

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

Označení: **PCE-920 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-920 SC disponuje vybavením a vlastnostmi jako:

- 2 samostatné statické / horkovzdušné pečící trouby

#### Každá trouba má vybavení:

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

#### Konstrukce:

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



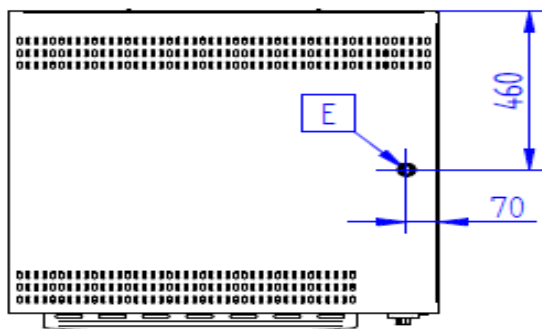
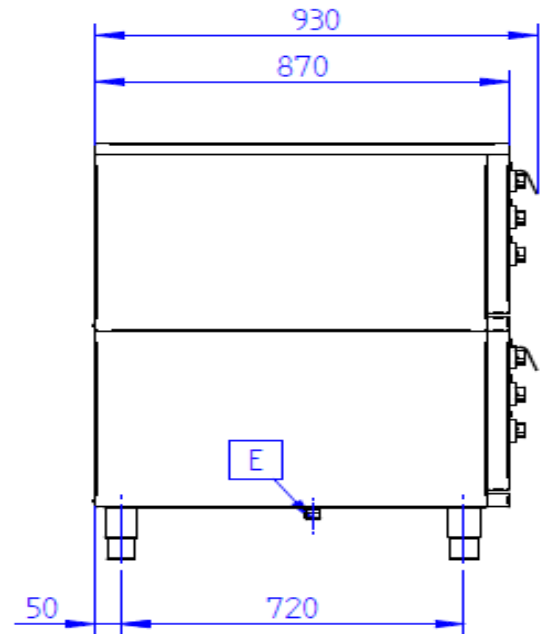
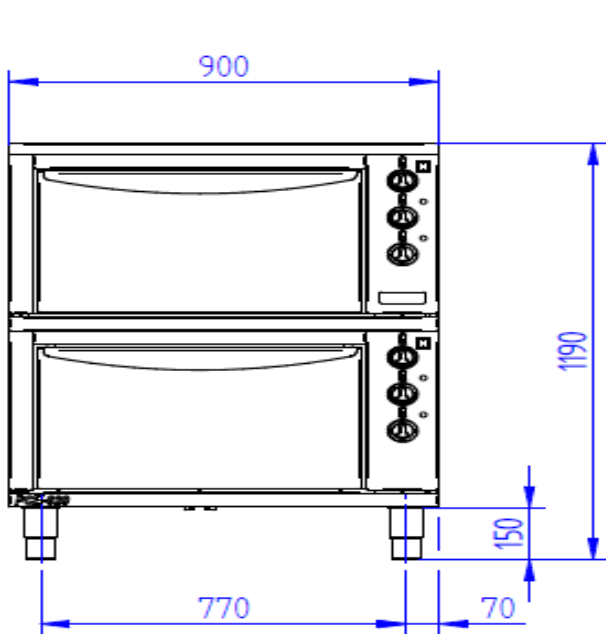
### Volitelné doplňky za příplatek

- rošt nerezový
- pekáče smaltované



**Technické parametry**

<b>Rada</b>	900
Označení	<b>PCE-920 SC</b>
Zařízení	dvoutroubá elektrická pec
Vnější rozměry (mm) šxhxv	900x868(925)x1195 mm
Vnitřní rozměry (mm) šxhxv	600x740x360 mm
Typ pečicí trouby	horkovzdušná
<b>Ohřev</b>	
Příkon elektrické trouby (kW)	2x 4,1 kW
Tepelný příkon celkem (kW)	8,2 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 400V, 50Hz
Jmenovitý proud (A)	18,5 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 300 °C
Možná nastavitelná teplota pečení (°C)	50 - 320 °C
<b>Krytí</b>	
Krytí IP	IP 41
<b>Konstrukce, úspora, bezpečnost</b>	
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 (2)
Nastavitelné nožičky	ano
Hmotnost (kg)	125 kg
<b>Opce za příplatek dle ceníku</b>	
Pekáče smaltované	ano (příplatek)
Rošt nerezový	ano (příplatek)

**Připojovací rozměry**


PCE-920 SE	
E	Pripojenie elektriny