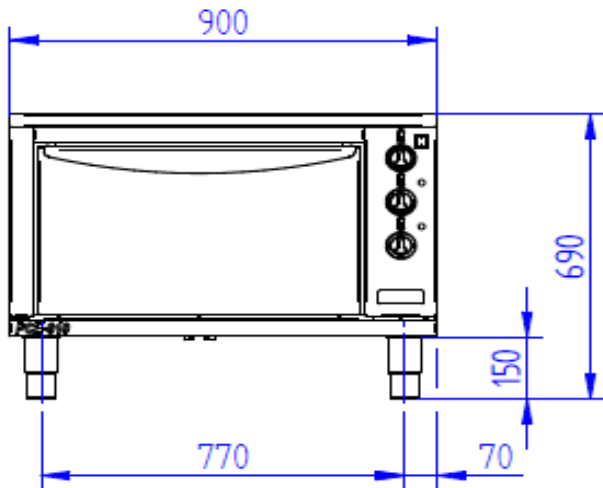
Volitelné doplňky za příplatek

- rošt nerezový
- pekáče smaltované



Technické parametry

Rada	900
Označení	PCE-910 SC
Zařízení	jednotroubá elektrická pec
Vnější rozměry (mm) šxhxv	900x868(925) x688 mm
Vnitřní rozměry (mm) šxhxv	600x740x360 mm
Typ pečicí trouby	horkovzdušná
Ohřev	
Příkon elektrické trouby (kW)	4,1 kW
Tepelný příkon celkem (kW)	4,1 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N-400 V, 50 Hz
Jmenovitý proud (A)	9 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50-300 °C
Možná nastavitelná teplota pečení (°C)	50-320 °C
Krytí	
Krytí IP	IP 41
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Vsuvy v troubě	3
Zvuková signalizace	ano
Materiál vnitřku trouby	nerez
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Horní a dolní topné těleso (výklopné)	ano
Přídavný samostatně ovládaný ventilátor (ks)	1
Nastavitelné nožičky	ano
Hmotnost (kg)	70 kg
Opce za příplatek dle ceníku	
Pekáče smaltované	ano (příplatek)
Rošt nerezový	ano (příplatek)

Připojovací rozměry


PCE-910 SC	
E	Pripojenie elektriny