

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Jednorúrovň pec elektrická
Označenie:	P.PCE-910 SC
Produktová rada:	Practic
Výrobca:	Gastro-Haal, s.r.o.
Krajina výroby:	Slovenská republika



Používanie

Elektrické pece so statickou a cirkulačnou rúrou sú určené pre veľkokapacitné pečenie napr. múčnikov, mäsa, zeleniny, k sušeniu a konzervovaniu a podobne. Najčastejšie uplatnenie majú v prevádzkach spoločného stravovania, akými sú školské jedálne, reštaurácie, nemocnice a ďalšie. Používajú sa aj v cukrárňach, pekárňach ale čoraz častejšie ich využívajú aj v mäsiarstvach na prípravu mäsových dobrôt na zákazky (pečené kolená, klobásy, jaternice a ďalšie dobroty.)

Sú obľúbené, pretože majú veľkú kapacitu, sú odolné a výkonné, a chuť jedál je po upečení v elektrickej peci tradičnejšia. Elektrická pec napeče dokonalé korpusy, kysnuté cestá, buchty, pizzu, pečené mäso či grilovanú zeleninu so zachovaním poctivých a tradičných chutí.

Practic

Elektrické pece Gastro-Haal z produktovej rady Practic majú:

- ✓ Jednoduché používanie, nenáročný servis, vode odolné kovové ovládanie. (ovládací panel)
- ✓ Rovnomerné pečenie, energetická úspora
- ✓ Statické pečenie / teplovzdušné pečenie / kombinácia
- ✓ Každá rúra má 3 vsuvy v rozstupe 65mm od seba
- ✓ Horné a spodné ohrevné teleso
- ✓ Samostatne ovládateľný ventilátor v každej rúre
- ✓ Zvuková signalizácia s časovačom
- ✓ Nerezové prevedenie zvonka i zvnútra rúry
- ✓ Rozmer plechov GN 1/1 a GN 2/1
- ✓ Vysoká bezpečnosť pri práci

TOP 5 vlastností elektrických pecí Gastro-Haal z rady Practic

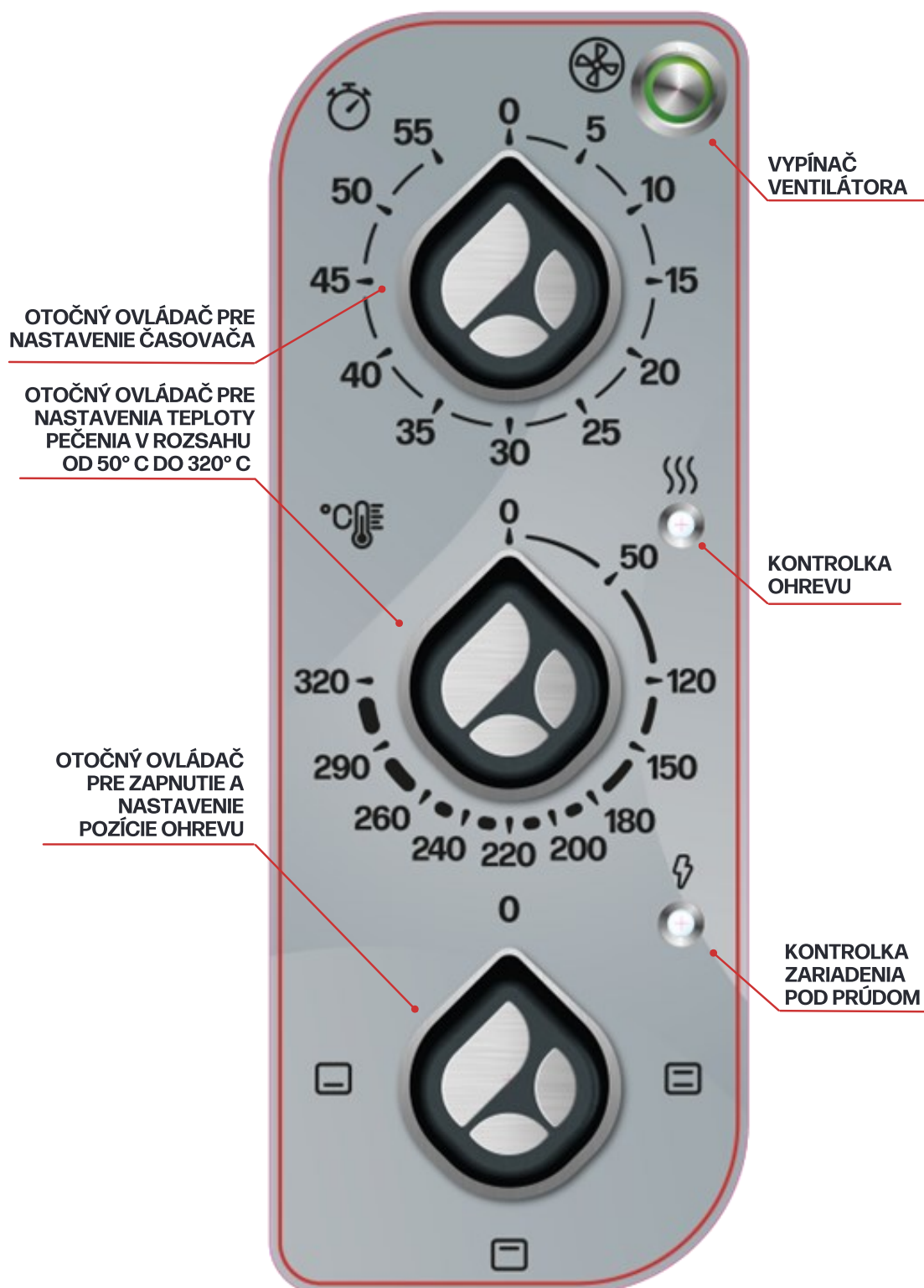
1. Rovnomerné pečenie, veľká kapacita
2. Nízka spotreba a nízke prevádzkové náklady
3. Samonosná, masívna a pevná konštrukcia, dlhá životnosť.
4. Robustné kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP65
5. Zachováva pri pečení poctivé tradičné chute

OVLÁDANIE ELEKTRICKÝCH PECÍ

- **Vypínač ventilátora, kontrolka ohrevu, kontrolka zariadenia pod prúdom, ovládač pre nastavenie časovača podľa minút, ovládač pre nastavenia teploty pečenia v rozsahu od 50°C do 320°C, ovládač pre zapnutie ohrevu a nastavenie pozície ohrevu.**

3 stupne výkonu ohrevu

0 - vypnutý ohrev / spodný ohrev / horný ohrev / horný aj spodný ohrev



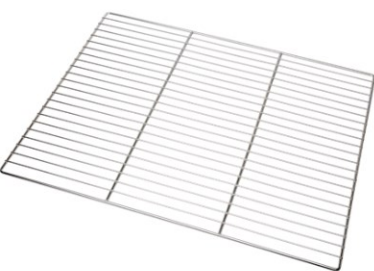


TECHNICKÉ PARAMETRE

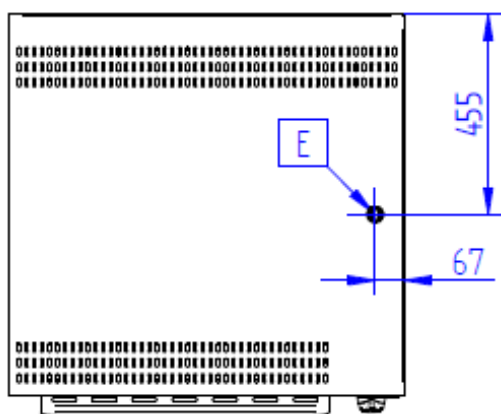
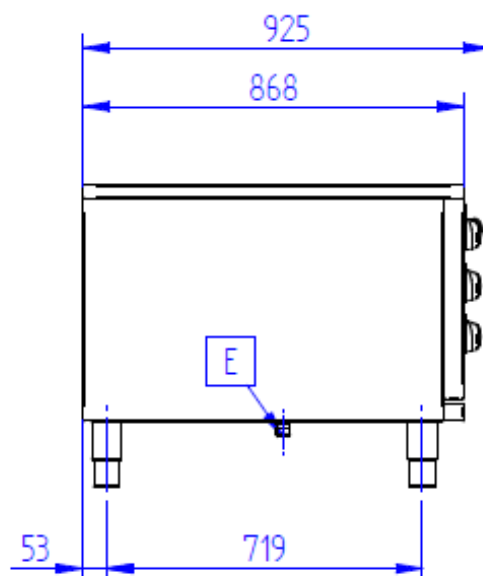
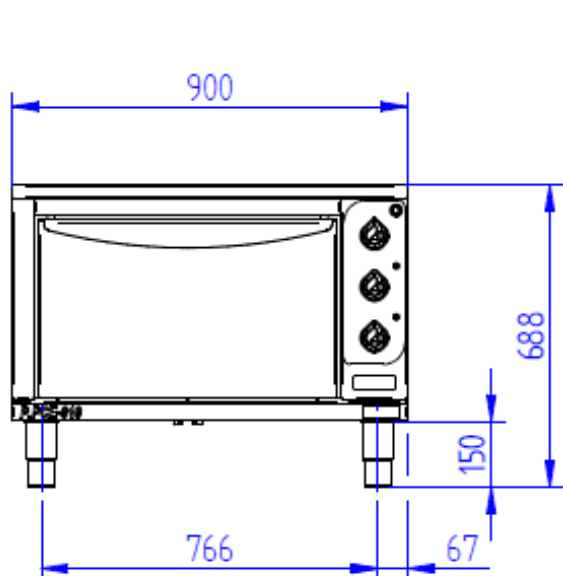
Rada	900
Označenie	P.PCE-910 SC
Produktová rada	Practic
Zariadenie	jednorúrovňová elektrická pec
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	900x868(925)x688 mm
Vnútorne rozmery (mm) šxhxv	600x740x360 mm
Typ rúry na pečenie	statická, teplovzdušná
Hmotnosť (kg)	70 kg
Ohrev	
Príkon elektrickej rúry (kW)	4,1 kW
Tepelný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

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

<p>Plech na dolné ohrevné teleso</p> <p>1-1 P.DOT 1x1 plech, ktorý slúži na zakrytie ohrevných telies a k udržaniu jedál v teple.</p> <p>Rozmery: 720x560 mm Hmotnosť: 4kg</p>	
<p>Pekáče</p> <p>P-930-S 65mm pekáč smaltovaný, GN 2/1 k peciam a 900 sporákom, 65 mm</p> <p>P-930-S 20mm pekáč smaltovaný, GN 2/1 k peciam a 900 sporákom, 20 mm</p>	
<p>Rošt</p> <p>RP-930 rošt nerezový GN 2/1 k peciam a 900 sporákom</p>	

PRIPOJOVACIE ROZMERY



P.PCE-910 SC	
E	Pripojenie elektriny