



# Sporák kombinovaný\* Combined Range Kombinált tűzhely

## SPE-740 C



**GASTRO** 

 **HAAL**

QUALITY SINCE 1993



# Sporák kombinovaný\* Combined Range Kombinált tűzhely

## SPE-740 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 nerovnosti podlahy. Štyri plynové horáky sa zapalujú večným plameňom a sú vybavené termoelektrickými poistkami pre bezpečnú prevádzku. Ovládacie gombíky plynových ventilov z termosetu a mriežky na horákoch z masívnej liatiny. Elektrická trúba na pečenie má nerezovú vložku a je obalená tepelnou izoláciou. Jej vnútorný rozmer umožňuje použitie normalizovaných plechov na pečenie o rozmere GN 1/1 - 530x325 mm. Výchrevné telesá sú regulované súčasne. Prevádzková teplota je nastaviteľná v rozsahu 50-280 °C. Prevádzka elektrickej trúby je signalizovaná zelenou kontrolkou a činnosť výchrevných telies bielou kontrolkou, ktorá po dosiahnutí požadovanej teploty zhasne.

Kombinovaný sporák je možné objednať s nasledujúcim príslušenstvom:

- 1ks smaltovaný pekáč GN 1/1, hĺbka 65 mm
- 1ks chrómovaný rošt
- 1ks smaltovaný plech na pečenie GN 1/1, hĺbka 20 mm

**HU** Az SPE-740 C kombinált tűzhely négy darab gázégővel és elektromos sütővel rendelkezik, amelyet a vendéglátásban és a közétkeztetést végző konyhákban főzésre és sütésre használnak. Élelmiszerbarát rozsdamentes anyagból készül. Önördő szerkezete van, az állítható magasságú lábak pedig az egyenetlen talajfelület kiegyenlítésére szolgálnak. A négy gázégővel és gyújtólánggal rendelkező tűzhely a biztonságos működtetés érdekében termosztátos csapokkal van ellátva. A csapok gombjai hőnek ellenállóak, a rácsok masszív öntvényből készülnek. A sütő belseje rozsdamentes anyagból készül és hőszigeteléssel van ellátva. Belső méretei lehetővé teszik a gasztronorm edények használatát, a GN 1/1 - 530x325 mm nagyságú tepsiket. A fűtőtestek egyszerre működnek. A hőmérsékletet 50-280 °C közötti értékre lehet szabályozni. Az elektromos sütő üzembe helyezett állapotát zöld színű lámpa jelzi, a fűtőtestek működését fehér, mely a kívánt hőmérséklet elérése után kialszik.

A kombinált tűzhely tartozékai:

- 1 db zománcozott tepső GN 1/1, mélysége 65 mm
- 1 db zománcozott sütőlap GN 1/1, mélysége 20 mm
- 1 db krómozott rács GN 1/1

**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 thermosets and the pot supports are from solid cast iron. The electric oven has stainless steel inserts and is fitted with thermal insulation. The oven's internal measurements allow standard 530x325mm GN 1/1 baking trays to be used. Heating elements are simultaneously regulated. 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 is possible to order with the following accessories:

- 1 enamel GN 1/1 roasting tray, 65 mm deep
- 1 chrome-plated GN 1/1 rack
- 1 enamel GN 1/1 baking tray, 20 mm deep

**RU** Комбинированная плита с газовыми горелками и электрической трубой с принудительной циркуляцией ИЮЛЬЗУ-ется 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 1/1 -530x325 мм. теплопроизводительный корпус регулируются совместно. 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.

Technické údaje / Műszaki adatok / Technical data / Технические данные

| Typ / Típus / Type / Тип   | SPE-740 C      | VP-740         |
|--|----------------|----------------|
| Príkonn plynových horákov / Égők teljesítménye / Gas burner input / Затрата мощности газовых горелок                       | 2x4,7 - 2x5kW  | 2x4,7 - 2x5kW  |
| Celkový príkon plynu / Gáz összteljesítménye / Total gas input / Потребляемая тепловая мощность (кВт)                      | 19,4 kW        | 19,4 kW        |
| Prípojka plynu / Gáz csatlakozás / Gas connection / Ветка для газа   | G 1/2          | G 1/2          |
| Napätie / Feszültség / Voltage / Напряжение  | 400 V          | -              |
| Príkonn elektrickej trúby / Elektromos sütőrész teljesítménye / Electric oven input / Затрата мощности электрической трубы | 4,1 kW         | -              |
| Krytie / Lefedettség / Circuit breaker / Защитный выключатель  | IP 41          | IP 41          |
| Istenie / Névfleges áram / Circuit breaker / Защитный выключатель  | 10 A           | -              |
| Vodič / Vezeték / Cable / Проводниковый материал   | HO 5RR-S 5x2,5 | -              |
| Vonkajšie rozmery / Külső méret / External dimensions / Внешний размер   | 700x800x900 mm | 700x800x900 mm |
| Hmotnosť / Súly / Weight / Bec   | 85 kg / кг     | 62 kg / кг     |

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

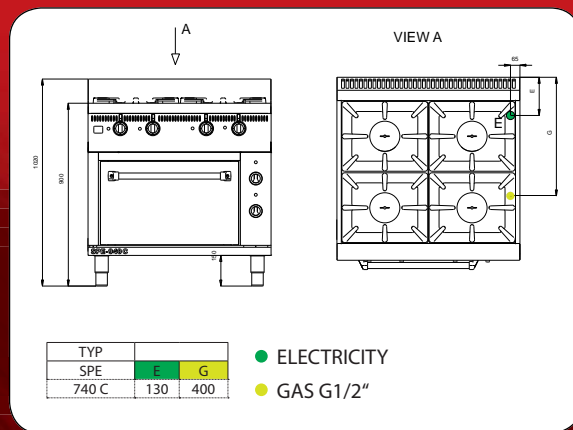
A gyártó fenntartja a jogot saját termékeinek módosítására és minőségének javítására előzetes figyelmeztetés nélkül.

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.

Комбинированная плита выписать с последующим оборудованием:

- 1 шт эмалевый противень GN 1/1, глубина 65 мм
- 1 шт хромированная решётка GN 1/1
- 1 шт эмалевый противень для выпечки GN 1/1, глубина 20 мм



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