



Sporák kombinovaný* Combined Range

SPE-940-C



GASTRO 

 **HAAL**



Sporák kombinovaný* Combined Range

SPE 940 C

SK Kombinovaný sporák s plynovými horákmi a elektrickou trúbou sa používa na varenie a pečenie v prevádzkach spoločného stravovania. Vyhotovený je z potravinársky nezávadného nerezového materiálu. Sporák má samonosnú konštrukciu a nastaviteľné nožičky na vyrovnanie nerovností podlahy. Štyri plynové horáky sa zapalujú večným plameňom a sú vybavené termoelektrickými poistkami pre bezpečnú prevádzku. Ovládacie gombíky plynových ventilov z thermostatu a mriežky na horákoch z masívnej liatiny. Elektrická trúba na pečenie má smaltovanú vložku a je obalená tepelnou izoláciou. Jej vnútorný rozmer umožňuje použitie normalizovaných plechov na pečenie o rozmere GN 2/1 – 650x530 mm. Horné aj spodné výhrevné teleso je regulované súčasne, spodné teleso je vyklápacie. Prevádzková teplota je nastaviteľná v rozsahu 50-280 °C. Prevádzka elektrickej trúby je signalizovaná zelenou kontrolkou a činnosť výhrevných telies bielou kontrolkou, ktorá po dosiahnutí požadovanej teploty zhasne.

Kombinovaný sporák sa dodáva s nasledujúcim príslušenstvom:

- 1 ks smaltovaný pekáč GN 2/1, hĺbka 65 mm
- 1 ks chrómovaný rošt
- 1 ks smaltovaný plech na pečenie GN 2/1, hĺbka 20 mm
- 1 ks nerezová mriežka na malé hrnčeky

GB A combined range with gas burners and an electric oven is used for cooking and baking at eating facilities. It is made of food safe stainless steel. The range is self-supporting with adjustable legs to accommodate uneven floors. Four gas burners are ignited with pilot lights and fitted with thermoelectric safety fuses for safe operation. Gas valve control knobs are from thermostats and the pot supports are from solid cast iron. The electric oven has enamel inserts and is fitted with thermal insulation. The oven's internal measurements allow standard 650x530mm GN 2/1 baking trays to be used. The top and bottom heating elements are simultaneously regulated and the bottom heating element can be tilted. The operating temperature can be adjusted to between 50 and 280°C. The green light indicates when the electric oven is operating while the white light shows the heating elements are warming up, turning off when the desired temperature is reached.

The combined range comes with the following accessories:

- 1 enamel GN 2/1 roasting tray, 65 mm deep
- 1 chrome-plated GN 2/1 rack
- 1 enamel GN 2/1 baking tray, 20 mm deep
- 1 stainless steel pot support for small pots

RU Комбинированная плита с газовыми горелками и электрической трубой с принудительной циркуляцией ИОЮЛЬЗУется для варения и выпечки в заведениях общественного питания. Она изготовлена из безвредной для продуктов хромо-никелированной стали класса. Плита имеет самонесущую конструкцию и регулируемые ножки для выправления складок пола. Четыре газовые горелки зажигаются вечным пламенем и оснащены термоэлектрическими предохранителями для безопасной эксплуатации. Кнопки для регулирования газовых клапанов изготовлены из термосета а решётки на горелках из массивного чугуна. Электрические печи с принудительной циркуляцией в наполнении изготовлены из нержавеющей стали и завернутый в теплоизоляции. Печь оборудована двумя отопления органов каждой из них, имеющее два вентиляторы. Её внутренний размер позволяет использовать нормализованные противни размером GN 2/1 - 650x530 мм. Верхний а также нижний теплопроизводительный корпус регулируются совместно, нижний корпус является откидным. Эксплуатационная температура может регулироваться в диапазоне 50-280°C. Активность электрической трубы сигнализируется зелёной лампочкой а активность теплопроизводительных корпусов белой, которая после достижения нужной температуры погаснет.

Комбинированная плита поставляется с последующим оборудованием:

- 1 шт эмалевый противень GN 2/1, глубина 60 мм
- 1 шт хромированная решётка GN 2/1
- 1 шт эмалевый противень для выпечки GN 2/1, глубина 20 мм
- 1 шт нержавеющая решётка для маленьких кастрюль

Technické údaje / Technical data / Технические данные

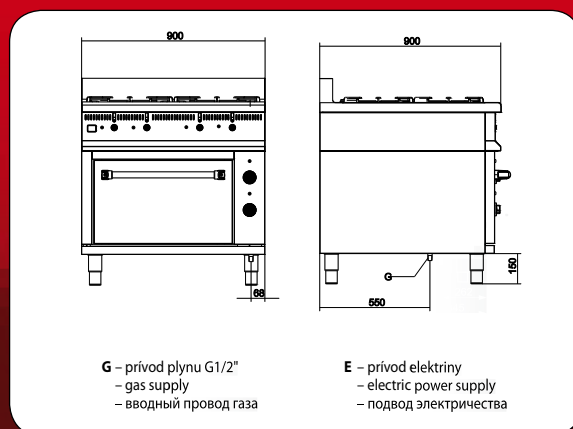
Typ / Type / Тип	SPE-940
Príkonný plynových horákov / Gas burner input / Затрата мощности газовых горелок	4,7 - 2x5 - 6,5 kW
Celkový príkon plynu / Total gas input / Потребляемая тепловая мощность (кВт)	21 kW
Prípojka plynu / Gas connection / Ветка для газа	G 1/2
Napätie / Voltage / Напряжение	400 V
Príkonný elektrickej trúby / Electric oven input / Затрата мощности электрической трубы	4 kW
Istenie / Circuit breaker / Защитный выключатель	16 A
Vodič / Cable / Проводниковый материал	HO 5RR-S 5x2,5
Vonkajšie rozmery / External dimensions / Внешний размер	900x900x900 mm
Hmotnosť / Weight / Вес	130 kg / кг

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

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
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
seller
продавец