



Gastro-Haal

NÁVOD

na inštaláciu, obsluhu a údržbu

VARNÉ KOTLY

parné s automatickým dopúšťaním vody

Practic 



PRODUKTOVÁ RADA:

PRACTIC

OKRÚHLÝ DUPLIKÁTOR

P.KP-785-O, P.KP-85-O, P.KP-100-O, P.KP-150-O

HRANATÝ DUPLIKÁTOR

P.KP-100, P.KP-150, P.KP-200, P.KP-300, P.KP-400, KP-500

Vydané: 10/20204

CE  1299

Obsah

1. Všeobecné informácie.....	3
2. Popis	3
3. Bezpečnostné predpisy	3
4. Právne prehlásenie	3
5. Technické údaje	5
6. Popis varných kotlov	9
7. Montáž	10
8. Obsluha	13
9. Údržba a čistenie zariadenia.....	14
10. Dôležité pokyny	15
11. Umiestnenie kotla	16
12. Prílohy	16
12.1. Pripojovacie rozmery	17
12.2. Poistná armatúra - zostava	27
13. Návod na použitie výpustného ventilu.....	28

Kontakt na dodávateľa a poskytovateľa servisu nájdete na strane č. 30.



www.gastrohaal.sk/registracia-zariadenia

1. Všeobecné informácie

Vážený užívateľ, ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre tento náš výrobok. Pred používaním spotrebiča si pozorne preštudujte tento návod na obsluhu, aby Vám spotrebič mohol slúžiť k vašej spokojnosti.

2. Popis

Parný varný kotol Gastro-Haal z produktovej rady Practic predstavuje základnú jednotku vo veľkokuchyniach - reštauráciách, nemocniciach, závodných a školských jedálňach, vo vojenských jednotkách. Nájde uplatnenie aj pri konzervovaní ovocia, v mäsiarstve, údenárstve a pod.

Slúži na varenie polievok, omáčok, mäsa, cestovín, mliečnych jedál bez nebezpečia pripálenia, na dusenie rýb, zelenín, húb, na ohrievanie mrazených jedál alebo polotovarov.

Varná nádoba kotlov P.KP-100, P.KP-150, P.KP-200, P.KP-300, P.KP-400, P.KP-500 je hranatá a tým je umožnené varenie, dusenie, a ohrievanie s použitým nádob podľa rozmerovej rady Gastro - norm. Kotle P.KP-785-O, P.KP-85-O, P.KP-100-O, P.KP-150-O majú okrúhlu nádobu.

3. Bezpečnostné predpisy

Výrobca prehlasuje, že zariadenia sú v súlade s predpismi a platnými vyhláškami Európskej únie a príslušnými nariadeniami vlády.

Pozor! Výrobca sa vzdáva akejkoľvek zodpovednosti v prípade priamych i nepriamych poškodení, ktoré sa vzťahujú k nesprávnej inštalácii, nesprávnu montážou alebo inými príčinami.

Spotrebič môžu obsluhovať len kvalifikované osoby. Časti a súčasti nastavené výrobcom alebo odborným servisom, má užívateľ prísny zákaz prestavovať. Je zakázané počas prevádzky sa dotýkať iných častí spotrebiča než ovládacích a výrobcom určených. Ďalej je počas prevádzky zakázané čistenie a umývanie spotrebiča. Je zakázané používať spotrebič na iné účely, než je to určené v návode. Údržbu a opravu môžete previesť len pri vypnutom stave spotrebiča od elektrickej siete.

Spotrebič sa môže používať len na varenie potravín vo vode a v mlieku.

Odporúča sa kontrola servisnými pracovníkmi určenými výrobcom jedenkrát ročne. Pri výmene náhradných dielov musia byť použité originálne náhradné diely.

Výrobca nezodpovedá za vady vzniknuté neodbornou montážou a obsluhou.

4. Právne prehlásenie

ZÁKAZNÍK, KTORÉMU MONTÁŽ, NASTAVENIE A OPRAVU PREVIEDLA ORGANIZÁCIA, KTORÁ NIE JE POVERENÁ VÝROBNOU ORGANIZÁCIOU, NEMÔŽE U VÝROBCU UPLATŇOVAŤ NÁKLADY SPOJENÉ SO ZÁRUČNOU OPRAVOU.

Obsluha kotla si musí podrobne preštudovať návod na použitie a obsluhu. V prípade nesprávneho použitia a obsluhy kotla, sa stráca nárok na záručnú opravu !!!

Podnik poskytne záruku na kotol podľa priloženého „záručného listu“. Tesnenia výtokových ventilov nie sú predmetom záruky!

Vady, ktoré môžu byť odstránené užívateľom, nie sú považované za vady podliehajúce záruke.
Vady spadajúce pod záruku opraví servisná organizácia výrobcu, alebo jeho poverenec.

UPOZORNENIE !

Výrobca nezodpovedá za nesprávny technologický postup obsluhy pri varení.

TESNENIA VÝTOKOVÝCH VENTILOV NIE SÚ PREDMETOM ZÁRUKY!

5. Technické údaje

Rada	700	900	900	900	900
Označenie	P.KP-785-O	P.KP-85-O	P.KP-100-O	P.KP-150-O	P.KP-100
Produktová rada	Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol
Ovládací panel	otočný gombík	otočný gombík	otočný gombík	otočný gombík	otočný gombík
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	93 l	93 l	106 l	154,4 l	138,7 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l	143,1 l	100 l
Hmotnosť (kg)	85 kg	100 kg	130 kg	140 kg	130 kg
Duplikátor	okrúhly	okrúhly	okrúhly	okrúhly	hranatý
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	31 l	31 l	32,1 l	36,8 l	41,1 l
Teplota pary v medziplášti pri tlaku 0,4bar	109,7 °C	109,7 °C	109,7 °C	109,7 °C	109,7 °C
Ohrev					
Menovitý tlak (kPa)	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa
Prípojka pary (")	1"	1"	1"	1"	1"
Max. spotreba pary (kg/hod)	40 kg/hod	40 kg/hod	50 kg/hod	60 kg/hod	50 kg/hod
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.) pri tlaku pary v duplikátore 0,4 Bar	40	40	40	45	40
Voda, ventil					
Pripojenie studenej vody do varnej nádoby (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Prípojka kondenzu (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"	2"	2"	2"	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"	2"	2"	2"	2"
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť					
Materiál hornej dosky	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál vonkajšieho plášťa duplikátora	AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varnej nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Krytovanie zo spodu	áno	áno	áno	áno	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno	áno	áno	áno	áno
Odvedenie odpadu prelisovanou hornou doskou	nie	nie	áno	áno	nie

Označenie	P.KP-785-O	P.KP-85-O	P.KP-100-O	P.KP-150-O	P.KP-100
Tepelná a ochranná izolácia duplikátora s vysokou odolnosťou voči teplu, požiaru, zvuku, uhlíkovodíkom a liehu	áno	áno	áno	áno	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani	30l, 55l, 85l	30l, 55l, 85l	30l, 65l, 100l	30l, 60l, 90l, 120l, 150l	50l, 100l
Robustné odolné kovové ovládanie	áno	áno	áno	áno	áno
Ručné otváranie poklopu, poklop umiestnený v chladnej zóne, rukoväť z boku kotla	áno, do 90°	áno, do 90°	áno, do 90°	áno, do 90°	áno, do 80°
Poistná armatúra	áno	áno	áno	áno	áno
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno	áno	áno
Sitko pred výtokový ventil	áno	áno	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno	áno	áno
Vybavenie za príplatok podľa cenníka					
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4 "	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Vazelína na výtokový ventil	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Varné koše	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Paráky	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Haluškáre	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Zmäkčovač (filter) tvrdej vody	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Kondenzačný hrnček	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

Rada	900	900	900	900	900
Označenie	P.KP-150	P.KP-200	P.KP-300	P.KP-400	P.KP-500
Produktová rada	Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol
Ovládací panel	otočný gombík	otočný gombík	otočný gombík	otočný gombík	otočný gombík
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1800x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	168,7 l	257,6 l	342,4 l	416,3 l	572,9 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	150 l	200 l	300 l	376 l	500 l
Hmotnosť (kg)	140 kg	180 kg	190 kg	230 kg	260 kg
Duplikátor	hranatý	hranatý	hranatý	hranatý	hranatý
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	43,2 l	69,5 l	73,6 l	81,5 l	107,1 l
Teplota pary v medziplášti pri tlaku 0,4bar	109,7 °C	109,7 °C	109,7 °C	109,7 °C	109,7 °C
Ohrev					
Menovitý tlak (kPa)	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa
Prípojka pary (")	1"	1"	1"	1"	5/4"
Max. spotreba pary (kg/hod)	60 kg/hod	70 kg/hod	90 kg/hod	120 kg/hod	190 kg/hod
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.) pri tlaku pary v duplikátore 0,4 Bar	45	55	65	72	80
Voda, ventil					
Pripojenie studenej vody do varnej nádoby (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Prípojka kondenzu (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"	2"	2"	2"	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"	2"	2"	2"	2"
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť					

Označenie	P.KP-150	P.KP-200	P.KP-300	P.KP-400	P.KP-500
Materiál hornej dosky	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál vonkajšieho plášťa duplikátora	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varnej nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Krytovanie zo spodu	áno	áno	áno	áno	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno	áno	áno	áno	áno
Odvedenie odpadu prelisovanou hornou doskou	nie	nie	nie	nie	nie
Tepelná a ochranná izolácia duplikátora s vysokou odolnosťou voči teplu, požiaru, zvuku, uhlíkovodíkom a liehu	áno	áno	áno	áno	áno
Ciachovanie (litraž) na vnútornej stene vani	50l, 100l, 150l	100l, 150l, 200l	100l, 133l, 166l, 200l, 233l, 266l, 300l	100l, 150l, 200l, 250l, 300l, 350l, 400l	100l, 150l, 200l, 250l, 300l, 350l, 400l, 450l, 500l
Robustné odolné kovové ovládanie	áno	áno	áno	áno	áno
Ručné otváranie poklopu, poklop umiestnený v chladnej zóne, rukoväť z boku kotla	áno, do 80°	áno, do 80°	áno, do 80°	áno, do 80°	áno, do 80°
Poistná armatúra	áno	áno	áno	áno	áno
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno	áno	áno
Sitko pred výtokový ventil	áno	áno	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno	áno	áno
Vybavenie za príplatok podľa cenníka					
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4 "	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

Označenie	P.KP-150	P.KP-200	P.KP-300	P.KP-400	P.KP-500
Vazelína na výtokový ventil	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Varné koše	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Paráky	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Haluškáre	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Zmäkčovač (filter) tvrdej vody	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Kondenzačný hrnček	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

6. Popis varných kotlov

Charakteristika:

- horná doska kotlov prelisovaná – výhoda pri údržbe
- celonerezové vyhotovenie
- rýchly ohrev nádrže
- nízke prevádzkové náklady
- jednoduchá obsluha
- tichá, bezpečná, bezhlučná prevádzka

Nepriamy ohrev je dimenzovaný pre rýchly var a udržiavanie teploty. Varenie s duplikátorom zaisťuje rovnomerný ohrev, potraviny sa nepripekajú, nepripaľujú - pracovné postupy varenia sú v súlade s ekologickým spracovaním potravín.

Kotol pozostáva z týchto základných častí:

- samonosná konštrukcia
- vlastná varná nádoba s duplikátorom
- vonkajšie krytovanie

Konštrukcia kotla je samonosná. Horná časť kotla so spodnou je spojená bočnicami. Bočnice sú v hornej a spodnej časti prichytené skrutkami. Vonkajšie kryty ako ovládací panel, čelný kryt a zadný kryt sú skrutkované. Vlastná varná nádoba je hranatá (P.KP-100, P.KP-150, P.KP-200, P.KP-300, P.KP-400, P.KP-500) alebo okrúhla (P.KP-785-O, P.KP-85-O, P.KP-100-O, P.KP-150-O).

Nádrž po bokoch a na dne je opatrená duplikátorom s uzavretým parným priestorom. Celý kotol je zhotovený z potravinársky nezávadného nerezového materiálu. Kotol je duplikátorový, teplo je teda podávané spracovaným potravinám s prostredníctvom pary.

Základnú časť tvorí duplikátor umiestnený na samonosnej konštrukcii. Je vybavený poistnou armatúrou, ktorá ho istí pred nadmerným pretlakom a zároveň zaisťuje jeho odvzdušnenie pred začatím varenia a jeho opätovné zavzdušnenie po skončení varenia. Súčasťou tejto armatúry je aj ručičkový manometer, ktorý umožňuje súčasne kontrolu tlaku v duplikátore.

Varný kotol je vyhotovený z nerezového materiálu, skladá sa hornej dosky so samonosnou konštrukciou vybaveného so štyrmi nastavovateľnými nohami.

Potrebný výkon je možné nastaviť pomocou hlavného otočného gombíku. Kotel stojí na stavacích nožičkách. K vypusteniu obsahu varného priestoru duplikátora slúži výpustný ventil 2". Na začiatku ohrevu vytlačí para z duplikátora vzduch cez odvodušňovací ventil kombinovanej poistnej armatúry. Zrýchľujúci prúd pary uzavrie ventil, čím sa vytvorí uzavretý priestor. Následkom neustáleho ohrevu sa vytvára pretlak, ktorý je signalizovaný manometrom.

7. Montáž

Zapojenie, montáž kotla môže vykonať len organizácia alebo osoba, ktorá má oprávnenie od výrobcu na uvedené práce.

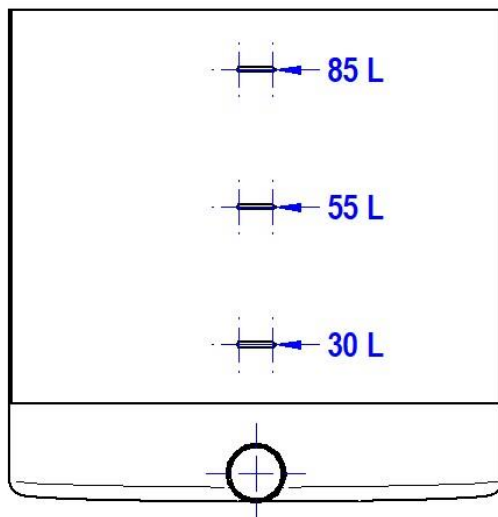
1. pripojenie pary s uzatváracím ventilom (v prípade, že sa kotel na dlhšiu dobu neprevádzkuje, treba uzavrieť.)
2. odvod kondenzu (odvod kondenzovanej pary späť do kotolne)
3. Zariadenie treba uzemniť. Na nohe zariadenia sa nachádza uzemňovacie káblové očko, ktoré je treba pripojiť na pospojovací uzemňovací systém.
4. Kotel sa nastaví do vodorovnej polohy.
5. Miesto určené na umiestnenie kotla odporúčame vybaviť odpadovým kanálom.
6. Kotel je prispôsobený na pripojenie studenej vody ohybnými hadicami, odolávajúcim tlaku v potrubnej sieti, max. však 6 bar. Ak je tento tlak v sieti vyšší, treba pred napojenie zariadenia namontovať regulátor tlaku!!! Hadice musia spĺňať hygienické požiadavky pre styk s pitnou vodou.
7. V prípade, že nie je odstránená ochranná fólia, treba ju odstrániť. Pred prvým použitím je potrebné odstrániť fóliu aj zo sitka výtokového ventilu.

Litráže jednotlivých veľkostí varných kotlov z produktovej rady Practic.

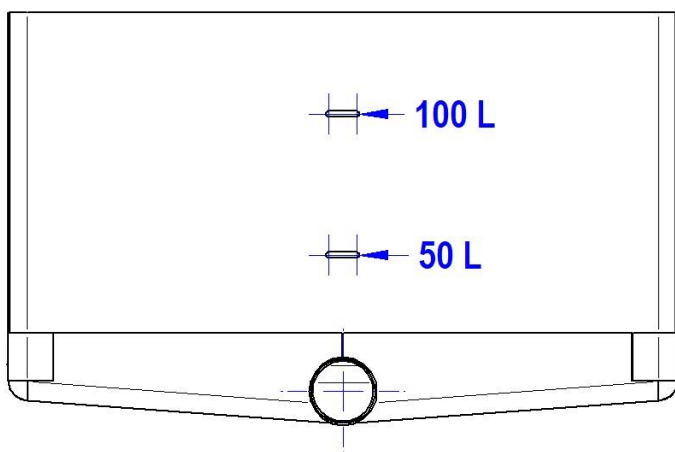
Varnú nádobu plníme len po rysku, ktorá označuje **maximálnu hranicu plnenia**. V prípade plnenia nad túto hranicu môže dôjsť k vyvretiu a môže spôsobiť úraz.

Privádzaná voda by nemala byť príliš tvrdá (odporúča sa tvrdosť 4.4-5.6 stupňa nemeckých), inak sa vplyvom usadenín na plášti duplikátora znižuje účinnosť kotla. Pri tvrdosti nad 5,6 stupňa nemeckých odporúčame použiť zmäkčovač (filter) vody.

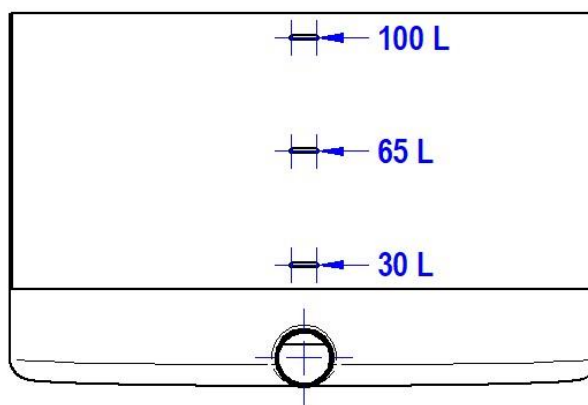
P.KP-785-O / P.KP-85. -O



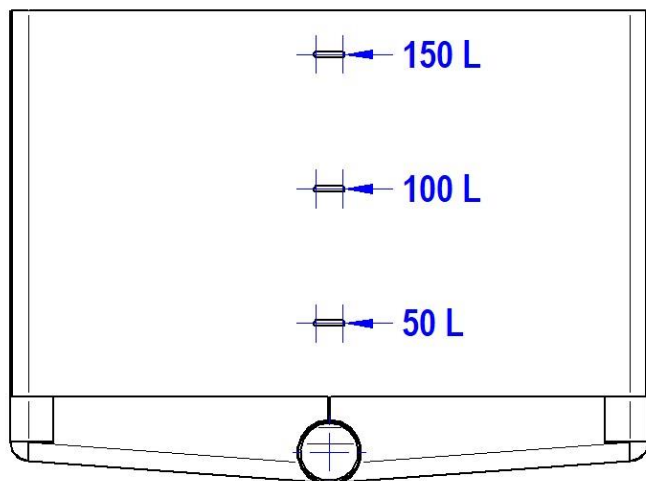
P.KP-100



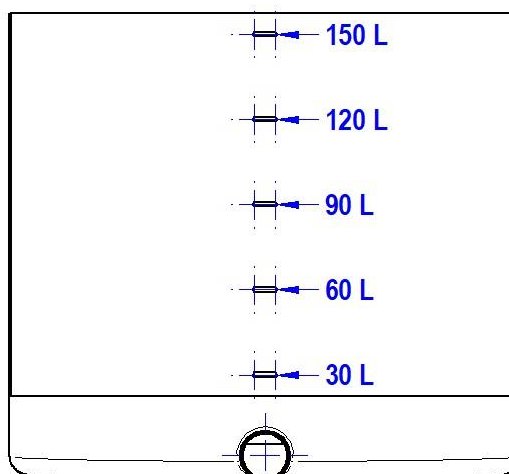
P.KP-100-O



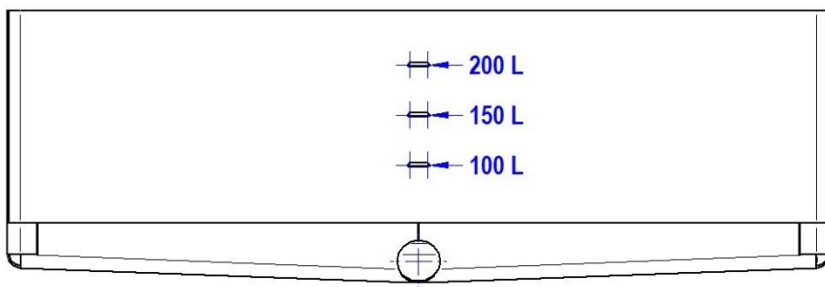
P.KP-150



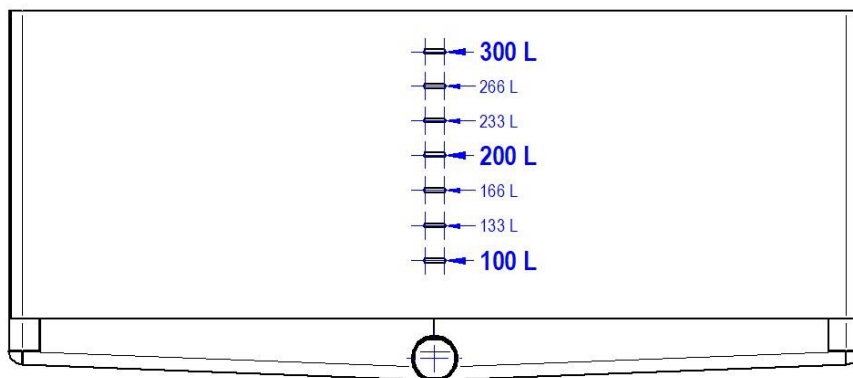
P.KP-150-O



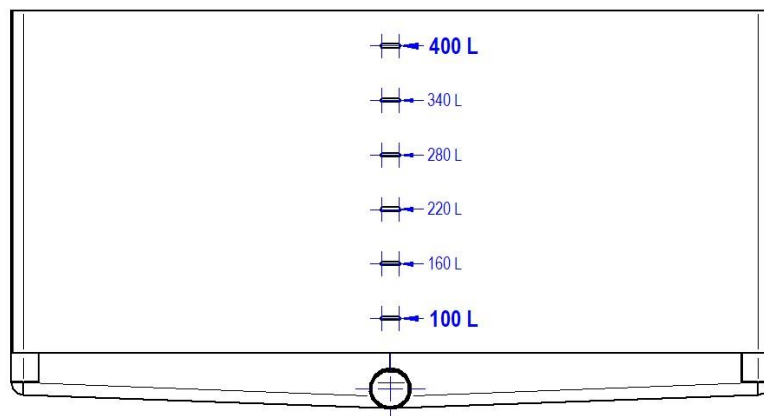
P.KP-200



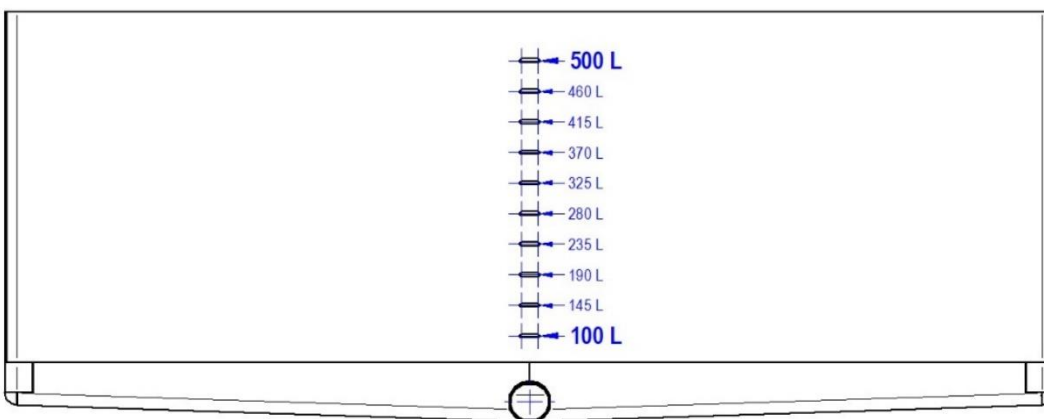
P.KP-300



P.KP-400



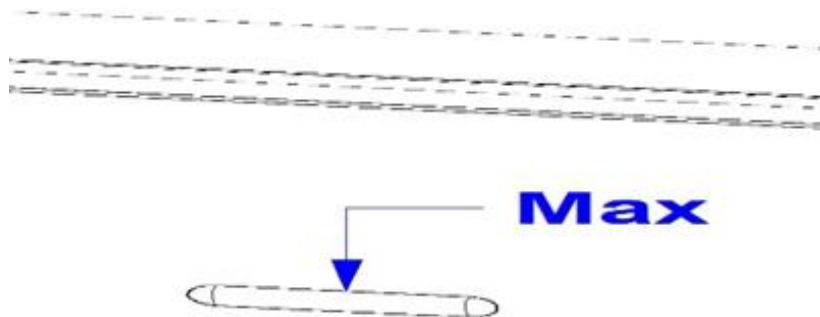
P.KP-500



8. Obsluha

Zapnutie, prevádzka, vypnutie zariadenia

Je potrebné otvoriť hlavný ventil prívodu pary umiestnený mimo kotla. Otvoríme napúšťací ventil (batéria na vrchnej časti kotla) a naplníme varnú nádobu vodou.



Na zapnutie, regulovanie a vypnutie zariadenia slúži hlavný otočný gombík

Otočením ovládacieho gombíku v smere **plus** alebo VEĽKÁ IKONA PARY sa zvýši objem vpustenej pary, čo znamená **zvýšenie výkonu**. Otočením gombíka v smere ikony **mínus** alebo MALÁ IKONA PARY sa zníži objem vpustenej pary, čo znamená **zníženie výkonu**.

Neodborná manipulácia je nebezpečná. Výrobca nezodpovedá za materiálne škody, ktoré vznikli neodbornou manipuláciou (pri uvedení zariadenia do prevádzky alebo pri prevádzkovaní). Prevádzkovateľa treba oboznámiť s návodom na použitie a poučiť ho. Keď je kotol v prevádzke, odporúčame opatrné otváranie vrchného poklopu, aby sa predišlo prípadným úrazom, obarením horúcou parou. Pred prvým použitím treba kotol prečistiť vlhkou handrou (vlažná voda + neutrálny saponát) a poutierať ho do sucha. Zariadenie používať bez dozoru je zakázané! Pri zistení závady alebo poruchy okamžite treba zariadenie odstaviť z prevádzky pomocou uzatváracieho ventilu umiestnenej na prívode pary a zavolať servisného pracovníka.

Ovládací panel tvorí:

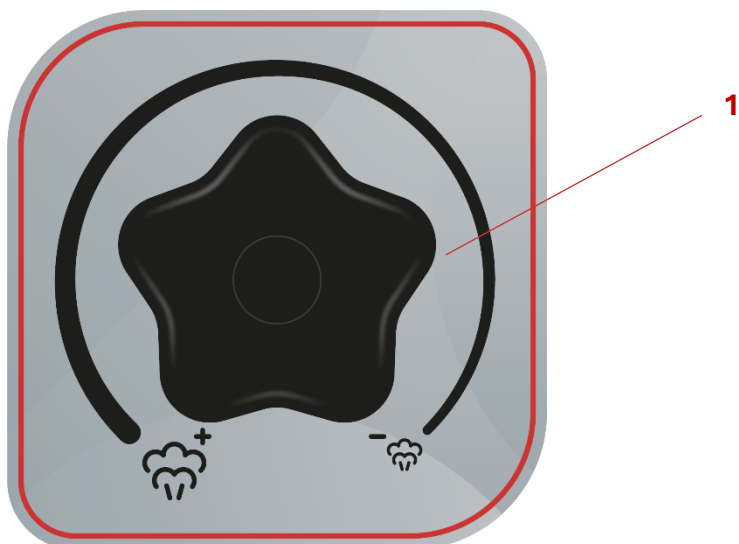


1. Ovládací gombík

Regulovaný ohrev:

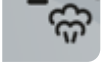
- Otočením ovládacieho gombíka v smere plus alebo veľká ikona pary sa zvýši objem vpustenej pary, čo znamená zvýšenie výkonu.
- Otočením gombíka v smere ikony mínus alebo malá ikona pary sa zníži objem vpustenej pary, čo znamená zníženie výkonu.

Obrázok: Ovládací panel na parný varný kotol z produktovej rady Practic:



Vypnutie spotrebiča - uvedenie kotla do kľudu

Tento stav je treba dodržiavať vždy, keď sa nepredpokladá prevádzka kotla, prípadne vždy pri dlhodobom opustení kuchyne obsluhou:

- Hlavný otočný gombík otočíme do maximálnej polohy v smere mínus - poloha vypnutie 
- uzavrieme hlavný prívod pary
- cez kondenzačné potrubie odvodníme duplikátor (potrebné previesť, ak vonkajšia teplota vzduchu klesne pod 0°C)

9. Údržba a čistenie zariadenia

UPOZORNENIE!

Pred čistením a údržbou je nutné vypnúť kotol . Zariadenie sa nesmie čistiť striekajúcou vodou!!!

Akýkoľvek zásah do konštrukcie zariadenia JE ZAKÁZANÝ!!!

Po skončení dennej prevádzky treba kotol dôkladne umyť vlažnou vodou s neutrálnym saponátom a utrieť ho do sucha. Treba dbať na to, aby čistené časti (vnútro duplikátora) boli vychladnuté. Na nerezové časti sa nesmú používať také umývacie prášky, alebo čistiace prostriedky, ktoré môžu poškodiť tieto časti. Treba sa vyhnúť saponátom obsahujúcich veľkú koncentráciu chlóru, ktorý môže spôsobiť koróziu nerezového materiálu (hornej dosky, varnej nádoby a poklopu). Preto si treba pred použitím takéhoto prípravku dôkladne prečítať jeho zloženie a návod na použitie. Duplikátor odporúčame umývať bežnými umývacími prostriedkami. Na čistenie sa nesmie použiť šmirgľový papier a drôtené kefy. Pri väčších nečistotách treba použiť syntetickú špongiu. **Aj nerezová oceľ môže hrdzaviť z dôvodu priplavenia kovových nečistôt cez prívod vody, hladinou chlóru v úžitkovej vode viac ako 2 mg/l, vplyvom väčšej koncentrácie soli, PH mimo rozsahu 7,2-7,6, prípadne pri kontakte s inými materiálmi (napr. medi) alebo z dôvodu nesprávneho výberu mycieho saponátu.**

V PRÍPADE NEDODRŽANIA HOREUVEDENÝCH PODMIENOK STRÁCA ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÝ SERVIS.

Odporúča sa pravidelná kontrola servisnou organizáciou!

Po prvých troch mesiacoch prevádzky a potom pri pravidelných ročných prehliadkach je potrebné skontrolovať tesnosť rozvodu vody a rozvodu pary. Približne každý mesiac je potrebné skontrolovať činnosť poistnej armatúry. Spoľahlivé zaistenie poklopu v hornej polohe nastaviť pritiahnutím krycích matíc na závese poklopu.

Pre ošetrovanie zariadení GASTRO-HAAL výrobca odporúča používanie čistiacich prostriedkov značky TIEFFE, ktoré sú špeciálne testované, odskúšané a vyhovujúce. Možnosť zakúpenia čistiacich prostriedkov TIEFFE priamo u výrobcu zariadení GASTRO-HAAL, alebo obchodného predajcu.

10. Dôležité pokyny

1. Pri expedícii je kotol usadený na prepravnej palete a prepravuje sa vysokozdvížným vozíkom. Pri prenášaní je možné uchopiť kotol za spodný kryt. Je dovolené i zasunutie prepravného vozíka medzi nohy.
2. Inštaláciu kotla a prvé spúšťanie do prevádzky smie vykonávať len oprávnená organizácia či pracovník, majúci podpísanú zmluvu o servise na vykonávaných záručných i pozáručných prácach s výrobným podnikom.
3. Kotol smie byť obsluhovaný len dospelou osobou staršou ako 18 rokov, zaškolenou, ktorá bola preukázateľne oboznámená s návodom k obsluhu a údržbe kotla. Po celú dobu práce musí obsluha dodržiavať platné hygienické a bezpečnostné predpisy.
4. Obsluha musí byť poučená v zmyslu vyhlášky.
5. Pri strate, zničení, nečitateľnosti popísaných prvkov (štítkov) na zariadení je treba uviesť označenie do pôvodného stavu.

Prehlasujeme, že výrobok pri dodržaní pokynov uvedených v tomto návode na použitie a pri zodpovedajúcom používaní vyhovuje predpisom bezpečnosti práce.

PODMIENKY PRE SPRÁVNE FUNGOVANIE PARNÝCH VARNÝCH KOTLOV Z PRODUKTOVEJ RADY PRACTIC

1. Vlastnosti pary ako vykurovacie médium:
 - bez obsahu vody a plynov
 - tlak min. 0,2 kPa – max. 0,5 kPa
 - množstvo pary závisí od typu varného kotla
2. Odvod kondenzu:
 - správny priemer trubky
 - treba zabezpečiť okamžitý odvod kondenzu samospádom – gravitačne.

Pokiaľ vyššie uvedené podmienky nie sú splnené, zákazník stráca nárok na záruku! Ak parný kotol počas fungovania vydáva buchotavý, klepotavý zvuk, okamžite zariadenie odstavte z prevádzky a zavolajte servis. Náhle napustenie rozohriateho varného kotla studenou vodou je zakázané!

UPOZORNENIE!

Hlavný uzatvárací ventil musí byť umiestnený v dosahu obsluhy. Každý varný kotol musí mať samostatný hlavný uzatvárací ventil.

11. Umiestnenie kotla

- Z hľadiska požiarnych bezpečnostných požiadaviek je nutné pri umiestňovaní, inštalácii a užívaní rešpektovať EN
- kotol musí byť umiestnený na pevnej, tvrdej a nehorľavej podlahe, najlepšie betónovej, keramickej dlaždici a pod.
- priestor pod kotlom je treba udržiavať zásadne v čistote, nesmú sa tu umiestňovať žiadne horľavé aj iné predmety
- umiestnenie kotla na pracovisku by malo byť riešené projektantom a projekt schválený
- pri umiestnení kotla do celej pracovnej linky sa odporúča umiestniť kotol ako posledné zariadenie vpravo a ponechať na pravej strane od kotla priestor pre vyklopenie bočnej steny (cca 300 mm), k ľahšiemu prístupu na opravy a pripojení kotla k energetickým sieťam (para)
- pred odbočkami energií musia byť umiestnené uzatváracie armatúry pre možnosť odstavenia kotla z prevádzky pri opravách.

Upozornenie!

Kotol možno skladovať z bezpečnostných dôvodov vždy len do najnižšej teploty +1°C.

12. Prílohy

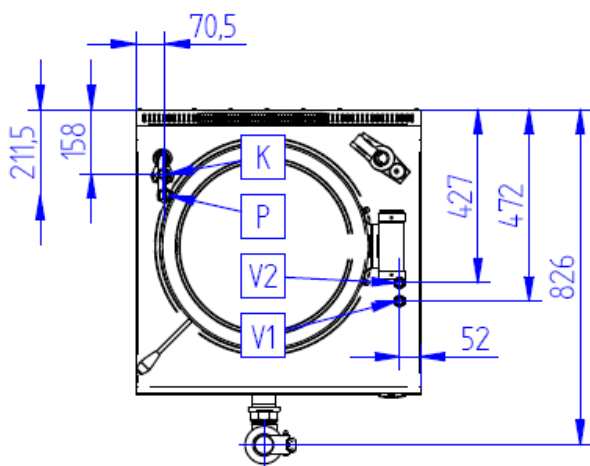
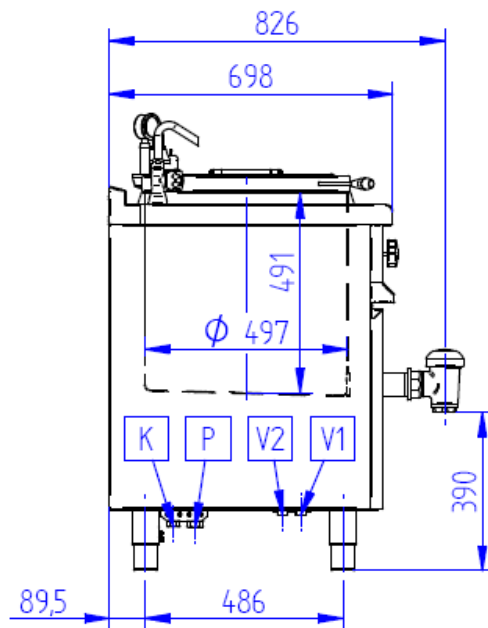
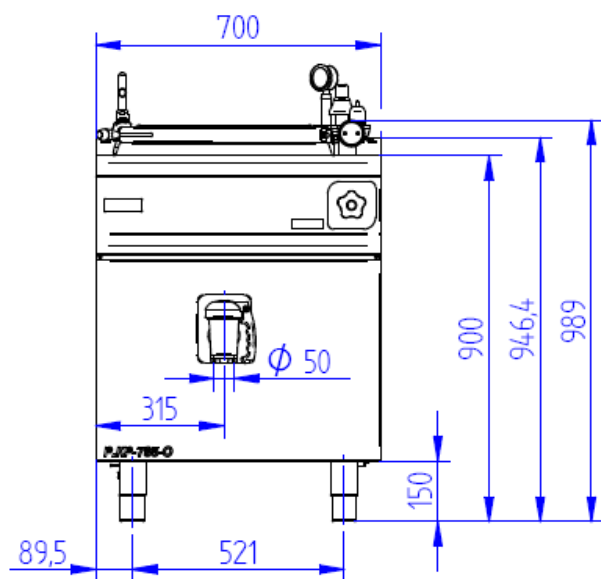
Kompletnosť dodávky tvorí samotné zariadenie, návod na použitie, osvedčenie o akosti a kompletnosti výrobku, záručný list, reklamačný protokol a analýza rizík.

UPOZORNENIE

Pri reklamácii oznámte montážnemu podniku názov, typ, výrobné číslo, rok výroby a dátum prevedenia montáže.

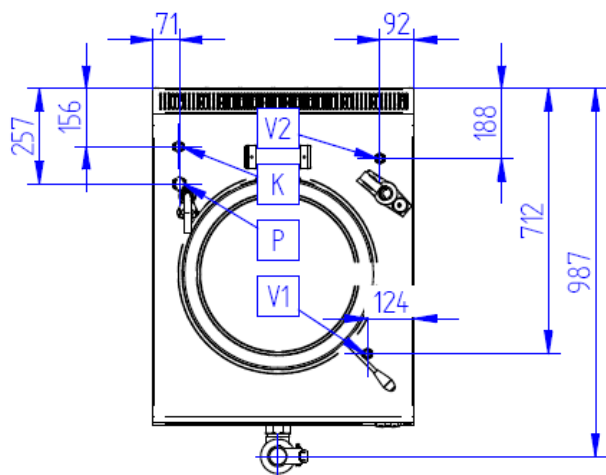
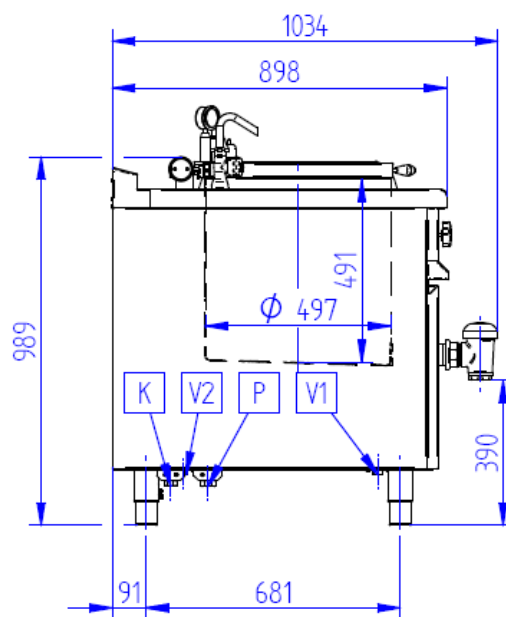
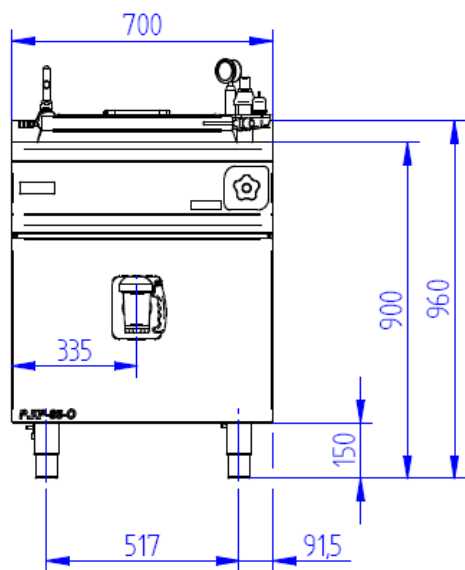
12.1. Pripojovacie rozmery

P.KP-785-O



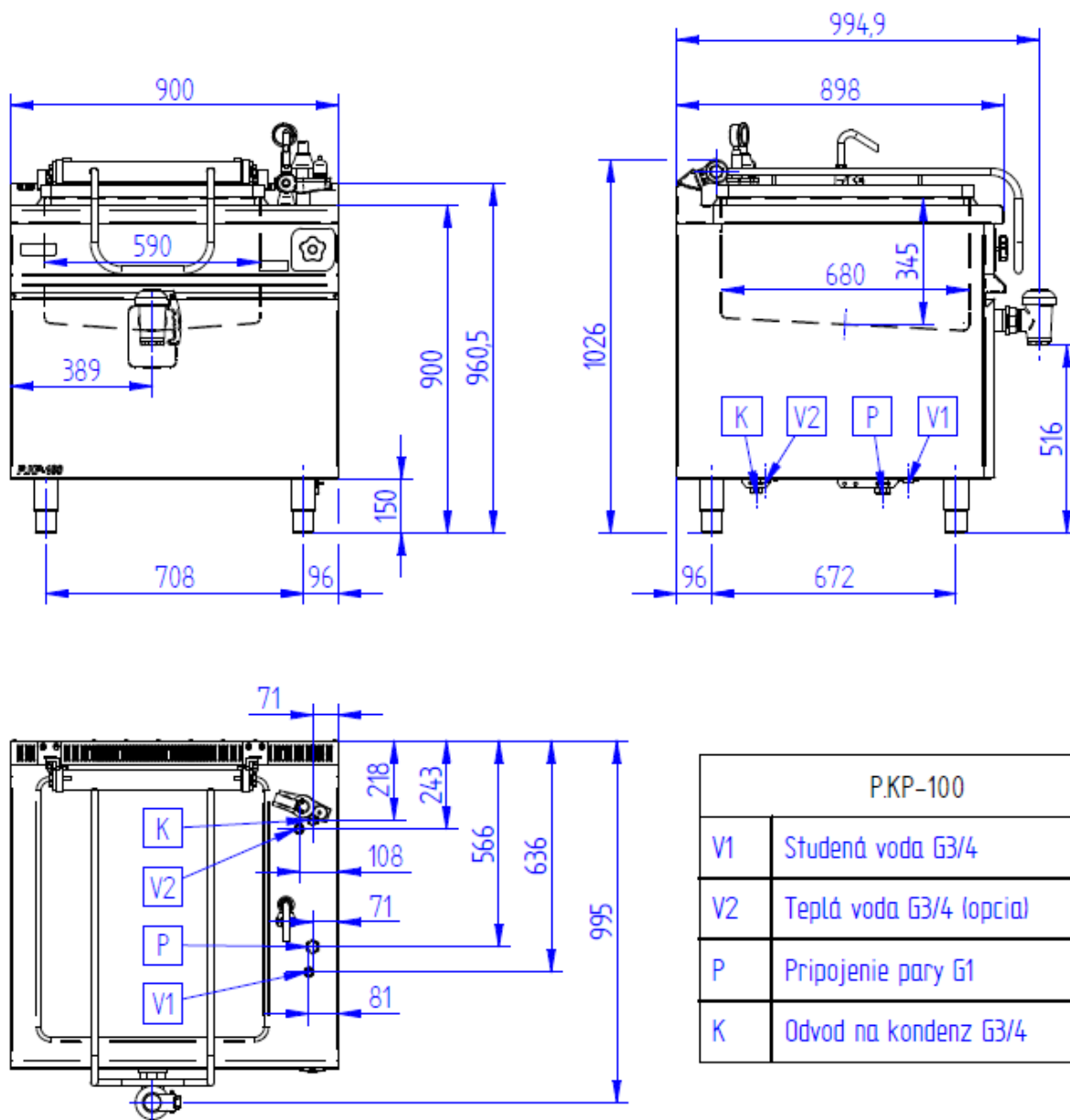
PKP-785-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcion)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-85-O



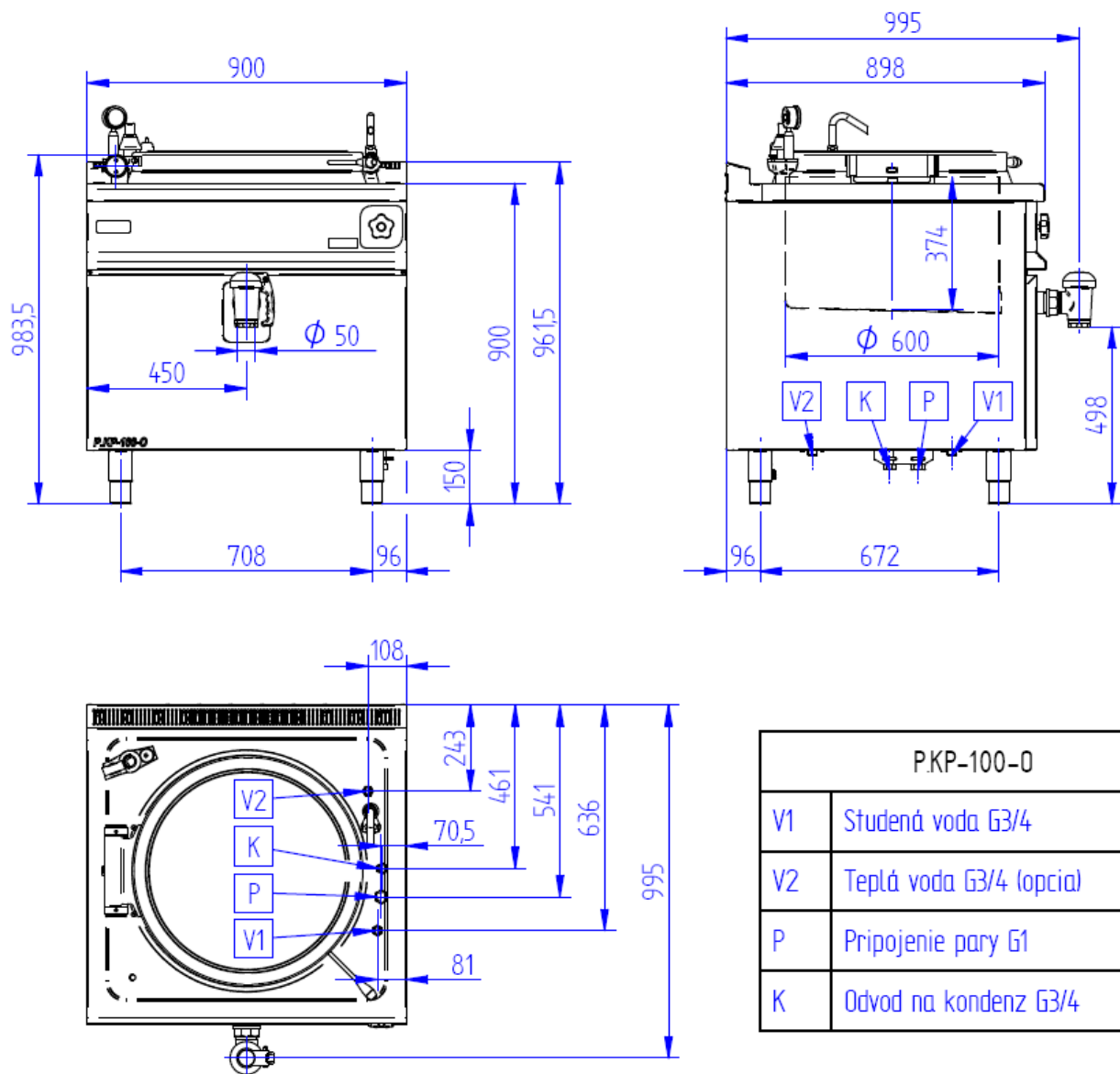
P.KP-85-0	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-100



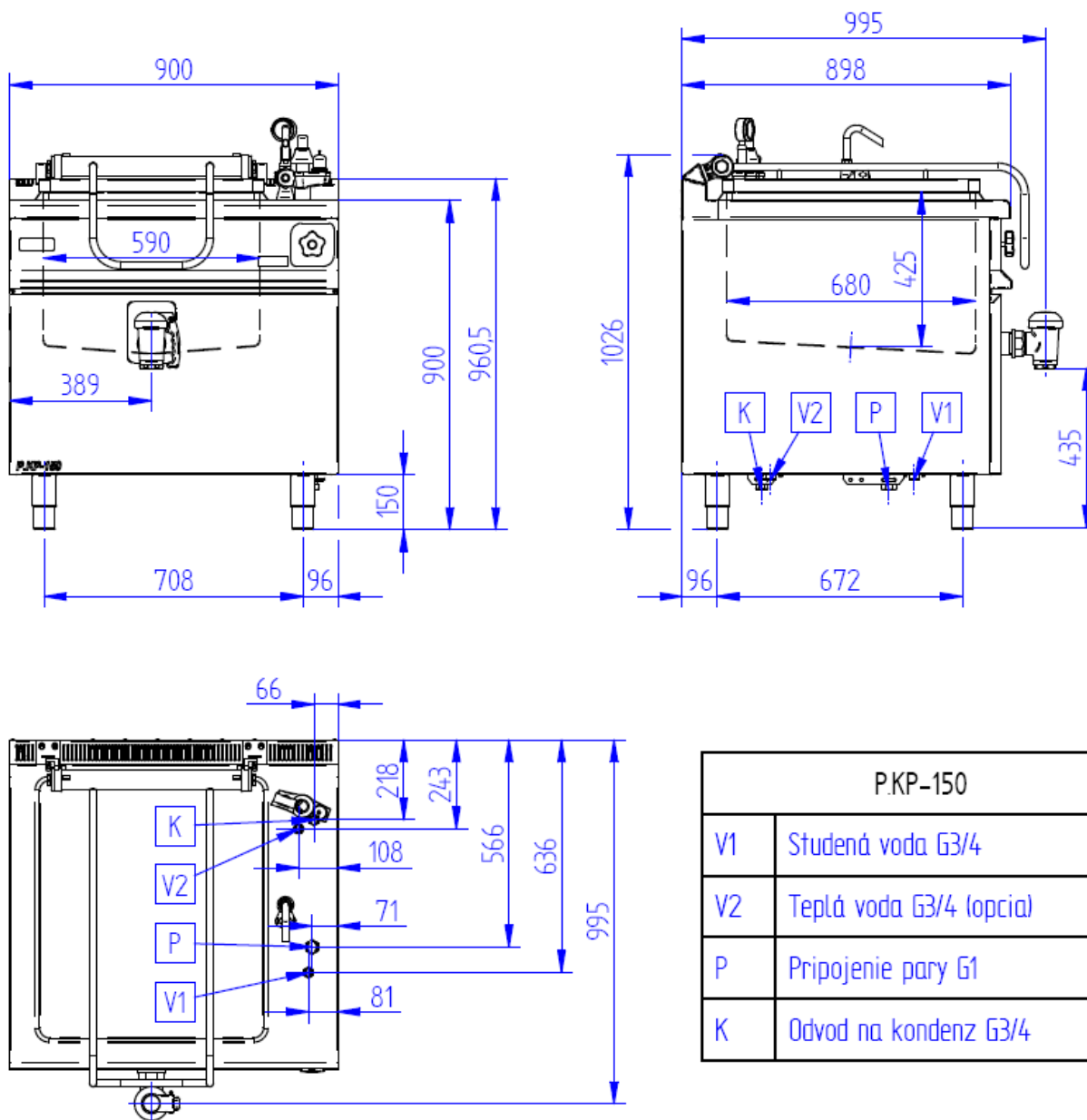
P.KP-100	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-100-O



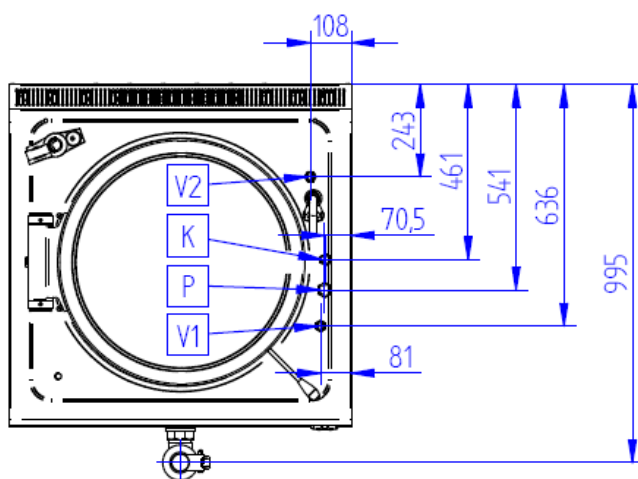
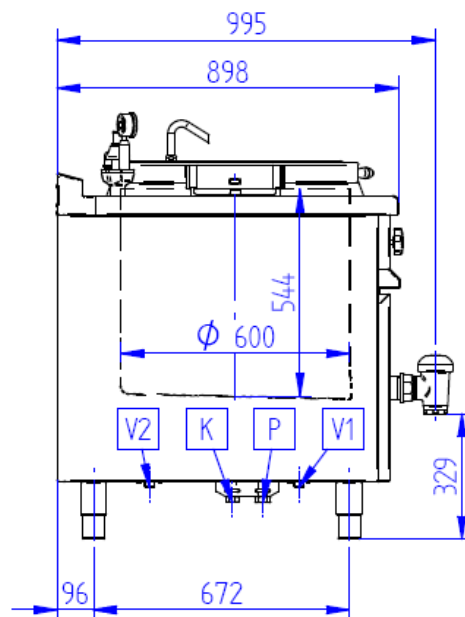
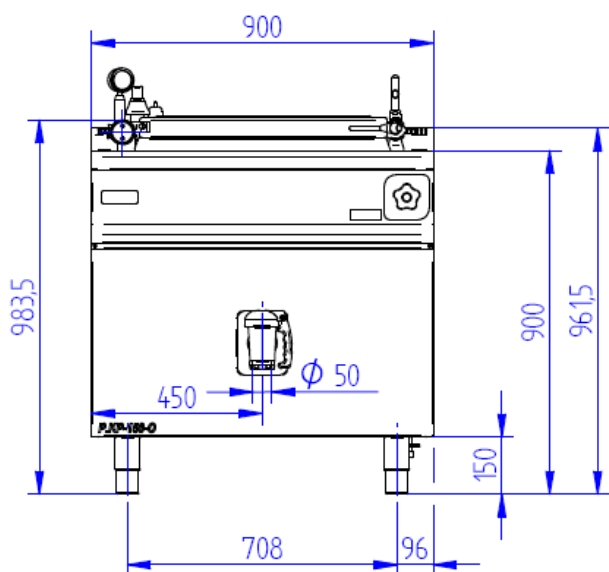
P.KP-100-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-150



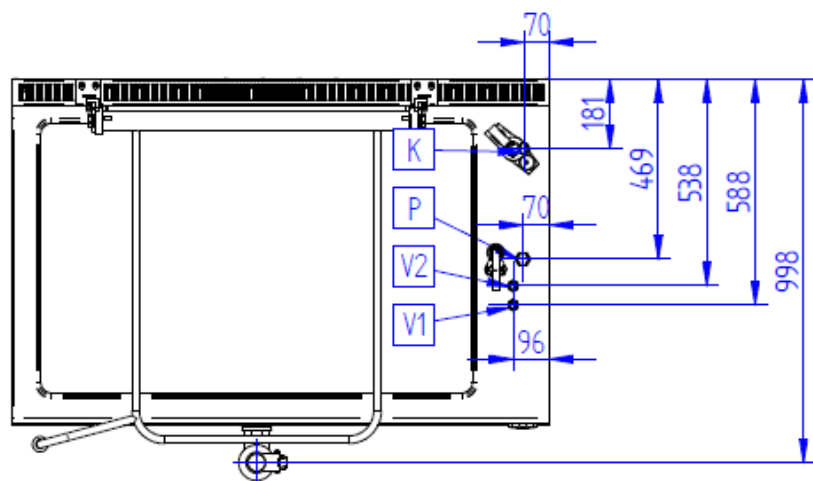
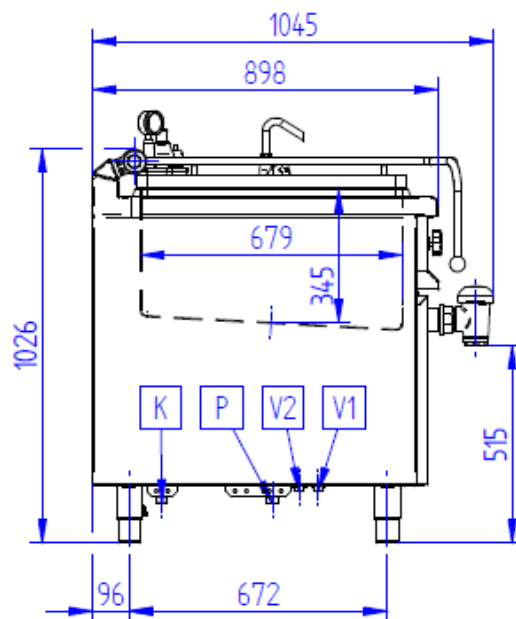
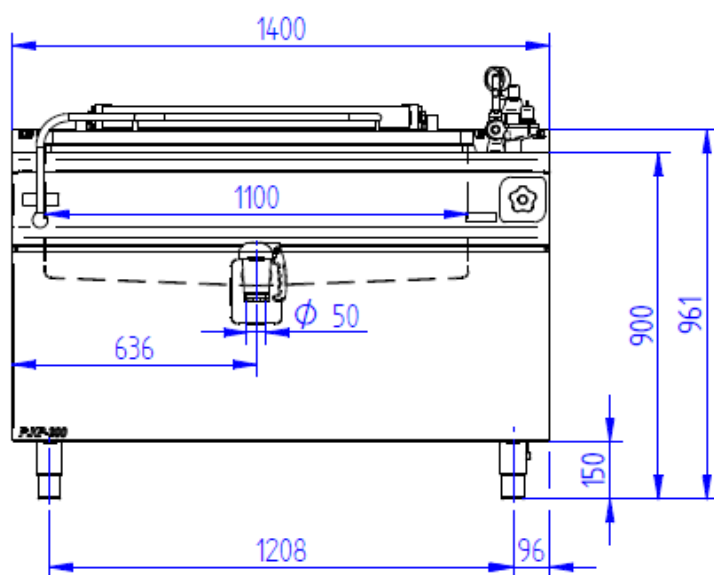
P.KP-150	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-150-O



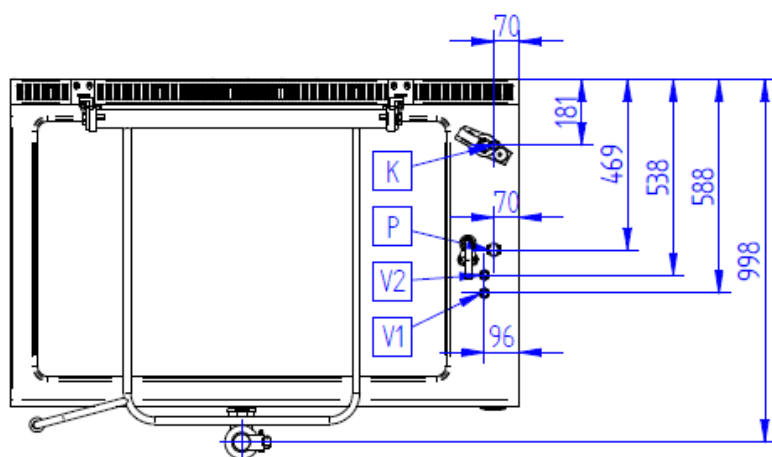
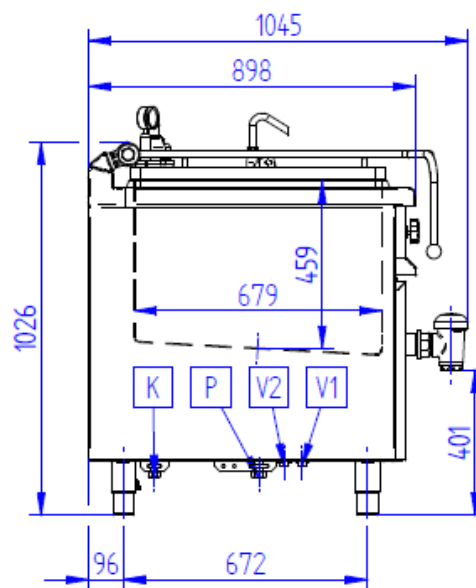
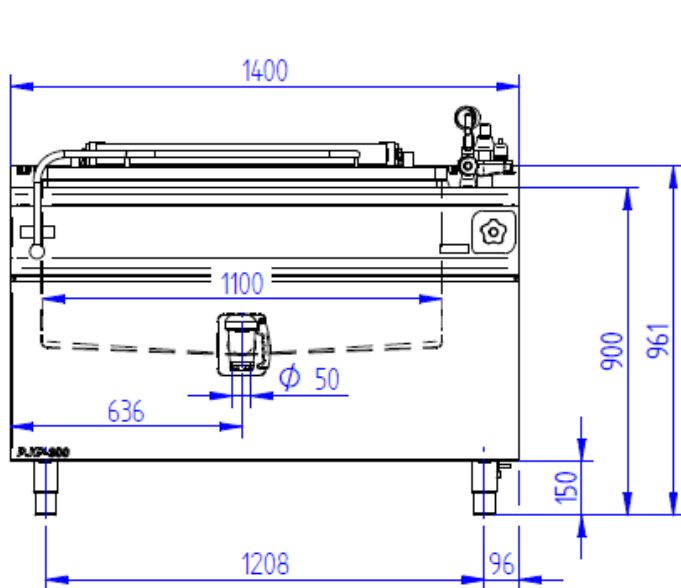
P.KP-150-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-200



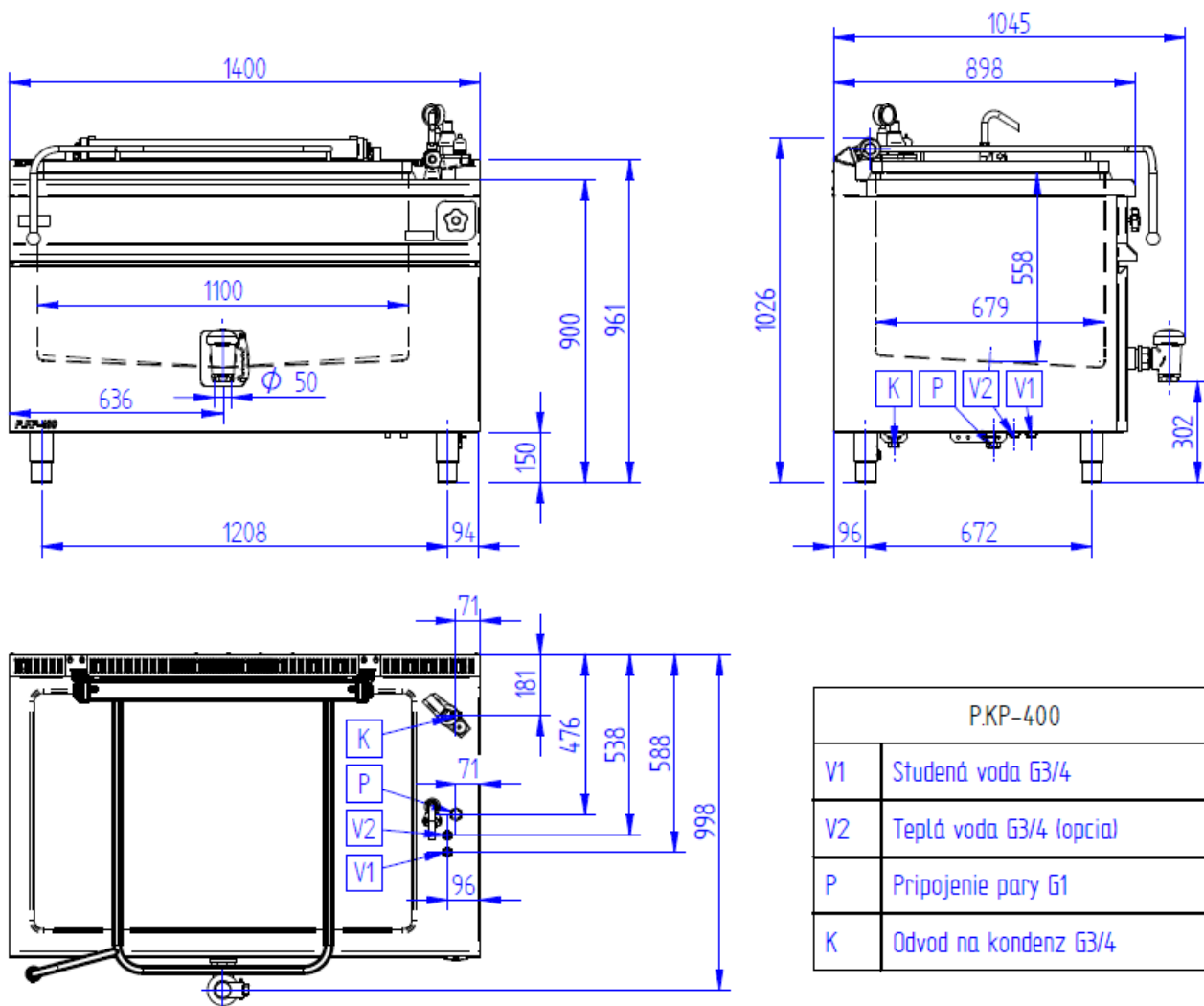
PKP-200	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
K	Odvod kondenz G3/4
P	Pripojenie pary G1

P.KP-300



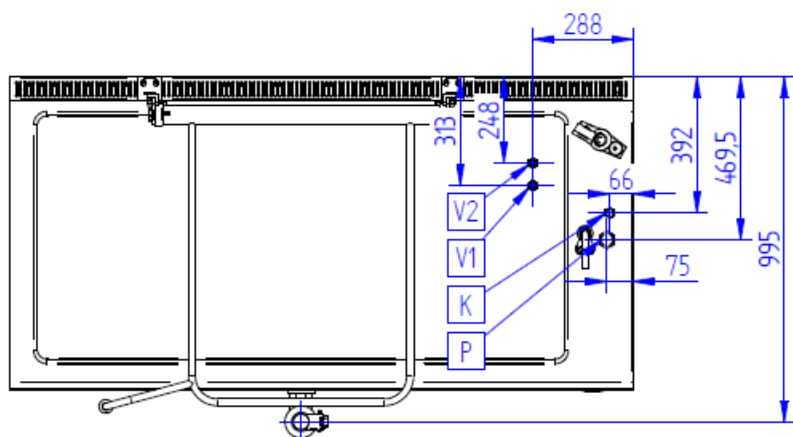
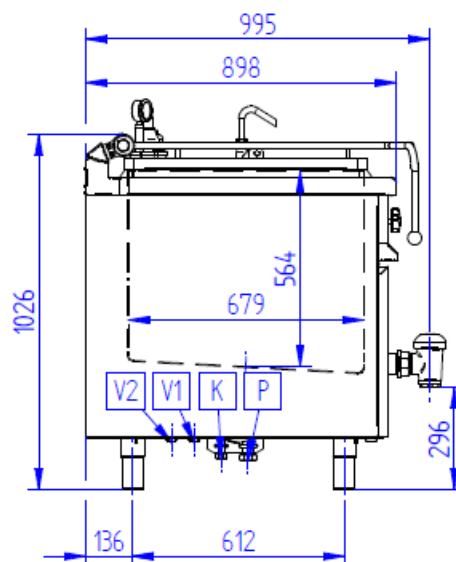
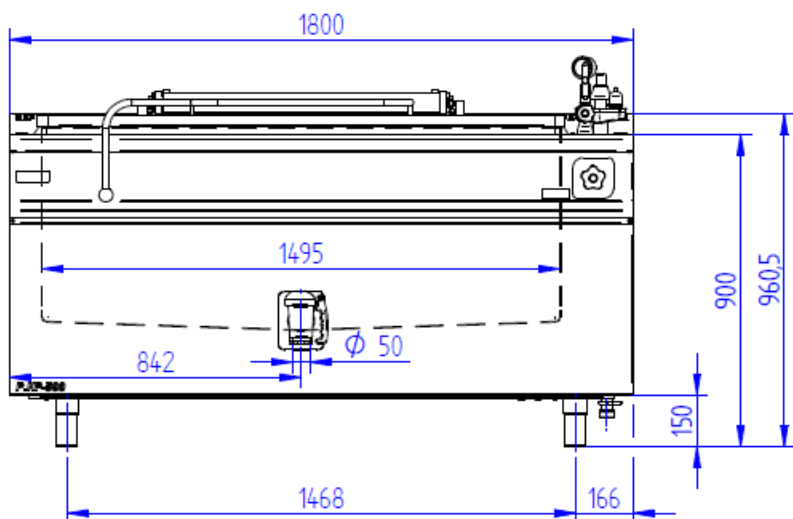
P.KP-300	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcion)
K	Odvod kondenz G3/4
P	Pripojenie pary G1

P.KP-400



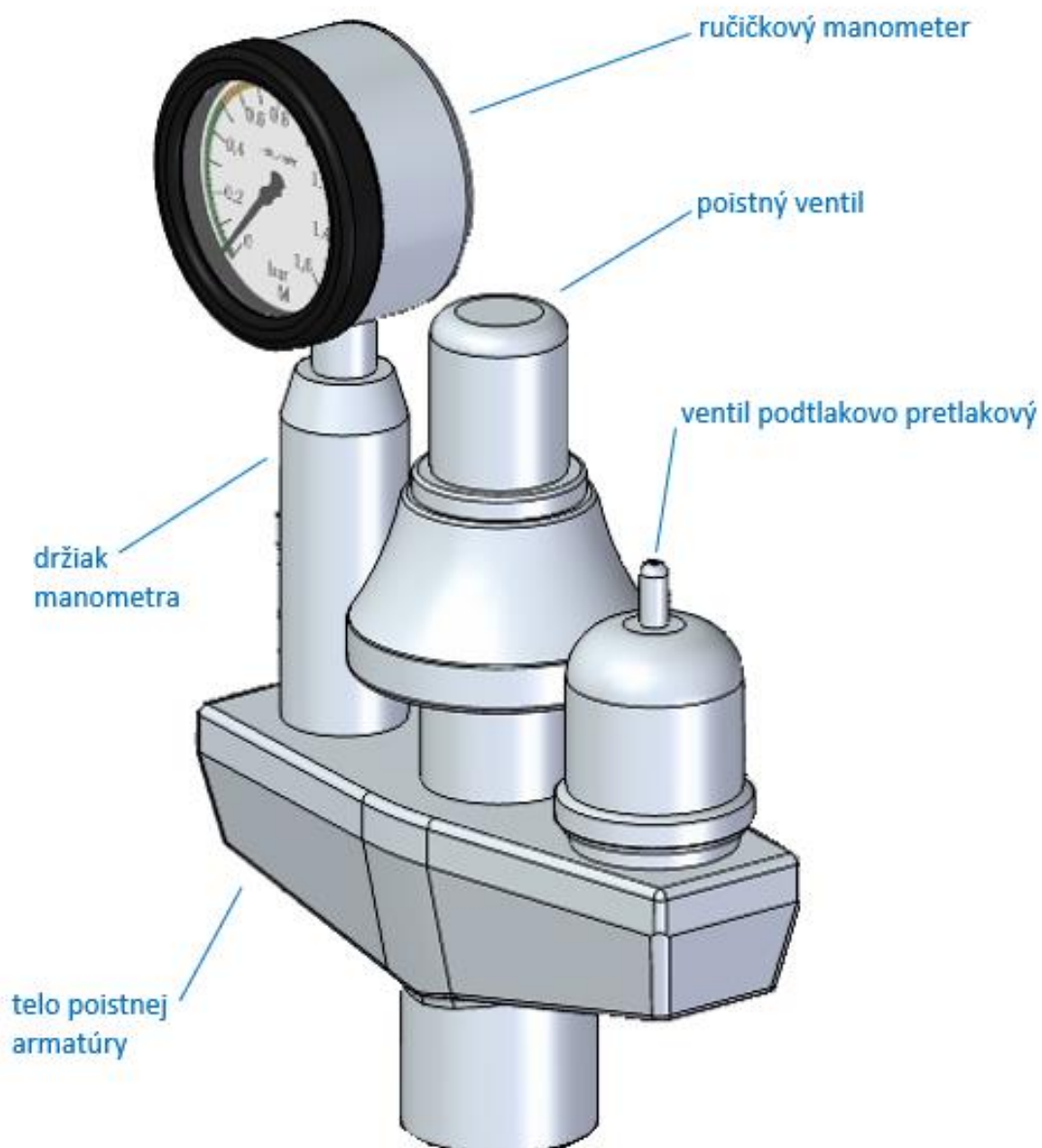
P.KP-400	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcional)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

P.KP-500



PKP-500	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcion)
P	Pripojenie pary G5/4
K	Odvod na kondenz G3/4

12.2. Poistná armatúra - zostava



13. Návod na použitie výpustného ventilu

Použitie a inštalácia

Výpustný ventil sa používa na vypúšťanie potravinárskych kvapalín alebo tekutín slúžiacich na výrobu potravín.

Údržba

Odporúča sa vykonať čistenie a údržbu po každom použití. Nepoužívajte toxické alebo škodlivé chemikálie.

Údržbu a čistenie vykonávajte pri dodržaní nasledovných pokynov:

1. Otvorte a uzavrite ventil, aby ste sa presvedčili, že netečie žiadna ďalšia kvapalina z výtokového ventilu.
2. Uvoľnite spodnú imbusovú skrutku (6), demontujte kovový krúžok (5) – pozor, nech Vám nevypadne tesnenie kovového krúžku (8) – smerom hore viete vybrať vložku výpustného ventilu (2).
3. Vyčistite všetky časti, **je nevyhnutné namazať vložku ventilu s potravinárskou vazelínou**.
4. Postup zloženia výpustného ventilu je opačný, ako jeho rozobratie.

Popis:

- 1 – telo výpustného ventilu
- 2 – vložka výpustného ventilu
- 3 – rukoväť výpustného ventilu
- 4 – hriadeľ rukoväte výpustného ventilu
- 5 – kovový krúžok
- 6 – skrutka imbusová
- 7 – tesnenie výpustného ventilu
- 8 – tesnenie kovového krúžku



DODÁVATEĽ:

(sem pridajte kontakt na dodávateľa)

POSKYTOVATEĽ SERVISU:

(sem pridajte kontakt na servis)

VÝROBCA

GASTRO – HAAL, s.r.o. Považská 16, 940 67 Nové Zámky, SR +421 35 6 430 115 gastro@gastrohaal.sk
IČO: 31435076 DIČ: 2020413659 IČ DPH: SK2020413659 www.gastrohaal.sk