

Produkt: **Elektrická třítroubá pec**

Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označení: **PCE-930 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-930 SC disponuje vybavením a vlastnostmi jako:

- 3 samostatné statické / teplovzdušné pečicí trouby

Každá trouba má vybavení:

- 3 vsuvy
- médium elektřina
- horní a spodní ohřevné 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 převedení zvonku i zvnitřa trouby
- nastavitelný nožičky
- jednoduchá obsluha



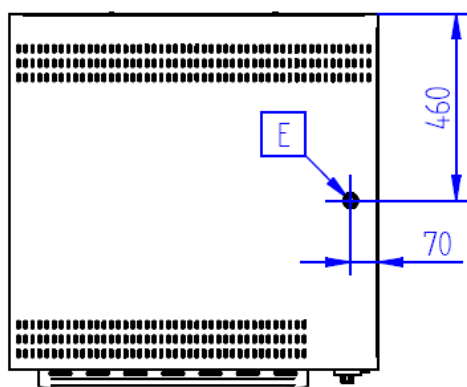
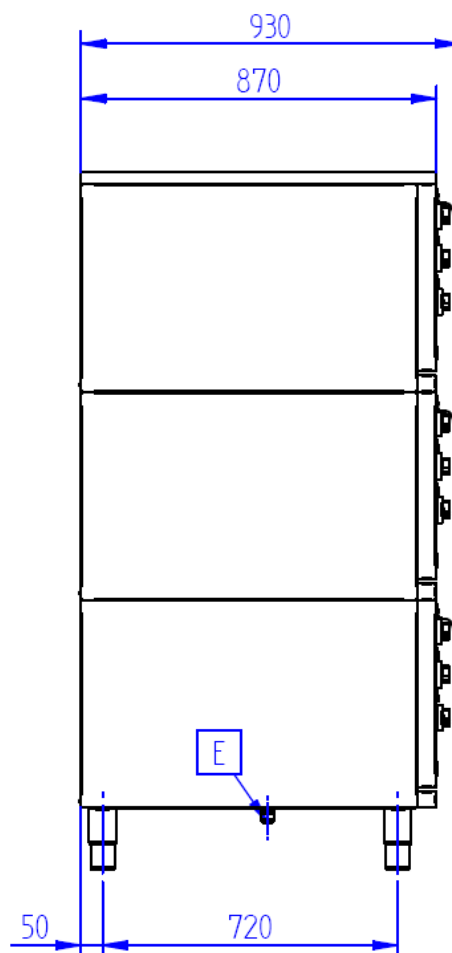
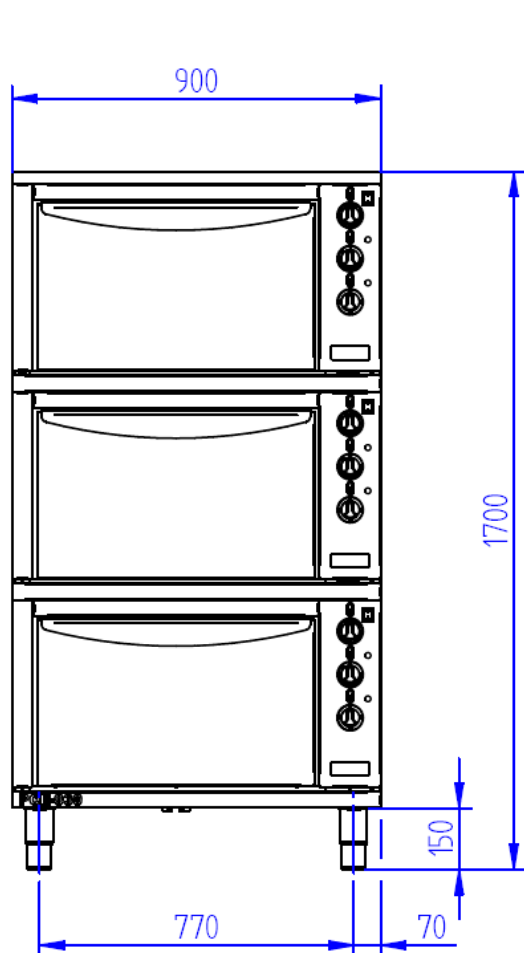
Volitelné doplňky za příplatek

- rošt nerezový
- pekáče smaltované



Technické parametre

Rada	900
Označení	PCE-930 SC
Zařízení	třítroubá elektrická pec
Vnější rozměry (mm) šxhxv	900x868(925)x1702 mm
Vnitřní rozměry (mm) šxhxv	600x740x360 mm
Typ pečicí trouby	horkovzdušná
Ohřev	
Příkon elektrické trouby (kW)	3x 4,1 kW
Tepelný příkon celkem (kW)	12,3 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
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 (3)
Nastavitelné nožičky	ano
Hmotnost (kg)	180 kg
Opce za příplatek dle ceníku	
Pekáče smaltované	ano (příplatek)
Rošt nerezový	ano (příplatek)

Technické rozměry


PCE-930 SC	
E	Pripojenie elektriny