



Gastro-Haal

# Sme zapálení pre gastro technológie

Produktová rada

**Practic** 



[gastrohaal.sk](http://gastrohaal.sk)

# OBSAH

## VARNÉ TECHNOLOGIE

- 3 Varné kotly
- 11 Kotol panvice
- 15 Výklopné smažiacie panvice
- 21 Elektrické pece
- 25 Varidlá a sporáky
- 33 Ohrievacie stoličky
- 35 Škrabky zemiakov

## PRÍSLUŠENSTVO

- 41 Automatický zdvíhací vozík  
pre všetky varné technológie
- 43 Varné koše  
k varným kotlom
- 49 Haluškáre, paráky, sitká a cedidlá  
k varným kotlom, ku kotol panviciam  
a k smažiacim panviciam
- 52 Komín  
k plynovým varným kotlom
- 54 Kryt na prekrytie ohrevných telies  
k peciam a sporákom
- 55 Pekáče a rošty  
k peciam a sporákom
- 56 Zmäkčovač vody  
k varným kotlom
- 57 Vazelína na výtokový ventil  
k varným kotlom, ku kotol panviciam

# Varné kotly




Elektrické | Plynové | Parné

Línia 700 | Línia 900

85, 100, 150, 200, 300, 400, 500 litrové  
okružle alebo hranaté



## Účel použitia:

 veľkokapacitné varenie polievok, omáčok, čaju ale  
aj tuhších pokrmov ako ryža, halušky a knedle

## TOP 10 vlastností varných kotlov Gastro-Haal Practic

- 1 Rýchly ohrev nádrže, nízka spotreba  
a nízke prevádzkové náklady.
- 2 Tichá, bezpečná  
a bezhlučná prevádzka.
- 3 Samonosná, masívna a pevná  
konštrukcia, dlhá životnosť.
- 4 Vonkajší plášť duplikátora je AISI  
321 s titánom posilnený materiál.
- 5 Materiál varnej nádoby  
je z AISI 316L.
- 6 Ohrevné telesá z materiálu AISI 316  
- vyššia odolnosť voči prehriatiu.
- 7 Robustné kovové ovládače  
s bezpečnostnými prvkami  
zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP 65.
- 8 Rukoväť poklopu kotlov sa otvára  
zboku, úchytka je v chladnej zóne.
- 9 Tepelná a ochranná izolácia  
duplikátora s vysokou  
odolnosťou voči teplu, požiaru,  
zvuku, uhlíkovodíkom a liehu.
- 10 Zvýšený objem vody v duplikátore  
zabezpečuje vyššiu životnosť  
ohrevných telies.

# Elektrické varné kotly

Practic



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ  
KOVOVÉ OVLÁDANIE



**POKLOP  
SA OTVÁRA MIMO  
HORÚCEJ ZÓNY**



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
RÝCHLE VARENIE,  
JEDLO SA NEPRIPALUJE



**ŠIROKÝ VÝVOD  
K VÝTOKOVÉMU  
VENTILU 2"**



**NENÁROČNÝ  
SERVIS**



**VYSOKÁ  
BEZPEČNOSŤ  
PRI PRÁCI**



Rada	700	900	900	900
Označenie	P.KE-785-O	P.KE-85-O	P.KE-100-O	P.KE-150-O
Produktová rada	Practic	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	93 l	93 l	106 l	154,4 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l	143,1 l
Hmotnosť (kg)	90 kg	100 kg	123 kg	130 kg
<b>Tvar varnej vane (duplikátor)</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>
Automatické dopúšťanie vody do duplikátora	áno	áno	áno	áno
<b>Ohrev</b>				
Max. elektrický príkon (kW)	12 kW	12 kW	12 kW	18 kW
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.)	52 min	52 min	47 min	55 min
<b>Voda, ventil, krytie</b>				
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"	2"	2"	2"
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>				
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
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varnej nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Odvedenie odpadu prelisovanou hornou doskou	nie	nie	áno	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 65 l, 100 l	30 l, 60 l, 90 l, 120 l, 150 l
Poistná armatúra	áno	áno	áno	áno
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno	áno
Sitko pred výtokový ventil	áno	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno	áno
<b>Vybavenie za príplatok podľa cenníka</b>				
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4"	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Krytie IP45	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

900	900	900	900	900	900
P.KE-100	P.KE-150	P.KE-200	P.KE-300	P.KE-400	P.KE-500
Practic	Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
elektrický varný kotol	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol	elektrický varný kotol
900x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1800x900x900 mm
138,7 l	168,7 l	257,6 l	342,4 l	416,3 l	572,9 l
100 l	150 l	200 l	300 l	376 l	500 l
140 kg	140 kg	185 kg	195 kg	255 kg	280 kg
<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>
áno	áno	áno	áno	áno	áno
<b>Ohrev</b>					
12 kW	18 kW	24 kW	30 kW	36 kW	42 kW
47 min	55 min	61 min	69 min	75 min	85 min
<b>Voda, ventil, krytie</b>					
2"	2"	2"	2"	2"	2"
IP 41	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>					
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
nie	nie	nie	nie	nie	nie
50 l, 100 l	50 l, 100 l, 150 l	100 l, 150 l, 200 l	100 l, 133 l, 166 l, 200 l, 233 l, 266 l, 300 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l, 450 l, 500 l
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno	áno
<b>Vybavenie za príplatok podľa cenníka</b>					
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)



# Plynové varné kotly

Practic



## Info

G-20 - I2H = zemný plyn  
G31 propán - I3P = propán



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ  
KOVOVÉ OVLÁDANIE



**POKLOP  
SA OTVÁRA MIMO  
HORÚCEJ ZÓNY**



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
RÝCHLE VARENIE,  
JEDLO SA NEPRIPALUJE



**ŠIROKÝ VÝVOD  
K VÝTOKOVÉMU  
VENTILU 2"**



**NENÁROČNÝ  
SERVIS**



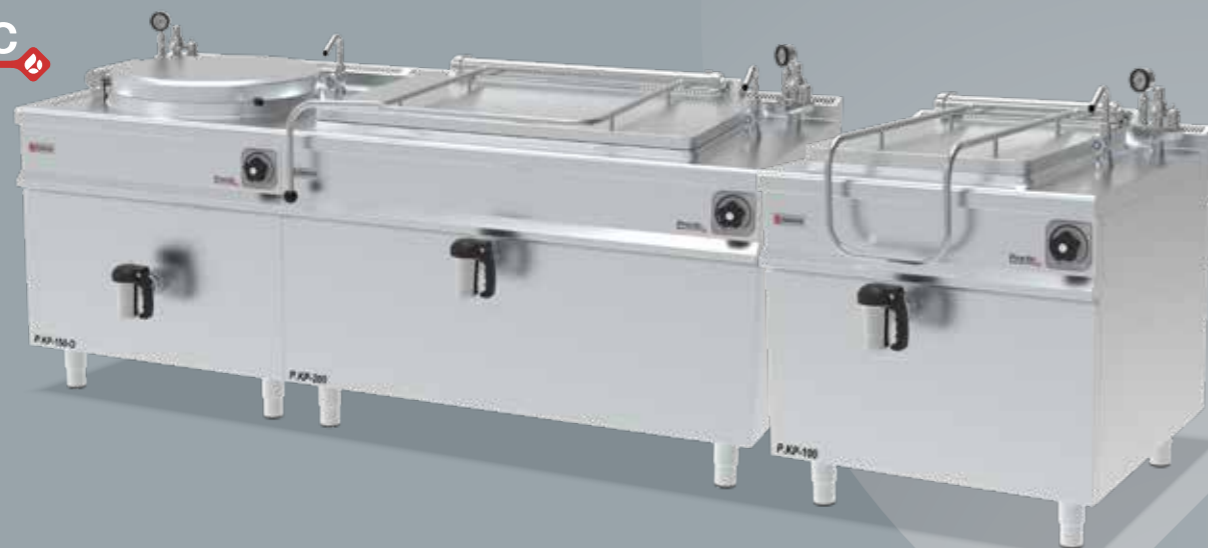
**VYSOKÁ  
BEZPEČNOSŤ  
PRI PRÁCI**

Rada	700	900	900
Označenie	P.KG-785-O	P.KG-85-O	P.KG-100-O
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	93 l	93 l	106 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l
Hmotnosť (kg)	90 kg	100 kg	123 kg
<b>Tvar varnej vane (duplikátor)</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>
Automatické dopúšťanie vody do duplikátora	áno	áno	áno
<b>Ohrev</b>			
Elektrický príkon (W)	25 W	25 W	25 W
Menovitý tepelný príkon horákov (kW)	11,2 kW	11,2 kW	16 kW
Spotreba plynu G-20 - I2H (m³/h)	1,2 m³/h	1,2 m³/h	1,6 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m³/h)	0,43 m³/h	0,43 m³/h	0,62 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	0,88 kg/hod	0,88 kg/hod	1,25 kg/hod
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.)	50 min	50 min	52 min
<b>Voda, ventil, krytie</b>			
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"	2"	2"
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>			
Materiál vonkajšieho plášťa duplikátora	AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 321 s titánom posilnený materiál
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varnej nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Odvedenie odpadu prelisovanou hornou doskou	nie	nie	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 65 l, 100 l
Poistná armatúra	áno	áno	áno
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno
Sitko pred výtokový ventil	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno
<b>Vybavenie za príplatok podľa cenníka</b>			
Komín	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4"	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

900	900	900	900	900
P.KG-150-O	P.KG-100	P.KG-150	P.KG-200	P.KG-300
Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol
900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm
154,4 l	138,7 l	168,7 l	257,6 l	342,4 l
143,1 l	100 l	150 l	200 l	300 l
130 kg	140 kg	140 kg	185 kg	195 kg
<b>okrúhly</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>	<b>hranatý</b>
áno	áno	áno	áno	áno
<b>Ohrev</b>				
25 W	25 W	25 W	25 W	25 W
18 kW	17 kW	19 kW	24,7 kW	32 kW
1,8 m³/h	1,7 m³/h	1,9 m³/h	2,47 m³/h	3,2 m³/h
0,7 m³/h	0,66 m³/h	0,74 m³/h	0,96 m³/h	1,24 m³/h
1,41 kg/hod	1,33 kg/hod	1,49 kg/hod	1,93 kg/hod	2,5 kg/hod
61 min	52 min	61 min	71 min	85 min
<b>Voda, ventil, krytie</b>				
2"	2"	2"	2"	2"
IP 41	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>				
AISI 321 s titánom posilnený materiál	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
áno	nie	nie	nie	nie
30 l, 60 l, 90 l, 120 l, 150 l	50 l, 100 l	50 l, 100 l, 150 l	100 l, 150 l, 200 l	100 l, 133 l, 166 l, 200 l, 233 l, 266 l, 300 l
áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno
<b>Vybavenie za príplatok podľa cenníka</b>				
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

# Parné varné kotly

Practic



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**



**POKLOP  
SA OTVÁRA MIMO  
HORÚCEJ ZÓNY**



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
RÝCHLE VARENIE,  
JEDLO SA NEPRIPALUJE



**ŠIROKÝ VÝVOD  
K VÝTOKOVÉMU  
VENTILU 2"**



**NENÁROČNÝ  
SERVIS**



**VYSOKÁ  
BEZPEČNOSŤ  
PRI PRÁCI**

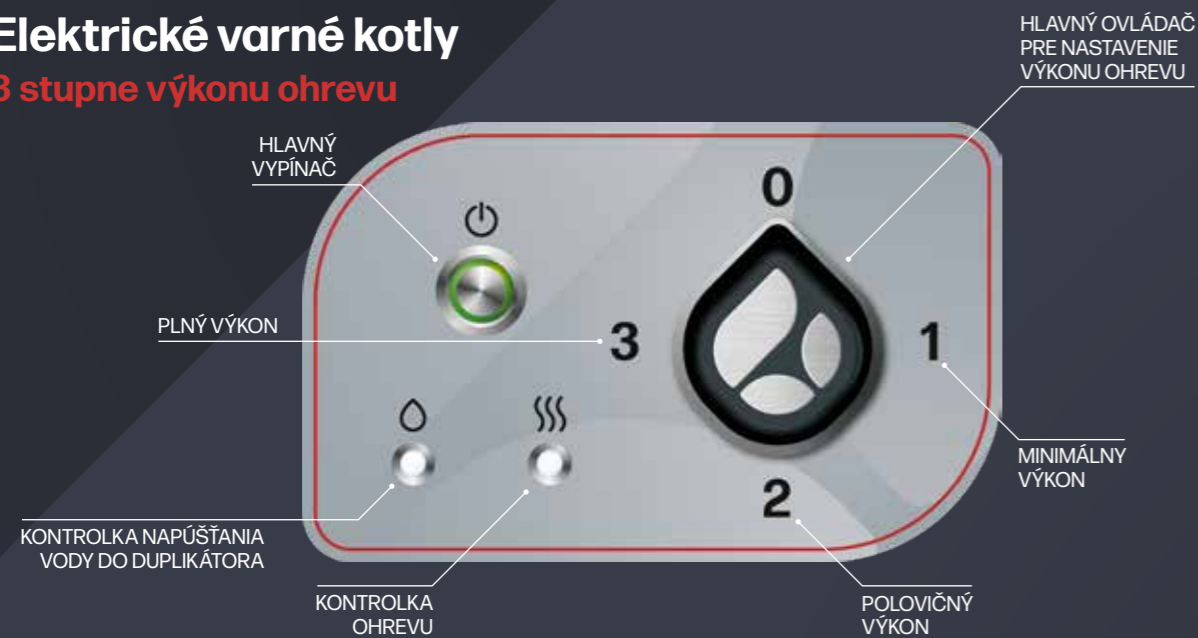
Rada	700	900	900	900
Označenie	P.KP-785-O	P.KP-85-O	P.KP-100-O	P.KP-150-O
Produktová rada	Practic	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	93 l	93 l	106 l	154,4 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l	143,1 l
Hmotnosť (kg)	85 kg	100 kg	130 kg	140 kg
<b>Tvar varnej vane (duplikátor)</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>	<b>okrúhly</b>
<b>Ohrev</b>				
Prípojka pary (")	1"	1"	1"	1"
Max. spotreba pary (kg/hod)	40 kg/hod	40 kg/hod	50 kg/hod	60 kg/hod
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.) pri tlaku pary v duplikátore 0,4 Bar	40	40	40	45
<b>Voda, ventil</b>				
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"	2"	2"	2"
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>				
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
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varnej nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Odvedenie odpadu prelisovanou hornou doskou	nie	nie	áno	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vane	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 65 l, 100 l	30 l, 60 l, 90 l, 120 l, 150 l
Poistná armatúra	áno	áno	áno	áno
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno	áno
Sitko pred výtokový ventil	áno	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno	áno
<b>Vybavenie za príplatok podľa cenníka</b>				
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4"	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Kondenzačný hrnček	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

900	900	900	900	900	900
P.KP-100	P.KP-150	P.KP-200	P.KP-300	P.KP-400	P.KP-500
Practic	Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol	parný varný kotol
900x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1800x900x900 mm
138,7 l	168,7 l	257,6 l	342,4 l	416,3 l	572,9 l
100 l	150 l	200 l	300 l	376 l	500 l
130 kg	140 kg	180 kg	190 kg	230 kg	260 kg
<b>hrnatý</b>	<b>hrnatý</b>	<b>hrnatý</b>	<b>hrnatý</b>	<b>hrnatý</b>	<b>hrnatý</b>
1"	1"	1"	1"	1"	5/4"
50 kg/hod	60 kg/hod	70 kg/hod	90 kg/hod	120 kg/hod	190 kg/hod
40	45	55	65	72	80
2"	2"	2"	2"	2"	2"
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
nie	nie	nie	nie	nie	nie
50 l, 100 l	50 l, 100 l, 150 l	100 l, 150 l, 200 l	100 l, 133 l, 166 l, 200 l, 233 l, 266 l, 300 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l, 450 l, 500 l
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno	áno	áno	áno	áno	áno
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

# Ovládanie varných kotlov

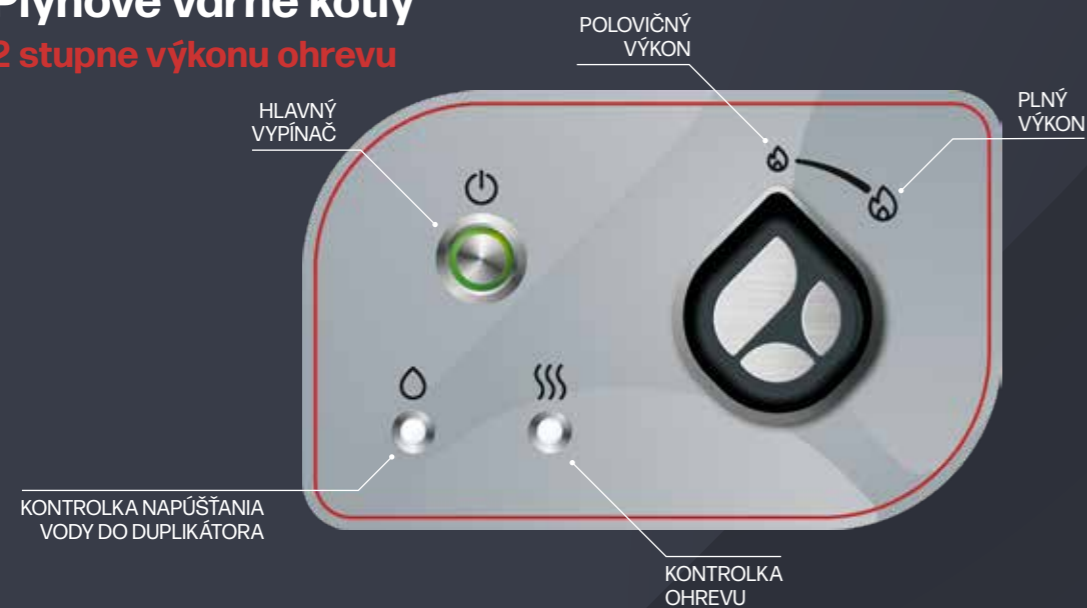
## Elektrické varné kotly

3 stupne výkonu ohrevu



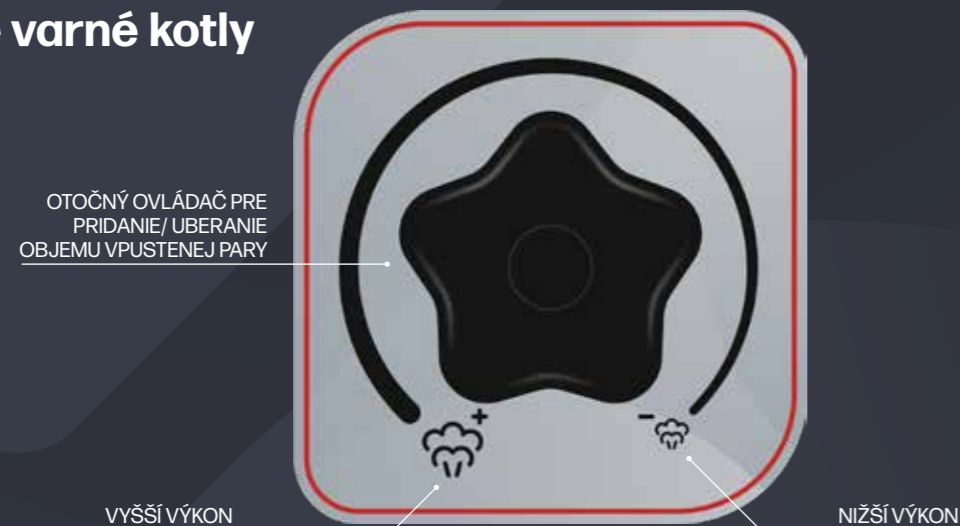
## Plynové varné kotly

2 stupne výkonu ohrevu



## Parné varné kotly

OTOČNÝ OVLÁDAČ PRE PRIDANIE/ UBERANIE OBJEMU VPUSTENEJ PARY



# Kotol panvice



Elektrické | Plynové

Línia 900

140 litrové, hranaté



## Účel použitia:

- mimoriadne vhodné do každej prevádzky, kde je potrebné variť veľké množstvo knedlí či halušiek
- slúži k tepelnej úprave potravín - varením a dusením vo vode, miernym smažením na oleji

## TOP 10 vlastností kotol panvic Gastro-Haal Practic

- 1** Rýchly ohrev vody vďaka nízkej hĺbke vane.
- 2** Menšia spotreba vody ako pri bežných kotloch.
- 3** Nízka energetická náročnosť, knedle sa môžu variť aj celý deň.
- 4** Jednoduché ovládanie.
- 5** Nízka náročnosť na údržbu.
- 6** Možnosť nastaviť teplotu varenia.
- 7** Tichá, bezpečná a bezhlučná prevádzka.
- 8** Samonosná, masívna a pevná konštrukcia.
- 9** Dlhá životnosť.
- 10** Robustné kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP 65.



# Elektrické a plynové kotol panvice

Practic



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**  
VOĎEODOLNÉ  
KOVOVÉ OVLÁDANIE



**POKLOP  
SA OTVÁRA MIMO  
HORÚCEJ ZÓNY**



**RÝCHLE  
ZOVRETIE  
VODY**



**ŠIROKÝ VÝVOD  
K VÝTOKOVÉMU  
VENTILU 2"**



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
RÝCHLE VARENIE,  
JEDLO SA NEPRIPALUJE



## Kotol panvica ELEKTRICKÁ

<b>Rada</b>	<b>900</b>
<b>Označenie</b>	<b>P.KED-140</b>
Produktová rada	Practic
Zariadenie	elektrická kotol panvica
Vonkajšie rozmery (mm) <b>š x h x v</b>	1400x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) <b>š x h x v</b>	1226x680x208 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	177 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	140 l
Hmotnosť (kg)	180 kg
<b>Ohrev</b>	
Menovitý tepelný výkon (kW)	18 kW
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastaviteľná teplota varenia (°C)	50 - 250 °C
<b>Voda, ventil, krytie</b>	
Výpustný ventil (")	2"
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>	
Výtokový ventil Echtermann do 160 °C	áno (príplatok)

**VHODNÝ NA  
VARENIE  
HALUŠIEK /  
KNEDLÍ  
VO VEĽKOM  
MNOŽSTVE.**



## Kotol panvica PLYNOVÁ

<b>Rada</b>	<b>900</b>
<b>Označenie</b>	<b>P.KGD-140</b>
Produktová rada	Practic
Zariadenie	plynová kotol panvica
Vonkajšie rozmery (mm) <b>š x h x v</b>	1400x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) <b>š x h x v</b>	1226x680x208 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	177 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	140 l
Hmotnosť (kg)	180 kg
<b>Ohrev</b>	
Tepelný príkon (kW)	21 kW
Tepelný príkon pri SAVING (sporo) (kW)	14,0 kW
Spotreba plynu G-20 - I2H (m³/h)	2,1 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m³/h)	0,81 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	1,64 kg/hod
Menovité napätie (V)	230 V
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastaviteľná teplota varenia (°C)	50 - 250 °C
<b>Voda, ventil, krytie</b>	
Výpustný ventil (")	2"
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>	
Výtokový ventil Echtermann do 160°C	áno (príplatok)



**VHODNÝ NA  
VARENIE  
HALUŠIEK /  
KNEDLÍ  
VO VEĽKOM  
MNOŽSTVE.**



### Info

G-20 - I2H = zemný plyn  
G31 propán - I3P = propán

# Ovládanie kotol panvíc

## Elektrické kotol panvice



## Plynové kotol panvice



# Výklopné smažiace panvice



Elektrické | Plynové



Línia 700 | Línia 900

50, 80, 120 litrové


nerezové alebo liatinové dno vane



## Účel použitia:

-  sú určené pre tepelnú úpravu potravín smažením v oleji alebo dusením vo vode
-  najčastejšie sa pripravujú jedlá ako napr. soté, guláše, opekaná zelenina či mäso, vyprážené jedlá ale rovnako aj ryža, palacinky a knedle

## TOP 5 vlastností smažiacich panvíc Gastro-Haal Practic

-  Rýchle a rovnomerné opekánie, neprilnavý povrch.
-  Nízka spotreba a nízke prevádzkové náklady.
-  Samonosná, masívna a pevná konštrukcia, dlhá životnosť.
-  Robustné kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP 65.
-  Možnosť výberu nerez alebo liatina.



# Elektrické výklopné smažiacie panvice

Practic



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ  
KOVOVÉ OVLÁDANIE



**BATÉRIA NA  
STUDENÚ VODU**  
S AUTOMATICKÝM TLAČIDLOM



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
RÝCHLE VARENIE,  
JEDLO SA NEPRIPALUJE



**OTOČNÉ KOLIESKO**  
NA VYKLOPENIE / ZAKLOPENIE  
VANE PANVICE



**NENÁROČNÝ  
SERVIS**



**VYSOKÁ  
BEZPEČNOSŤ  
PRI PRÁCI**

Rada	700	700	900
Označenie	P.PE-750	P.PE-750 C	P.PE-980
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - elektrická	výklopná smažiacia panvica - elektrická	výklopná smažiacia panvica - elektrická
Prevedenie dna vane	nerez	liatina	nerez
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) š x h x v	700x435x160 mm	700x435x158 mm	800x600x192 mm
Celkový objem varnej nádoby (l)	50,1 l	50,1 l	94,6 l
Využitelný objem do výšky výtoku varnej nádoby (l)	42,6 l	42,6 l	82,3 l
Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	37,4 l	75,2 l
Hmotnosť (kg)	125 kg	125 kg	160 kg
<b>Ohrev</b>			
Menovitý elektrický výkon (kW)	9 kW	9 kW	13,5 kW
Možná nastavitelná teplota smaženia (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
<b>Voda, Krytie</b>			
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65	IP 65
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno	áno	áno
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>			
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno
Nastavitelné nožičky	áno	áno	áno

900	900	900
P.PE-980 C	P.PE-9120	P.PE-9120 C
Practic	Practic	Practic
výklopná smažiacia panvica - elektrická	výklopná smažiacia panvica - elektrická	výklopná smažiacia panvica - elektrická
liatina	nerez	liatina
900x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
800x600x190 mm	1100x600x212 mm	1100x600x210 mm
94,6 l	147,3 l	147,3 l
82,3 l	130,2 l	130,2 l
75,2 l	120 l	120 l
160 kg	180 kg	180 kg
<b>Ohrev</b>		
13,5 kW	18 kW	18 kW
50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
<b>Voda, Krytie</b>		
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
áno	áno	áno
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>		
áno	áno	áno
áno	áno	áno



# Plynové výklopné smažiacie panvice

Practic



## Info

G-20 - I2H = zemný plyn  
G31 propán - I3P = propán



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ  
KOVOVÉ OVLÁDANIE



**BATÉRIA NA  
STUDENÚ VODU**  
S AUTOMATICKÝM TLAČIDLOM



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
RÝCHLE VARENIE,  
JEDLO SA NEPRIPALUJE



**OTOČNÉ KOLIESKO**  
NA VYKLOPENIE / ZAKLOPENIE  
VANE PANVICE



**NENÁROČNÝ  
SERVIS**



**VYSOKÁ  
BEZPEČNOSŤ  
PRI PRÁCI**

Rada	700	700	900
Označenie	P.PP-750	P.PP-750 C	P.PP-980
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová
Prevedenie dna vane	nerez	liatina	nerez
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) š x h x v	700x435x160 mm	700x435x158 mm	800x600x192 mm
Celkový objem varnej nádoby (l)	50,1 l	50,1 l	94,6 l
Využitelný objem do výšky výtoku varnej nádoby (l)	42,6 l	42,6 l	82,3 l
Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	37,4 l	75,2 l
Hmotnosť (kg)	100 kg	100 kg	150 kg
<b>Ohrev</b>			
Tepelný príkon (kW)	10,9 kW	10,9 kW	18 kW
Tepelný príkon pri SAVING (sporo) (kW)	7,3 kW	7,3 kW	14 kW
Menovité napätie (V)	230 V	230 V	230 V
Spotreba plynu G-20 - I2H zemný plyn (m³/h)	1,09 m³/h	1,09 m³/h	1,8 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m³/h)	0,42 m³/h	0,42 m³/h	0,7 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	0,85 kg/hod	0,85 kg/hod	1,41 kg/hod
Možná nastaviteľná teplota smaženia (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
<b>Krytie, voda</b>			
Krytie IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65	IP 65
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno	áno	áno
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>			
Batéria na studenú vodu	áno	áno	áno
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno

900	900	900
P.PP-980 C	P.PP-9120	P.PP-9120 C
Practic	Practic	Practic
výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová	výklopná smažiacia panvica - plynová
liatina	nerez	liatina
900x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
800x600x190 mm	1100x600x212 mm	1100x600x210 mm
94,6 l	147,3 l	147,3 l
82,3 l	130,2 l	130,2 l
75,2 l	120 l	120 l
150 kg	180 kg	180 kg
18 kW	20,4 kW	20,4 kW
14 kW	15 kW	15 kW
230 V	230 V	230 V
1,8 m³/h	2,04 m³/h	2,04 m³/h
0,7 m³/h	0,79 m³/h	0,79 m³/h
1,41 kg/hod	1,59 kg/hod	1,59 kg/hod
50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
áno	áno	áno
áno	áno	áno
áno	áno	áno



**VHODNÝ NA VYPRÁŽANIE,  
DUSENIE, SOTÉ, RAGÚ,  
GULÁŠ, PALACINKY**



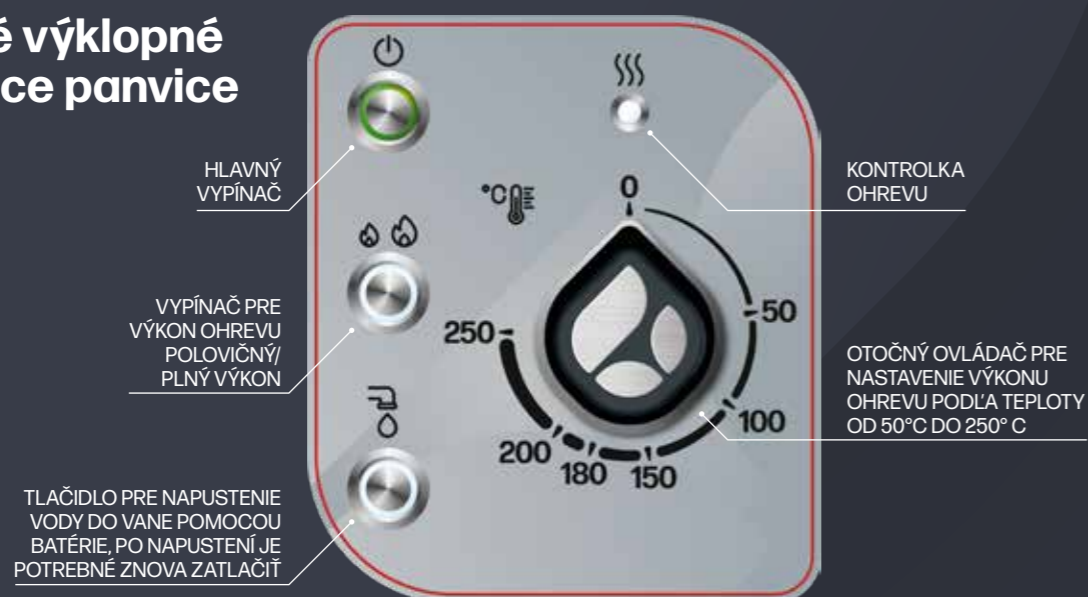


# Ovládanie výklopných smažiacich panvíc

## Elektrické výklopné smažiace panvice

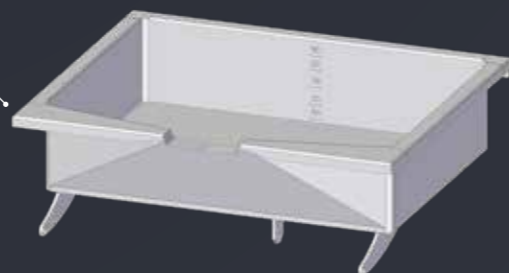


## Plynové výklopné smažiace panvice



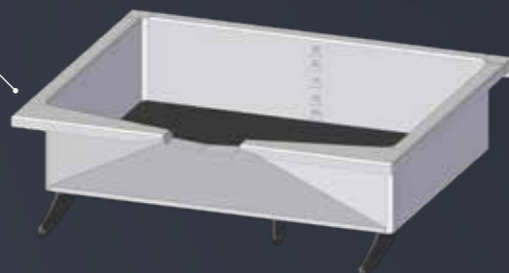
## Nerezové dno vane

Ideálne na vysmážanie pri 190 a viac stupňoch a do 190 stupňov sa dusí. Pri liatom cestu je v nerezovej vani potrebné použiť viac oleja, aby sa cesto ideálne opekalo a neprihorelo. Nerezová vaňa je vhodnejšia na pokrmy na báze vody so šľavnatejším základom.



## Liatinové dno vane

Má veľmi dobrú tepelnú vodivosť, varenie musíte vždy začať s olejom, nikdy nie bez. Liatina je vhodnejšia na pokrmy, ktoré si vyžadujú dostatočný tukový základ. Ideálne na pečenie palacinek. Povrch sa ošetruje a vypaľuje rastlinným olejom.



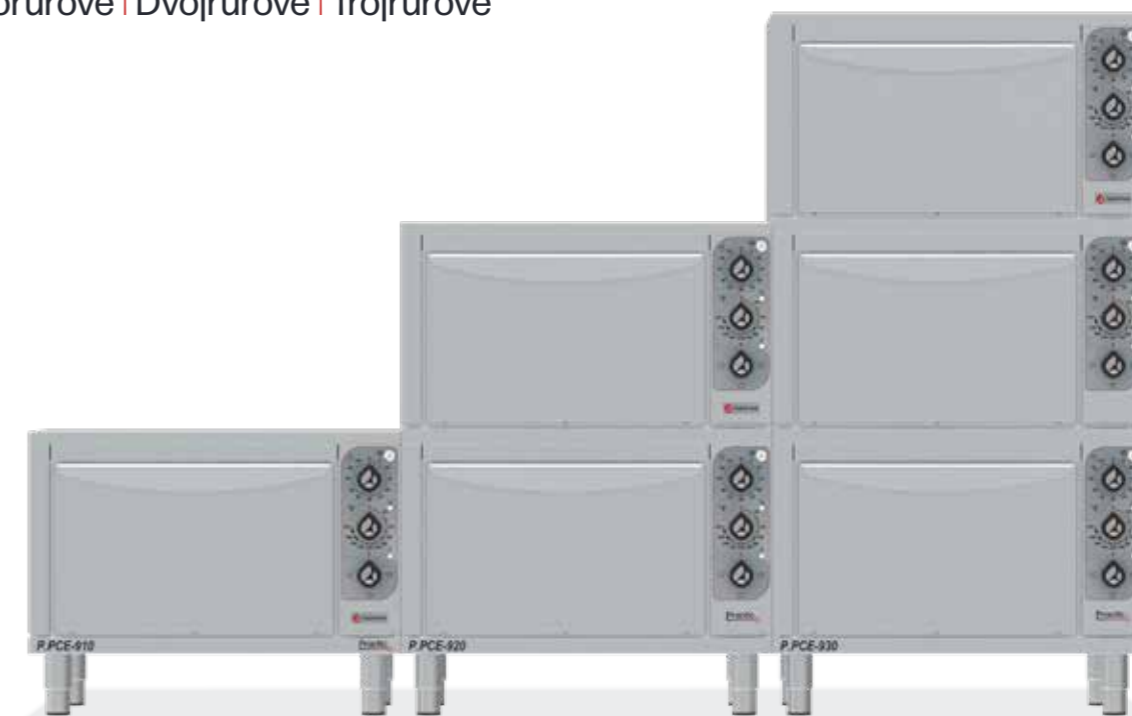
# Elektrické pece



Statické s ventiláciou (teplovzdušné)

Línia 900

Jednorúrovň | Dvojrúrovň | Trojrúrovň



## Účel použitia:

- veľkokapacitné pečenie
- sú mimoriadne odolné a výkonné
- využitie pre cukrárne, pekárne, školské jedálne, reštaurácie, mäsiarstva a ďalšie
- napečie dokonalé korpusy, kysnuté cestá, buchty, pizzu, pečené mäso či grilovanú zeleninu so zachovaním poctivých a tradičných chutí

## TOP 5 vlastností elektrických pecí Gastro-Haal 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 IP 65**.
- 5** Zachováva pri pečení poctivé tradičné chute.



# Elektrické pece

Practic



**JEDNODUCHÉ  
POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ  
KOVOVÉ OVLÁDANIE



**TEPLOVZDUŠNÉ  
PEČENIE**  
STATICKE PEČENIE  
/ KOMBINÁCIA



**ZVUKOVÁ  
SIGNALIZÁCIA**  
S ČASOVAČOM



**ENERGETICKÁ  
ÚSPORA**  
ROVNOMERNÉ PEČENIE



**HORNÝ  
A SPODNÝ  
OHREV**



**NEREZOVÉ  
PREVEDENIE**  
ZVONKA I ZVNÚTRA RÚRY



**NENÁROČNÝ  
SERVIS**



**KAŽDÁ RÚRA  
MÁ 3 VSUVY**  
V ROZOSTUPE 65mm



**VYSOKÁ  
BEZPEČNOSŤ  
PRI PRÁCI**



**ROZMER  
PLECHOV**  
GN 1/1 a GN 2/1



**SAMOSTATNE  
OVLÁDATEĽNÝ**  
VENTILÁTOR V KAŽDEJ RÚRE



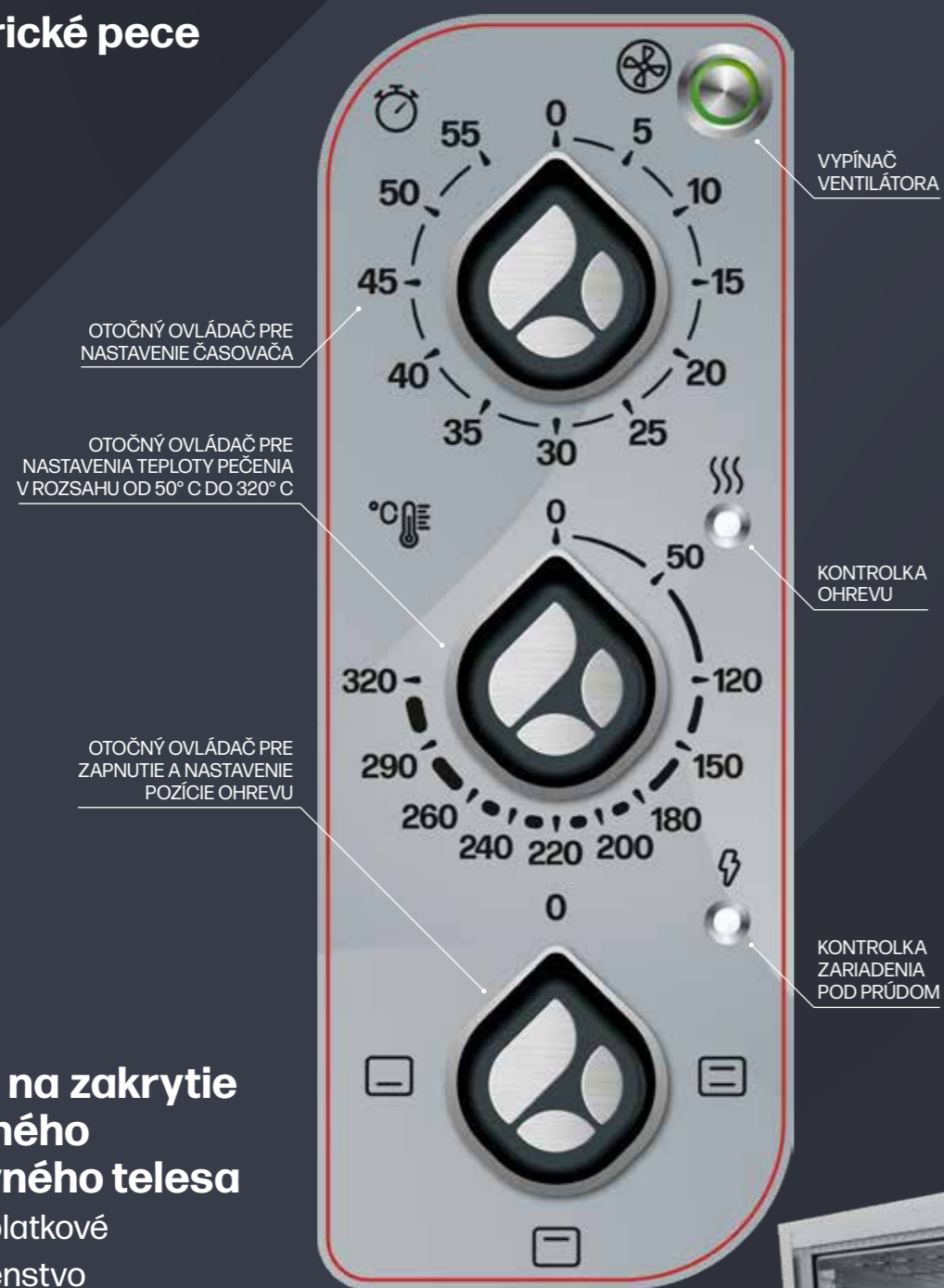
**ZACHOVÁVA PRI  
PEČENÍ POCTIVÉ  
TRADIČNÉ CHUTE**

Rada
<b>Označenie</b>
Produktová rada
Zariadenie
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v
Vnútorne rozmery rúry (mm) š x h x v
Typ rúry na pečenie
Hmotnosť (kg)
Ohrev
Tepelný príkon spolu (kW)
Rozsah pracovného termostatu (°C)
Možná nastaviteľná teplota pečenia (°C)
Krytie
Krytie IP
Stupeň krytia ovládacích prvkov
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť
Vsuvy v rúre
Zvuková signalizácia
Materiál vnútra rúry
Horné a dolné (výklopné) ohrevné teleso
Prídavný samostatne ovládaný ventilátor (ks)
Nastaviteľné nožičky
Opcie za príplatok podľa cenníka
Plech na dolné ohrevné teleso
Pekáče smaltované
Rošt nerezový

900	900	900
P.PCE-910 SC	P.PCE-920 SC	P.PCE-930 SC
Practic	Practic	Practic
jednorúrovňová elektrická pec	dvojrúrovňová elektrická pec	trojrúrovňová elektrická pec
900x868(925)x688 mm	900x868(925)x1195 mm	900x868(925)x1702 mm
600x740x360 mm	600x740x360 mm	600x740x360 mm
statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná
70 kg	125 kg	180 kg
4,1 kW	8,2 kW	12,3 kW
50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
50 - 320 °C	50 - 320 °C	50 - 320 °C
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
3	3	3
áno	áno	áno
nerez	nerez	nerez
áno	áno	áno
1	1(2)	1(3)
áno	áno	áno
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

# Ovládanie elektrických pecí

Elektrické pece



OTOČNÝ OVLÁDAČ PRE NASTAVENIE ČASOVAČA

OTOČNÝ OVLÁDAČ PRE NASTAVENIA TEPLoty PEČENIA V ROZSAHU OD 50° C DO 320° C

OTOČNÝ OVLÁDAČ PRE ZAPNUTIE A NASTAVENIE POZÍCIE OHREVVU

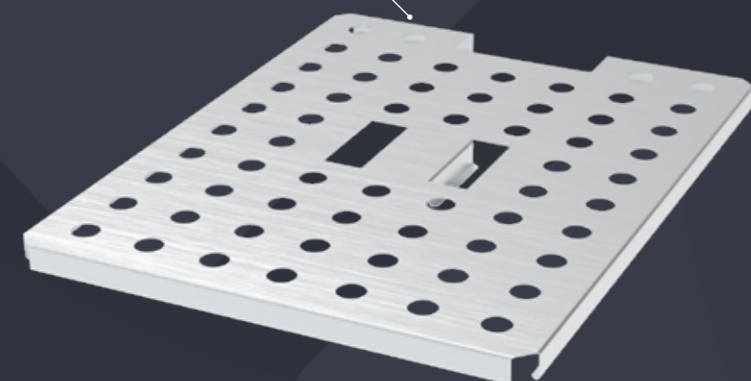
VYPÍNAČ VENTILÁTORA

KONTROLKA OHREVVU

KONTROLKA ZARIADENIA POD PRÚDOM

Plech na zakrytie spodného ohrevného telesa ako príplatkové príslušenstvo

ako príplatkové príslušenstvo



# Varidlá a sporáky



Elektrické | Plynové | Kombinované

Línia 700 | Línia 900



## Účel použitia:

- veľkokapacitné varenie a pečenie jedál
- ideálne pre reštaurácie, školské jedálne, nemocnice, vývarovne a ďalšie
- sú mimoriadne odolné a výkonné
- pri pečení v sporákoch sa zachováva výborná tradičná chuť jedál

## TOP 5 vlastností varidiel a sporákov Gastro-Haal Practic

- Veľká varná plocha, vhodné pre malé aj veľké objemy hrncov, kastrólov.
- Vysoký výkon, jednoduché ovládanie, nízka spotreba.
- Samonosná, masívna a pevná konštrukcia, dlhá životnosť.
- Robustné kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP 65.
- Sporáky pri pečení zachovávajú poctivé tradičné chute.



# Elektrické varidlá a sporáky

## Línia 700

Practic



Rada	700	700
Označenie	P.VE-740 A	P.SE-740 AC
Produktová rada	Practic	Practic
Zariadenie	elektrické varidlo s podstavcom	elektrický sporák
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm
Elektrické platne (ks)	4 okrúhle (Ø 230 mm)	4 okrúhle (Ø 230 mm)
Typ rúry na pečenie	-	teplovzdušná
Hmotnosť (kg)	60 kg	80 kg
<b>Ohrev</b>		
Príkonnosť (kW)	4x2,6 kW	4x2,6 kW
Príkonnosť elektrickej rúry (kW)	-	4,1 kW
Teplý príkon spolu (kW)	10,5 kW	14,5 kW
Rozsah pracovného termostatu (°C)	-	50 - 280 °C
Možná nastaviteľná teplota pečenia (°C)	-	50 - 300 °C
<b>Krytie</b>		
Krytie IP	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>		
Vsuvy v rúre	-	3
Zvuková signalizácia	-	nie
Nastaviteľné nožičky	áno	áno
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>		
Plech na dolné ohrevné teleso	-	-
Pekáče smaltované	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Rošt nerezový	áno (príplatok)	áno (príplatok)

## Línia 900

Practic



	900	900	900
	P.VE-920 A	P.VE-940 A	P.SE-940 ASC
	Practic	Practic	Practic
	elektrické varidlo s podstavcom	elektrické varidlo s podstavcom	elektrický sporák
	480x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
	2 hranaté (415x294 mm)	4 hranaté (415x294 mm)	4 hranaté (415x294 mm)
	-	-	statická, teplovzdušná
	90 kg	125 kg	140 kg
<b>Ohrev</b>			
	2x3 kW	4x3 kW	4x3 kW
	-	-	4,1 kW
	6 kW	12 kW	16,1 kW
	-	-	50 - 300 °C
	-	-	50 - 320 °C
<b>Krytie</b>			
	IP 41	IP 41	IP 41
	IP 65	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>			
	-	-	3
	-	-	áno
	áno	áno	áno
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>			
	-	-	áno (príplatok)
	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

-  **JEDNODUCHÉ POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ KOVOVÉ OVLÁDANIE
-  **VARIDLÁ**  
VÝKONNÉ ELEKTRICKÉ PLATNE
-  **SPORÁKY**  
VÝKONNÉ ELEKTRICKÉ PLATNE A STATICKÁ / TEPOVZDUŠNÁ RÚRA NA PEČENIE
-  **ENERGETICKÁ ÚSPORA**  
ROVNOMERNÉ PEČENIE
-  **TEPOVZDUŠNÉ PEČENIE**  
STATICKÉ PEČENIE / KOMBINÁCIA
-  **KAŽDÁ RÚRA MÁ 3 VSUVY**  
V ROZOSTUPE 65mm
-  **HORNÝ A SPODNÝ**  
OHREV
-  **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



# Plynové varidlá a kombinované sporáky

## Línia 700

Practic



## Línia 900

Practic



Rada	700	700	900
Označenie	P.VP-740	P.SPE-740 C	P.VP-940
Produktová rada	Practic	Practic	Practic
Zariadenie	plynové varidlo s podstavcom	kombinovaný sporák	plynové varidlo s podstavcom
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Horáky (ks)	4 ks	4 ks	4 ks
Typ rúry na pečenie	-	teplovzdušná	-
Hmotnosť (kg)	62 kg	85 kg	75 kg
<b>Ohrev</b>			
Tepelný príkon horákov (kW)	2x3,7 kW/2x4,8 kW	2x3,7 kW/2x4,8 kW	1x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW
Celkový tepelný príkon (kW)	17 kW	17 kW	20,3 kW
Tepelný príkon elektrickej rúry (kW)	-	4,1 kW	-
Spotreba plynu (G-20) (m³/h)	1,7 m³/h	1,7 m³/h	2,03 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m³/h)	0,66 m³/h	0,66 m³/h	0,79 m³/h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	1,33 kg/hod	1,33 kg/hod	1,59 kg/hod
Rozsah pracovného termostatu (°C)	-	50 - 280 °C	-
Možná nastaviteľná teplota pečenia (°C)	-	50 - 300 °C	-
<b>Krytie</b>			
Krytie IP	-	IP 41	-
Stupeň krytia ovládacích prvkov	-	IP 65	-
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>			
Vsuvy v rúre	-	3	-
Zvuková signalizácia	-	nie	-
Nastaviteľné nožičky	áno	áno	áno
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>			
Mriežka na menšie hrnce	-	-	grátis
Plech na dolné ohrevné teleso	-	-	-
Pekáče smaltované	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
Rošt nerezový	áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

900	900	900
P.VP-960	P.SPE-940 SC	P.SPE-960 SC
Practic	Practic	Practic
plynové varidlo s podstavcom	kombinovaný sporák	kombinovaný sporák
1400x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm
6 ks	4 ks	6 ks
-	statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná
100 kg	130 kg	150 kg
<b>Ohrev</b>		
3x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW	1x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW	3x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW
27,7 kW	20,3 kW	27,7 kW
-	4,1 kW	4,1 kW
2,77 m³/h	2,03 m³/h	2,77 m³/h
1,07 m³/h	0,79 m³/h	1,07 m³/h
2,17 kg/hod	1,59 kg/hod	2,17 kg/hod
-	50 - 300 °C	50 - 300 °C
-	50 - 320 °C	50 - 320 °C
<b>Krytie</b>		
-	IP 41	IP 41
-	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>		
-	3	3
-	áno	áno
áno	áno	áno
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>		
grátis	grátis	grátis
-	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)
áno (príplatok)	áno (príplatok)	áno (príplatok)

-  **JEDNODUCHÉ POUŽÍVANIE**  
VODEODOLNÉ KOVOVÉ OVLÁDANIE
-  **VARIDLÁ**  
VÝKONNÉ PLYNOVÉ HORÁKY
-  **SPORÁKY**  
VÝKONNÉ ELEKTRICKÉ PLATNE A STATICKÁ / TEPOVZDUŠNÁ RÚRA NA PEČENIE
-  **ENERGETICKÁ ÚSPORA**  
ROVNOMERNÉ PEČENIE
-  **TEPOVZDUŠNÉ PEČENIE**  
STATICKE PEČENIE / KOMBINÁCIA
-  **KAŽDÁ RÚRA MÁ 3 VSUVY**  
V ROZOSTUPE 65mm
-  **HORNÝ A SPODNÝ**  
OHREV
-  **SAMOSTATNE OVLÁDATEĽNÝ**  
VENTILÁTOR V KAŽDEJ RÚRE
-  **ZVUKOVÁ SIGNALIZÁCIA**  
S ČASOVAČOM
-  **NEREZOVÉ PREVEDENIE**  
ZVONKA I ZVNÚTRA RÚRY
-  **VEČNÝ PLAMEŇ**
-  **ŠIKMÝ KOMÍN**  
PRE VYŠŠIU BEZPEČNOSŤ

# Ovládanie varidiel a sporákov

## Elektrické varidlá línia 700

6 stupňov výkonu ohrevu



## Plynové varidlá línia 700

2 stupne výkonu ohrevu



## Ovládanie rúry pri sporákoch línie 700

línie 700



## Elektrické sporáky línia 700

6 stupňov výkonu ohrevu



## Kombinované sporáky línia 700

2 stupne výkonu ohrevu



## Elektrické varidlá línia 900

3 stupne výkonu ohrevu



## Plynové varidlá línia 900

2 stupne výkonu ohrevu





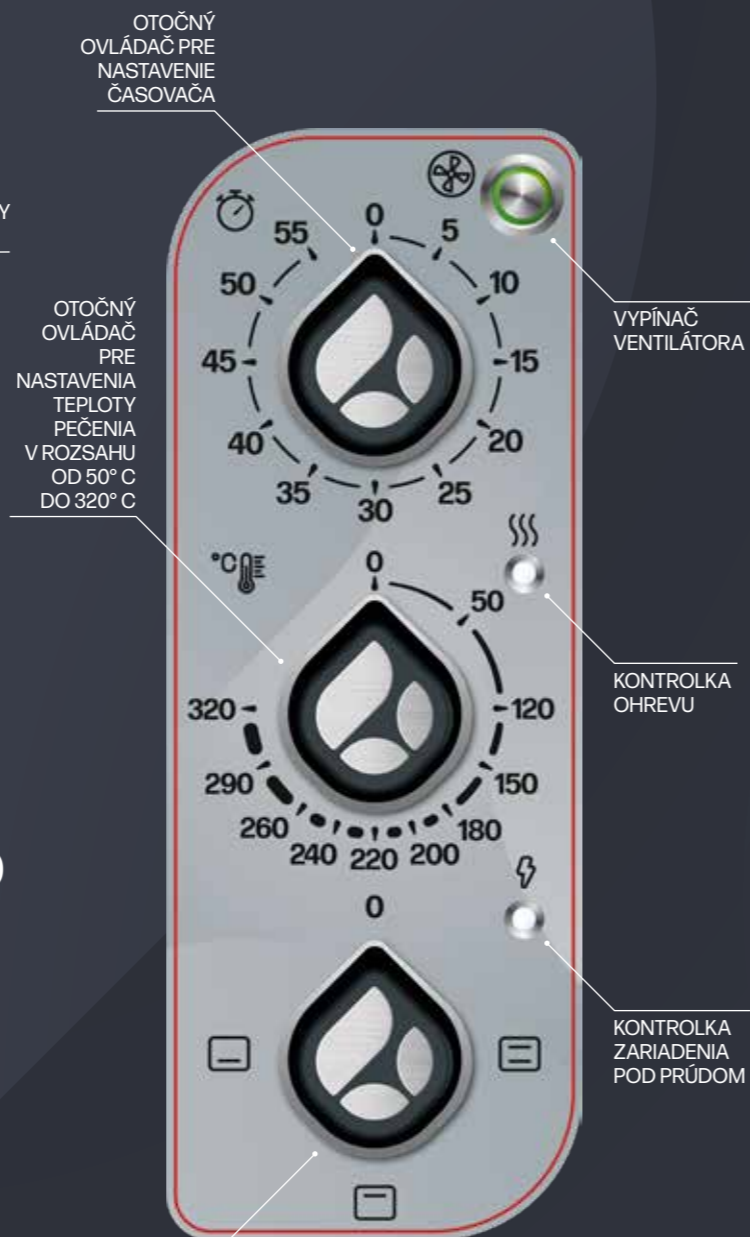
# Ovládanie varidiel a sporákov

## Elektrické sporáky línia 900

3 stupne výkonu ohrevu



## Ovládanie rúry pri sporákoch línie 900



## Kombinované sporáky línia 900

2 stupne výkonu ohrevu



# Ohrievacie stoličky



Elektrické | Plynové



## Účel použitia:

- prihrievanie jedál, udržiavanie jedál v teple pred výdajom
- ideálne pre reštaurácie, školské jedálne, nemocnice, vývarovne a ďalšie
- sú mimoriadne odolné s veľkou plochou

## TOP 3 vlastnosti ohrievacích stoličiek Gastro-Haal Practic

- Veľká ohrevná plocha, vhodné pre malé aj veľké objemy hrncov, kastrólov.
- Jednoduché ovládanie, nízka spotreba.
- Samonosná, masívna a pevná konštrukcia, dlhá životnosť.



# Ohrievacie stoličky

Elektrická

Practic

Plynová

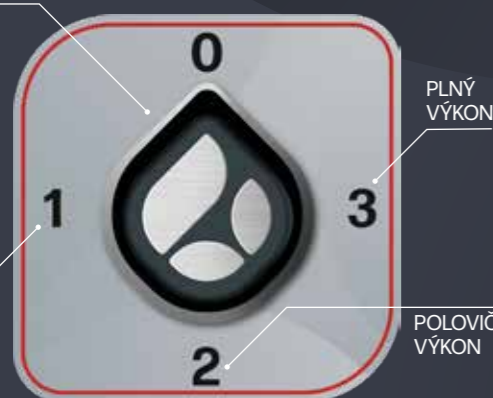


Označenie	PSTE-6H	P.STP-10
Produktová rada	Practic	Practic
Zariadenie	elektrická ohrievacia stolička	plynová ohrievacia stolička
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	450x485x360 mm	503x547x484 mm
Elektrická platňa rozmery (mm) š x h	407x407 mm	-
Horák rozmery (mm) š x h	-	123x207 mm
Hmotnosť (kg)	40 kg	20 kg
<b>Ohrev</b>		
Menovitý elektrický príkon (kW)	6 kW	-
Menovité napätie (V)	400 V	-
Tepelný príkon (G-20) (kW)	-	10kW
<b>Krytie</b>		
Krytie IP	IP 41	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65	IP 65
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>		
Nastaviteľné nožičky	áno	áno

## Elektrická ohrievacia stolička

## Plynová ohrievacia stolička

OTOČNÝ OVLÁDAČ  
PRE NASTAVENIE  
VÝKONU OD 0 - 3



MINIMÁLNY  
VÝKON

PLNÝ  
VÝKON

POLOVIČNÝ  
VÝKON

ZAPALOVANIE

PLNÝ  
VÝKON

OTOČNÝ  
OVLÁDAČ PRE  
NASTAVENIE  
VÝKONU

POLOVIČNÝ  
VÝKON

# Škrabky zemiakov



Elektrické

2 veľkosti

kapacita 8 - 15kg | 20 - 30kg



## Účel použitia:

- veľkokapacitné čistenie a oplachovanie zemiakov a koreňovej zeleniny
- ideálne pre reštaurácie, školské jedálne, nemocnice, vývarovne a ďalšie

## TOP 3 vlastnosti

### škrabiek zemiakov Gastro-Haal Practic

- Karborundum na bokoch škrabky a na disku.
- Samočistiaca funkcia škrabky, oplach pod diskom.
- Bezpečnostný úchyt na výpustné dvierka.

# Škrabky zemiakov

Elektrické  
ŠKZ-15 | ŠKZ-25

Practic



NAJPOPULÁRNEJŠIA  
NOVINKA  
NA TRHU



DOKONALÉ  
ČISTENIE ZEMIAKOV  
S MINIMÁLNYM ODPADOM



VHODNÉ NA ZEMIAKY  
AJ KOREŇOVÚ  
ZELENINU



ČISTÁ ŠKRABKA  
VĎAKA OPLACHU  
POD DISKOM



JEDNODUCHÁ  
A BEZPEČNÁ  
MANIPULÁCIA



NEHRDZAVIE  
VĎAKA NEREZOVÉMU  
MATERIÁLU



KVALITNÉ  
KOMPONENTY



ZA 2 MIN. OČISTENÝCH  
25KG ZEMIAKOV



Označenie	ŠKZ-15	ŠKZ-25
Zariadenie	elektrická škrabka zemiakov	elektrická škrabka zemiakov
Kapacita (kg)	min. 8 / optim. 12 / max. 15	min. 20 / optim. 25 / max. 30
Výkon čistenia (kg/hod)	200-400 kg/hod	400-600 kg/hod
Vonkajšie rozmery (mm) š x h x v	493x638x934 mm	604x748x972 mm
Hmotnosť (kg)	70 kg	95 kg
<b>Zapojenie, výkon</b>		
Menovitý príkon (kW)	0,55 kW	0,75 kW
Menovité napätie (V)	3 N - 400V, 50Hz	
Čas jedného cyklu (min)	1,5 - 2 min	
<b>Krytie, voda</b>		
Krytie IP	IP 54	
Prípojka vody (")	1/2"	
Vývod odpadu mm	Ø 60,3 mm	
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>		
Vonkajší materiál	nerez	
Karborundum	na bokoch a na čistiacom disku	
Čistenie priestoru pod čistiacim diskom	Áno	
<b>Príslušenstvo</b>		
Lapač odpadu	áno (príplatok)	



**Samočistiaca funkcia škrabky**  
sa postará o čistotu a vôňu!



POČAS TOHO, AKO ČISTÍTE ZEMIAKY, SA ČISTÍ AJ ZANÁŠANÝ PRIESTOR POD ČISTIACIM DISKOM

**Bezpečnostný úchyt**



**Karborundum na bokoch škrabky a na disku**

SO ŠPECIÁLNYM TVAROVANÍM ZABEZPEČÍ DOKONALÉ VÝSLEDKY ČISTENIA ZEMIAKOV UŽ ZA 2 MINÚTY!



**Lapač odpadu LO-1**

ODDELUJE ŠUPKY A NEČISTOTY OD VODY, A TAK SEPARUJE ODPAD A NEPUŠTÍ VEĽKÉ ČASTICE DO ODPADOVÉHO KANÁLA

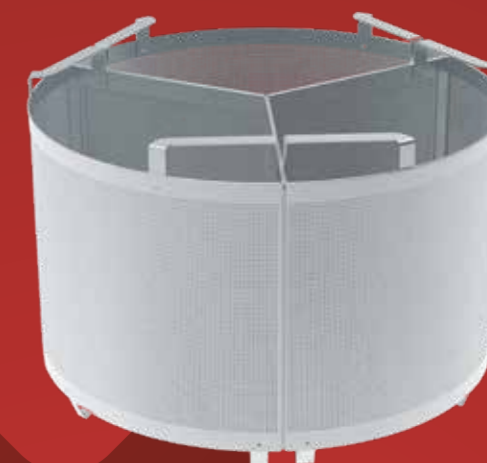


**Gastro-Haal**

# Príslušenstvo k varným technológiám

šité na praktické potreby kuchárov

- ☞ Automatický zdvíhací vozík
- ☞ Varné koše
- ☞ Haluškáre paráky
- ☞ Sitká a cedidlá
- ☞ Kryty na ohrevné telesá
- ☞ Pekáče a rošty
- ☞ Zmäkčovač vody
- ☞ Potravinárska vazelína



**gastrohaal.sk**







# Automatický zdvíhací vozík









2 veľkosti



## Účel použitia:

-  polohovateľný a automatický zdvíhací vozík na manipuláciu a prenos jedál
-  najmodernejší pomocník na manipuláciu v kuchyni
-  polievky, omáčky, prílohy a rôzne jedlá sa jednoducho vypúšťajú alebo prekladajú do GN vo vozíku
-  vhodné pre varné kotly, kotol panvice, smažiacie panvice, sporáky a ďalšie

## TOP 6 vlastností automatického vozíka Gastro-Haal

-  Jednoduché posúvanie **vdaka pevným kolieskam.**
-  Vozík pomocou tlačidla **polohujete až do výšky 84 cm.**
-  **Možnosť priameho výdaja jedál z GN vo vozíku.**
-  **Cedenia jedál z kotla priamo do vozíka.**
-  **Nosnosť až 100 kg.**
-  **Žiadne káble, ale nabíjateľná batéria.**





ZDVIHNE  
AŽ 100KG



ZJEDNODUŠUJE  
MANIPULÁCIU  
S VEĽKÝM OBJEMOM JEDÁL



UMIESTNENIE  
GN NÁDOB  
DO VOZÍKA.



URÝCHĽUJE  
VARENIE, ŠETRÍ  
ČAS A SILY



POLOHOVATEĽNÝ  
AŽ DO VÝŠKY 84 cm



VÝPUSTNÝ  
VENTIL VOZÍKA 1/2"



POMÁHA UDRŽIAVAŤ  
ČISTOTU V KUCHYNI



NABÍJATEĽNÁ  
BATÉRIA VYDRŽÍ  
AŽ 1 MESIAC



Označenie	AZV 1/1GN	AZV 2/1GN
Príslušenstvo	Automatický zdvíhací vozík	Automatický zdvíhací vozík
Vhodné pre zariadenia	pre všetky varné technológie, najmä varné kotly a smažiace panvice	pre všetky varné technológie, najmä varné kotly a smažiace panvice
Kapacita	1/1 GN	2/1 GN
Objem bez GN	objem vane bez GN je 35 litrov	objem vane bez GN je 75 litrov
Objem s GN	1/1 GN - objem 30 litrov	2/1 GN - objem 60 litrov
Vonkajšie rozmery mm	680x660x1200 (1410) mm	1312x660x1100 (1310) mm
Výška minimálneho zdvihnutia	34 cm	28 cm
Výška maximálneho zdvihnutia	84 cm	58 cm
Hmotnosť kg	50 kg	60 kg
Nosnosť kg	100 kg	
Materiál	nerez	
Konštrukcia	Motorické zdvihnutie, gumové otočné kolieska Ø 10cm, výpustný ventil 1/2", LED indikátor stavu batérie	
Výdrž batérie	75 cyklov alebo 12 hodín nepretržitej práce (cca 1 mesiac bez nabíjania)	
Prevádzka	nabíjateľná batéria 230V, nabíjanie priamo vo vozíku alebo v externej nabíjačke	



# Varné koše k varným kotlom



## Účel použitia:



varné koše určené do varných kotlov, na zjednodušenie varenia zeleniny, cestovín, ryže, rôznych príloh ale aj mäsa

## TOP 6 vlastností varných košov Gastro-Haal

- 1** Jednoduché prečudenie jedál, bez potreby vypustenia vody z varného kotla.
- 2** Urýchlenie a zjednodušenie manipulácie pri varení rôznych pokrmov.
- 3** Ideálne rozmery pre manipuláciu.
- 4** Široké možnosti využitia, presne na praktické potreby kuchárov.
- 5** Úspora času.
- 6** Presné napasovanie do hranatých a okrúhlych varných kotlov.



# Varné koše ku hranatým varným kotlom



## Praktické využitie varných košov



Označenie	1-1 K.HK	2-1 K.HK
Príslušenstvo	1x1 varný kôš	2x1 varný kôš
Počet košov ks	1 ks	2 ks
Vhodné pre zariadenia	pre všetky objemy hranatých varných kotlov	SET košov pre všetky objemy hranatých varných kotlov
Vonkajšie rozmery mm	250x650x255 mm	250x650x255 mm
Hmotnosť kg	4,5 kg	9 kg
Materiál	nerez	nerez



Objem kotla	Počet košov	Zemiaky Zelenina koreňová, (200 g - por)		Cestoviny (200 g - por)		Ryža Bulgur Tarhoňa (155 g - por)		Zelenina hlúbová, Tekvica (150 g - por)		Hovädzie, bravčové mäso (120 g - por)	
		Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por
200 l	1 ks	15 Kg	75 por	7 Kg	80 por	6 Kg	100 por	12 Kg	80 por	18 Kg	90 por
300 l	2 ks	30 Kg	150 por	14 Kg	160 por	12 Kg	200 por	24 Kg	160 por	36 Kg	180 por
400 l	4 ks	60 Kg	330 por	28 Kg	320 por	24 Kg	400 por	48 Kg	320 por	72 Kg	360 por
500 l	1 ks	15 Kg	75 por	7 Kg	80 por	6 Kg	100 por	12 Kg	80 por	18 Kg	90 por
	5 ks	75 Kg	375 por	35 Kg	400 por	30 Kg	500 por	60 Kg	400 por	90 Kg	450 por



# Varné koše k okrúhlym varným kotlom



## Praktické využitie varných košov



Označenie	1-1/3 K.K_150-O	1-1/3 K.K_100-O	1-1/2 K.K_85-O
Príslušenstvo	1x1/3 varný kôš	1x1/3 varný kôš	1x1/2 varný kôš
Počet košov ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pre zariadenia	pre 150 litrové okrúhle varné kotly	pre 100 litrové okrúhle varné kotly	pre 85 litrové okrúhle varné kotly
Vonkajšie rozmery mm	Ø 556x517mm	Ø 556x378mm	Ø 466x468mm
Hmotnosť kg	5,1 kg	3,9 kg	4,65 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez

Označenie	3-1/3 K.K_150-O	3-1/3 K.K_100-O	2-1/2 K.K_85-O
Príslušenstvo	SET 3x1/3 varný kôš	SET 3x1/3 varný kôš	SET 2x1/2 varný kôš
Počet košov ks	3 ks	3 ks	2 ks
Vhodné pre zariadenia	pre 150 litrové okrúhle varné kotly	pre 100 litrové okrúhle varné kotly	pre 85 litrové okrúhle varné kotly
Vonkajšie rozmery mm	Ø 556x517 mm	Ø 556x378 mm	Ø 466x468 mm
Hmotnosť kg	15,3 kg	11,7 kg	9,3 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez



Objem kotla	Počet košov	Zemiaky Zelenina koreňová, (200 g - por)		Cestoviny (200 g - por)		Ryža Bulgur Tarhoňa (155 g - por)		Zelenina hlúbová, Tekvica (150 g - por)		Hovädzie, bravčové mäso (120 g - por)	
		Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por
85 l	1 ks	13 Kg	65 por	6 Kg	70 por	5 Kg	80 por	10 Kg	66 por	15 Kg	75 por
	2 ks	26 Kg	130 por	12 Kg	140 por	10 Kg	160 por	20 Kg	132 por	30 Kg	150 por
100 l	1 ks	10 Kg	50 por	5 Kg	60 por	4 Kg	65 por	8 Kg	53 por	12 Kg	60 por
	3 ks	30 Kg	150 por	15 Kg	175 por	12 Kg	200 por	24 Kg	160 por	36 Kg	180 por
150 l	1 ks	14 Kg	70 por	7 Kg	80 por	6 Kg	100 por	12 Kg	80 por	17 Kg	85 por
	3 ks	42 Kg	210 por	21 Kg	240 por	18 Kg	300 por	36 Kg	240 por	51 Kg	255 por







# Haluškáre, paráky, sitká a cedidlá



k varným kotlom, ku kotol panviciam  
a k smažiacim panviciam



## Účel použitia:

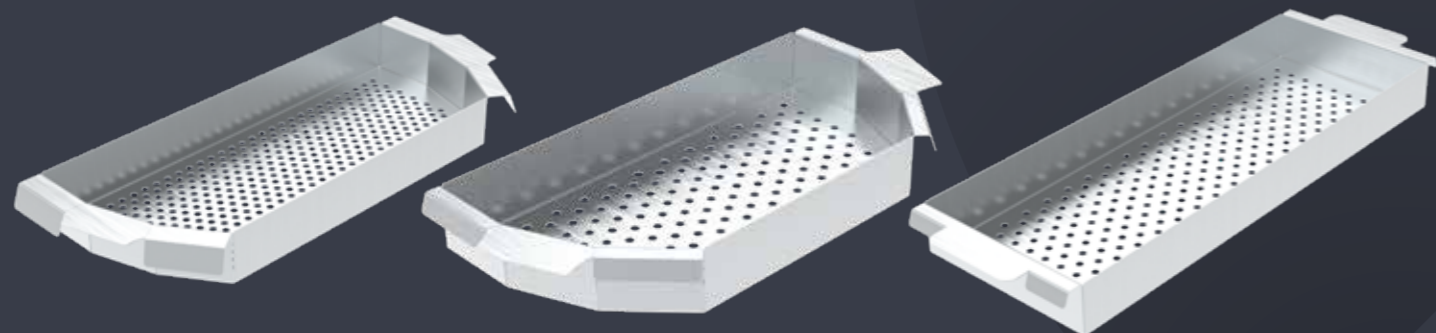
-  haluškáre sú určené na zjednodušenie prípravy halušiek vo varných kotloch
-  paráky sú určené pre dokonalé naparenie knedlí či zeleniny na pare

## TOP 5 vlastností haluškárov a parákov Gastro-Haal

-  **Jednoduchá príprava halušiek vo veľkom objeme.**
-  **Ideálne tvary halušiek, mimoriadne komfortná príprava.**
-  **Urýchlenie a zjednodušenie manipulácie pri príprave halušiek a knedlí.**
-  **Úspora času.**
-  **Presné napasovanie do hranatých a okrúhlych varných kotlov.**



# Haluškáre k varným kotlom



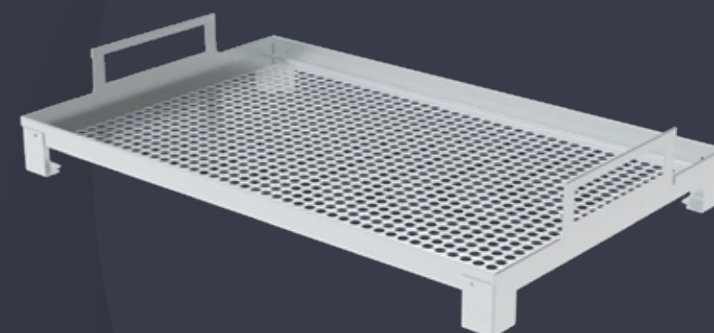
Označenie	1-1 H.K_785/85-O	1-1 H.K_100/150-O	1-1 H.HK	1-1 H.HKV
Príslušenstvo	1x 1 haluškáre	1x 1 haluškáre	1x 1 haluškáre	1x 1 haluškáre
Počet ks	1 ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pre zariadenia	pre 85 litrové okrúhle varné kotly	pre 100 a 150 litrové okrúhle varné kotly	pre všetky objemy hranatých varných kotlov	pre 200, 300, 400, 500 litrové hranaté varné kotly
Vonkajšie rozmery mm	250x475x70 mm	250x580x70 mm	250x669x70 mm	435x669x70 mm
Hmotnosť kg	2 kg	2,3 kg	2,8 kg	3,6 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez	nerez

# Paráky k varným kotlom



Označenie	PKO-85	PKO-100/150-O	PKH-100	PKH-150	PKH-200/300/400/500
Príslušenstvo	Okrúhly parák	Okrúhly parák	Hranatý parák	Hranatý parák	Hranatý parák
Počet ks	1 ks	1 ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pre varný kotol	85 litrový okrúhly	100 a 150 litrový okrúhly	100 litrový hranatý	150 litrový hranatý	200, 300 a 400 litrový hranatý
Materiál	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez

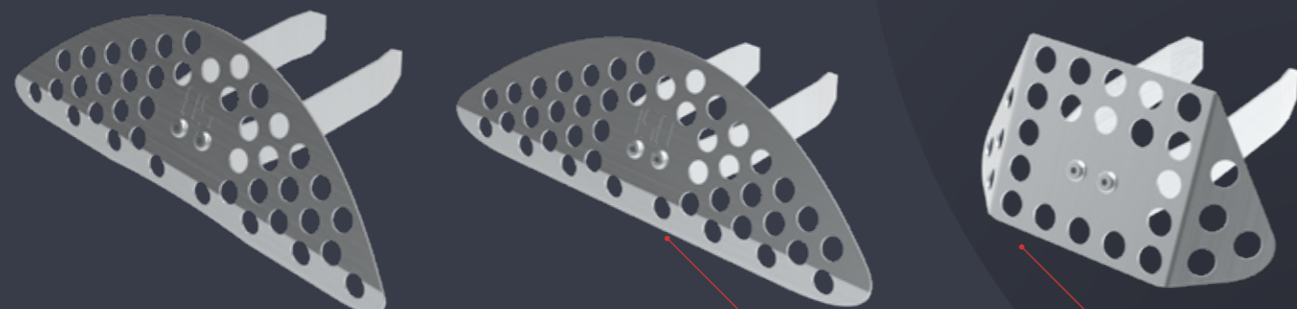
# Paráky ku kotol panviciam a k smažiacim panviciam



Označenie	1-1 P.P_GN1/1	1-1 P.KDG_KED
Príslušenstvo	1x 1 parák	1x 1 parák
Počet ks	1 ks	1 ks
Vhodné pre zariadenia	pre všetky objemy smažiacich panvíc	pre všetky objemy kotol panvíc
Vonkajšie rozmery mm	100x352x554 mm	1010x750x100 mm
Hmotnosť kg	1,5kg	6,5 kg
Materiál	nerez	nerez

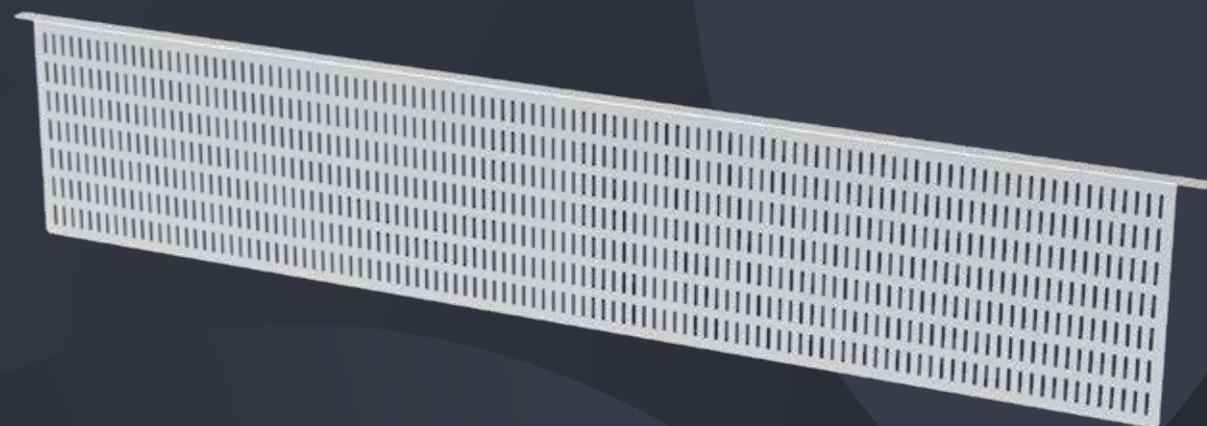


# Sitko pred výtokový ventil pre varné kotly



Označenie	SV-785/85-O	SV-100/150-O	SV-100/500
Príslušenstvo	Sitko k výtoku	Sitko k výtoku	Sitko k výtoku
Počet ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pre zariadenia	pre 85 litrové varné kotly	pre 100 a 150 litrové okrúhle varné kotly	pre 100 až 500 litrové hranaté varné kotly
Materiál	nerez	nerez	nerez

# Cedidlo na cedenie pre smažiace panvice



Označenie	1-1 C.P_50	1-1 C.P_90	1-1 C.P_120
Príslušenstvo	1x1 cedidlo	1x1 cedidlo	1x1 cedidlo
Počet ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pre zariadenia	pre 50 litrovú smažiacu panvicu	pre 80 litrovú smažiacu panvicu	pre 120 litrovú smažiacu panvicu
Vonkajšie rozmery mm	156x720x20mm	187x820x20mm	210x1125x20mm
Hmotnosť kg	1 kg	1,3 kg	1,9 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez


# Komín k plynovým varným kotlom

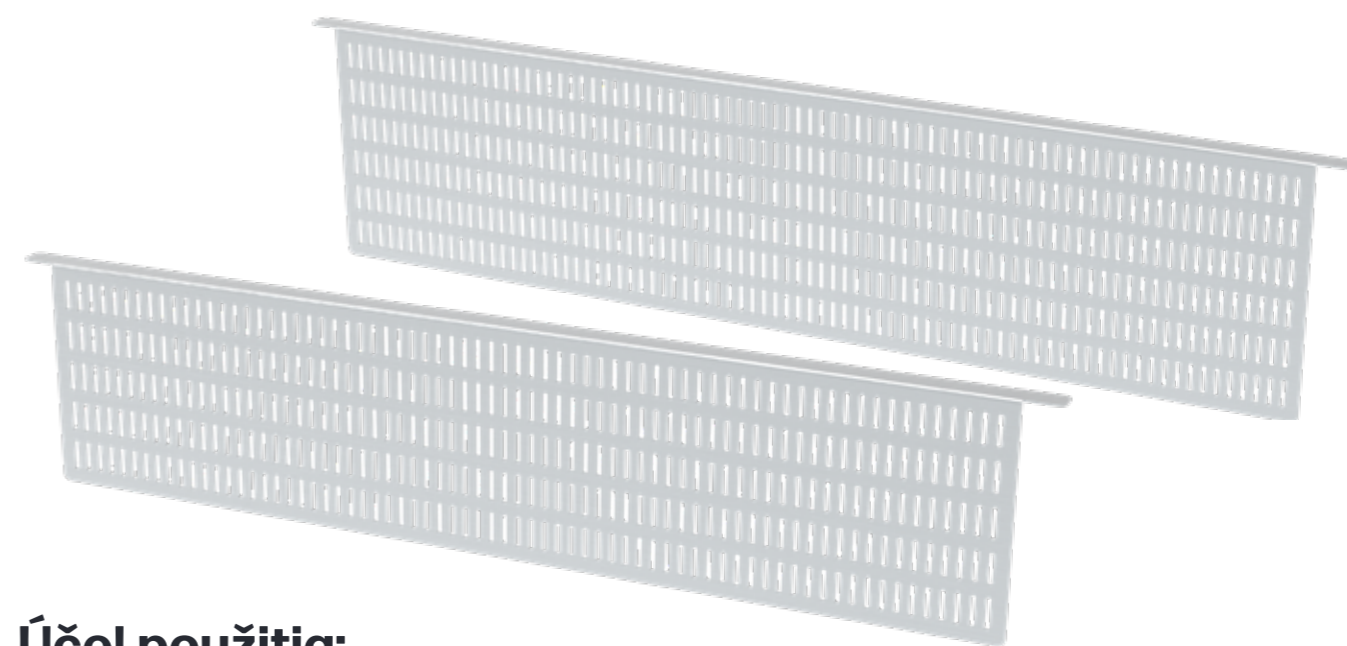
Určené na odvedenie spalín zo spaľovacej komory varného kotla.  
Potrebné napojiť na odsávanie.



Označenie	Komín
Príslušenstvo	Komín k plynovým varným kotlom na odvedenie spalín
Počet ks	1 ks
Materiál	nerez

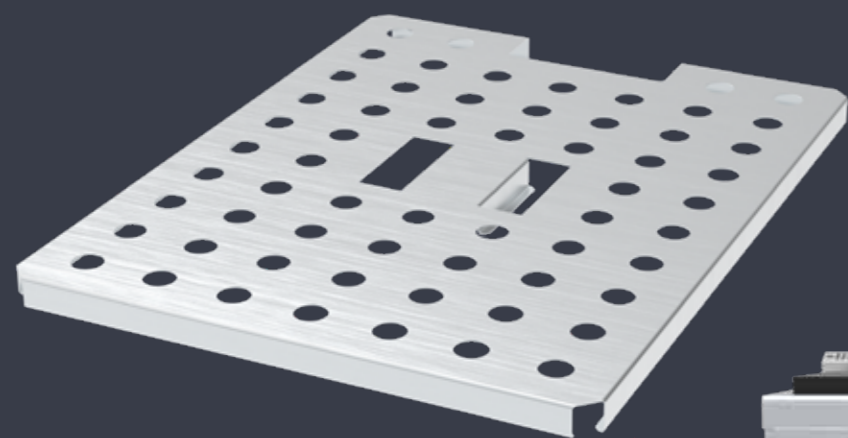
## Účel použitia:

 Pomôcka na precedenia jedál pri vyklopení panvice





# Kryt na prekrytie ohrevných telies k peciam a sporákom



<b>Označenie</b>	<b>1-1 P.DOT</b>
<b>Príslušenstvo</b>	<b>1x1 plech na zakrytie ohrevných telies</b>

Počet ks 1 ks

**Vhodné pre zariadenia** k peciam a sporákom



Vonkajšie rozmery mm 720x560 mm

Hmotnosť kg 4 kg

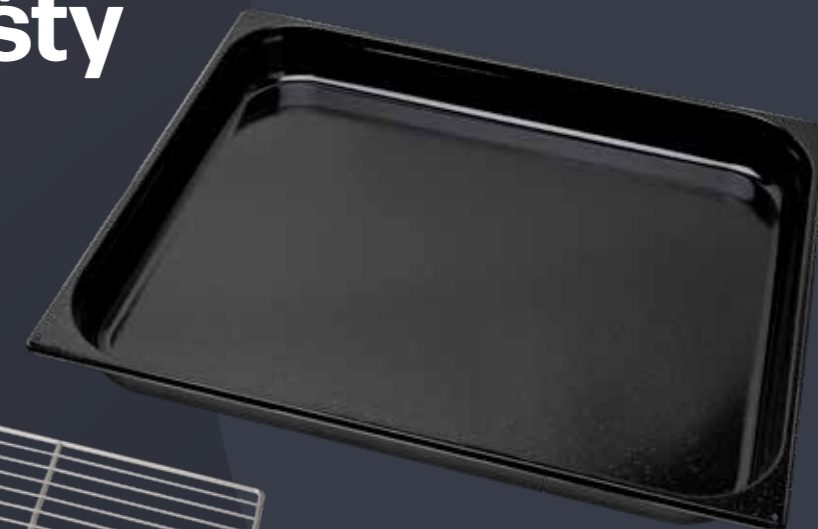
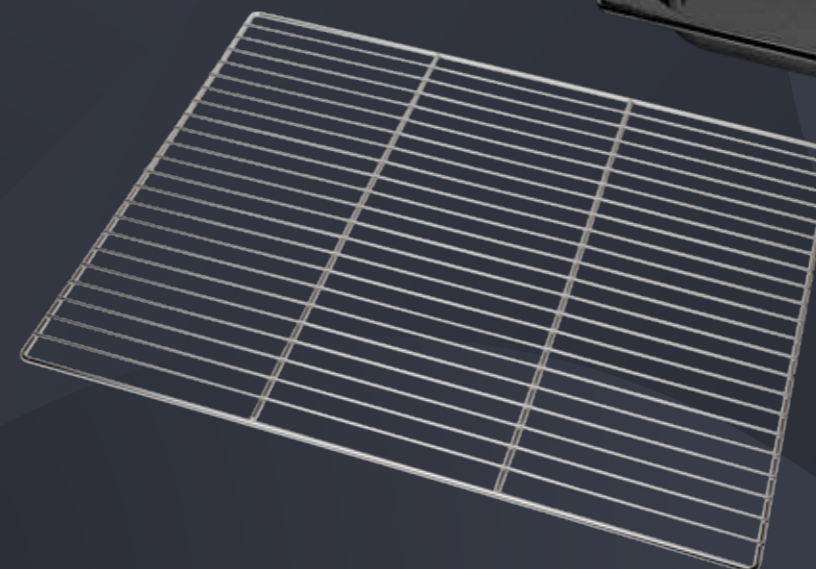
Materiál nerez



## Účel použitia:

-  Vizuálne zakryje ohrevné telesá
-  Vhodná pomôcka na udržiavanie jedál v teple



# Pekáče a rošty k sporákom a peciam



## Pekáče a rošty k peciam a sporákom

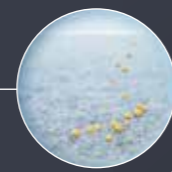
Označenie (Typ)	Určené pre zariadenia
P-930-S 65mm	pekáč smaltovaný, GN 2/1 k peciam a 900 sporákom, 65 mm
P-930-S 20mm	pekáč smaltovaný, GN 2/1 k peciam a 900 sporákom, 20 mm
RP-930	rošt nerezový GN 2/1 k peciam a 900 sporákom
70078700	pekáč smaltovaný GN 2/1-40
P-700-S-20	pekáč smaltovaný, GN 1/1 k 700 sporákom, 20 mm
P-700-S-40	pekáč smaltovaný, GN 1/1 k 700 sporákom, 40 mm
P-700-S-65	pekáč smaltovaný, GN 1/1 k 700 sporákom 65 mm
RP-700	rošt nerezový GN 1/1 k 700 sporákom

## Účel použitia:

-  Presne pasujú k peciam a sporákom Gastro-Haal
-  Mimoriadne kvalitné a odolné



# Zmäkčovač vody k varným kotlom



**Jemná filtrácia**  
zadržiava všetky jemné častice



**Filtrácia s aktívnym uhlím**  
filtračná látka odstraňuje zápach nepríjemnú chuť po chlóre



**Výmenník iónov**  
znižuje uhlíčitánovú tvrdosť a niektoré kovy ako olovo a meď



**Vstupný pred filter**  
odstraňuje hrubé častice

# Vazelína na výtokový ventil k varným kotlom a ku kotol panviciam



**URČENÁ NA MAZANIE**  
VÝTOKOVÉHO VENTILA  
PO KAŽDOM ČISTENÍ.



**PREDĽŽENIE ŽIVOTNOSTI**  
VÝTOKOVÉHO VENTILA



**ZAMEDZENIE KVAPKANIU VENTILU**



**ZAMEDZENIE VODNÉHO KAMEŇA**  
V DUPLIKÁTORE VARNÝCH KOTLOV



**PREDĽŽENIE ŽIVOTNOSTI VARNÝCH KOTLOV**



**PREČISTENIE A SKVALITNENIE ŠTRUKTÚRY VODY.**



**ZNÍŽENIE POTREBY SERVISNÝCH ZÁSAHOV**

<b>Označenie</b>	<b>102828: PURITY C150 Quell ST - filtračná patróna</b>
<b>Príslušenstvo</b>	<b>Zmäkčovač tvrdej vody</b>
Počet ks	1 ks
<b>Vhodné pre zariadenia</b>	<b>Varné kotly</b>
Vonkajšie rozmery mm	117xv421mm
Max. tlak	8,6 bar, strata prietoku pod 0,20bar
Kapacita	2408 L
Max. prietok:	60 L / hod
Kedy odporúčame použiť	Ak je má voda tvrdosť viac ako 7,00 °dH nemecké stupne
Pripojovací priemer	vstup Ø 3/8" M - výstup Ø 3/8" M vonkajší závit
Montáž	Horizontálna alebo vertikálna montáž.
Doplnok	1002949 : PURITY C - Hlavica filtra 0% 3/8" s nástenným držiakom
Hmotnosť kg	prázdny 1,7 kg, s vodou 2,5 kg



Označenie	VAZELINA 100G LUBCON TURMOSYNTH 2000	VAZELINA 400G LUBCON TURMOSYNTH 2000
<b>Príslušenstvo</b>	<b>VAZELÍNA na výtokový ventil</b>	<b>VAZELÍNA na výtokový ventil</b>
Počet ks	1 ks	1 ks
<b>Vhodné pre zariadenia</b>	<b>k varným kotlom, kotol panviciam</b>	<b>k varným kotlom, kotol panviciam</b>
Hmotnosť g	100 g	400 g
Materiál	Potravinárska vazelína	Potravinárska vazelína









# Gastro-Haal



## Kontakt výrobcu

GASTRO - HAAL, s.r.o.  
Považská 16  
940 67 Nové Zámky  
Slovenská republika  
gastro@gastrohaal.sk  
+421 35 6 430 115

## Sleduj nás



## Sleduj nás



## Kontakt predajcu

