



Elektrická pec s nútenou cirkuláciou PCE-930 C, PCE-920 CP, PCE-910 CP  
Forced circulation electric oven with PCE-930 C, PCE-920 CP, PCE-910 CP  
Elektromos légkeveréses sütő PCE-930 C, PCE-920 CP, PCE-910 CP



**GASTRO** 

 **HAAL**

QUALITY SINCE 1993



# Elektrická pec s nútenou cirkuláciou PCE-930 C, PCE-920 CP, PCE-910 CP

## Forced circulation electric oven with PCE-930 C, PCE-920 CP, PCE-910 CP Elektromos légkeveréses sütő PCE-930 C, PCE-920 CP, PCE-910 CP

**SK** Elektrická pec s nútenou cirkuláciou PCE-930 C, PCE-920 CP a PCE-910 CP sa používa v podnikoch spoločného stravovania k pečeniu múčnikov, mäsa, k sušeniu, konzervovaniu atď. Elektrická pec je vyrobená z potravinársky nezávadného nerezového materiálu. Elektrická rúra typu PCE-930 C, PCE-920 CP s podstavcom a PCE-910 CP s podstavcom je zostavená zo samostatných rúr postavených priestorovo priamo nad sebou v počte prislúchajúcom k danému typu. Vnútorň priestor samotnej rúry je nerezový s rozmerom 600x360x740mm. Tento rozmer zodpovedá použitiu normalizovaných nádob (pekáč na pečenie GN 2/1-65, plech na pečenie GN 2/1-20). Dvierka pece sú plné. Každá rúra je osobitne vybavená hl. vypínačom, pracovným termostatom a signalizačnými kontrolkami, s dvoma ventilátormi a dvoma topnými telesami. Vonkajší plášť zostavy je zhotovený z nerezovej ocele. Spodok je zakrytý krycím plechom. Pec je vybavená výškovo nastaviteľnými nožičkami.

**GB** PCE-930 C, PCE-920 CP and PCE-910 CP forced circulation electric ovens are used in public eating facilities for baking cakes, roasting meat, drying, preserving, etc. The electric oven is made of food safe stainless steel. PCE-930 C, PCE-920 CP electric ovens with base and PCE-910 CP electric ovens with base consist of single ovens located directly above each other in an amount that corresponds with the type given. The stainless steel oven cavity measures 600x360x740mm. Measurements conform to the use of standard utensils (GN 2/1-65 roasting tray, GN 2/1-20 baking tray). The oven door is full. Each oven is specially fitted with main switch, working thermostat and control lights with two fans and two heating elements. The outer case is made of stainless steel. Cover-plate enclosed bottom. The oven is fitted with adjustable legs.

Pece sa dodávajú s nasledovným príslušenstvom	PCE-930 C	PCE-920 CP	PCE-910 CP
pekáč na pečenie smaltovaný GN 2/1 (rozмеры 530x630x65 mm)	3	2	1
plech na pečenie smaltovaný GN 2/1 (rozмеры 530x640x20 mm)	3	2	1
rošt chromovaný (rozмеры 530x645 mm)	3	2	1

Ovens come with the following accessories	PCE-930 C	PCE-920 CP	PCE-910 CP
enamel GN 2/1 roasting tray (measures 530x630x65 mm)	3	2	1
enamel GN 2/1 roasting tray (measures 530x640x20 mm)	3	2	1
chrome-plated rack (measures 530x645mm)	3	2	1

**HU** Az elektromos légkeveréses sütők, PCE-910 CP, PCE-920 CP és PCE-930 C, megtekinthetők a köz- étkeztetés végző konyhákon, amelyet különféle desszertek és húсок sütésére, szárításra, tartósításra, stb., használnak. Az elektromos sütők teljes mértékben élelmiszerbarát rozsdamentes anyagból készülnek. A PCE-910 CP, a PCE-920 CP és a PCE-930 C típusú elektromos sütők állvánnyal, szerkezetükben különálló sütődobbal rendelkeznek, amelyek közvetlenül egymásra illeszkednek olyan számban, amely megfelel az adott típusnak. A sütődob belsejének mérete 600x360x740 mm, amely szintén rozsdamentes anyagból készül. Ez a méret megfelel a gasztronorm edények méretének (tepsi GN 2/1-65, sütőlap GN 2/1-20).

**RU** Электрическая печь с принудительной циркуляцией PCE-930 C, PCE-920 CP и PCE-910 CP, предназначена для использования в учреждениях общественного питания для выпечки мучных изделий, приготовления мясных блюд, сушения, консервирования и т. д. Электрическая печь изготовлена из безопасного пищевого нержавеющей материала. Электрические печи типа PCE-930 C, PCE-920 CP с подставкой и PCE-910 CP с подставкой, смонтированы в виде отдельных духовок, которые расположены непосредственно одна над другой, в количестве соответствующем данному типу. Внутреннее пространство самой духовки нержавеющей и имеет размеры 600x360x740 мм. Этот размер соответствует для использования стандартных противней (противень для выпечки GN 2/1-65, противень для выпечки GN 2/1-20). Дверки духовки цельные. Каждая духовка в отдельности оборудована главным выключателем, рабочим терmostатом, и сигнализирующими контрольными лампочками, двумя вентиляторами и двумя нагревающими элементами. Внешняя обшивка комплекта изготовлена из нержавеющей стали. Низ закрыт защитным жестяным кожухом. Печь оснащена опорными ножками, регулируемые по высоте.

Az elektromos sütő teli ajtóval rendelkezik. Minden készülék különálló főkapcsolóval, hőmérséklet szabályozóval és jelző égőkkel, valamint két ventilátorral és két fűtőtesttel van ellátva. A berendezés külső szerkezete is rozsdamentes acél. Alsó része borító lemezzel fedett. A sütő állítható magasságú lábakkal rendelkezik

Az elektromos sütők tartozékai	PCE-930 C	PCE-920 CP	PCE-910 CP
tepsi, zománcozott GN 2/1 (méret 530x630x65 mm)	3	2	1
sütőlap, zománcozott GN 2/1 (méret 530x640x20 mm)	3	2	1
rács, krómozott (méret 530x645 mm)	3	2	1

Печи поставляются со следующими принадлежностями:	PCE-930 C	PCE-920 CP	PCE-910 CP
жаровня (530x630x65)	3	2	1
противень (530x640x20)	3	2	1
хромированная решетка (530x645)	3	2	1

### Technické údaje / Műszaki adatok / Technical data / Технические данные

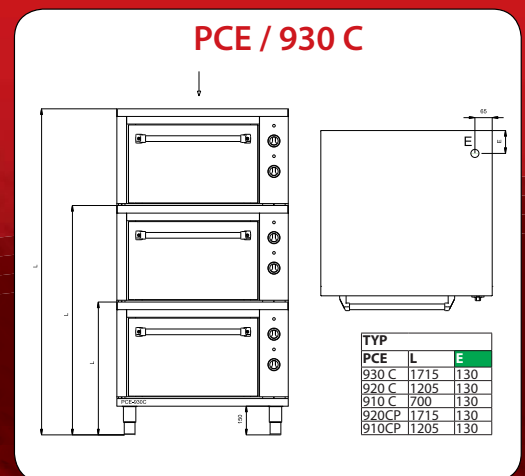
Typ / Típus / Type / Тип	PCE-930 C	PCE-920 CP	PCE-910 CP
Vonkajšie rozмеры / Külső méret / External dimensions / Внешний размер (mm)	900x900x1700	900x900x1700	900x900x1200
Hmotnosť / Súly / Weight / Масса	200 kg	160 kg	120 kg
Menovítv elektrický výkon / Rated electric output / Потребляемая тепловая мощность (кВт)	12,3 kW	8,5 kW	4,1 kW
Istenie / Névleges áram / Circuit breaker / Номинальный ток	3x4,5 A	2x4,5 A	1x4,5 A
Krytie / Lefedettség / Shielding / Степень защиты	IP 41		
Menovité napätie / Névleges feszültség / Rated voltage / Напряжение	400 V		
Pracovný termostat / Hőmérsékletszabályzó / Working thermostat / Рабочий терmostат	od 50 °C - do 280 °C		

Výrobca si vyhradzuje zmenit bez predchádzajúceho upozornenia modifikáciu a vylepšenie svojich výrobkov.

A gyártó fenntartja a jogot saját termékeinek módosítására és minőségének javítására előzetes figyelmeztetés nélkül.

The producer reserves the right to change modification and to improve its products without prior notice.

Изготовитель оставляет за собой право модификации и улучшения качества своих изделий.



Výrobca  
Gyártó  
producer  
производитель

Gastro-haal, spol. s r.o.,  
Považská 16, 940 67 Nové Zámky  
tel.: +421 / 35 / 6430 115, 6430 117, 6430 390  
fax: +421 / 35 / 6426 666  
e-mail: gastrohaal@gastrohaal.sk, http://www.gastrohaal.sk

Predajca  
Kereskedő  
seller  
продавец