

Produkt: **Varný kotol pánev plynová**
Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označení: **KGD-140**
Země výroby: **SR**

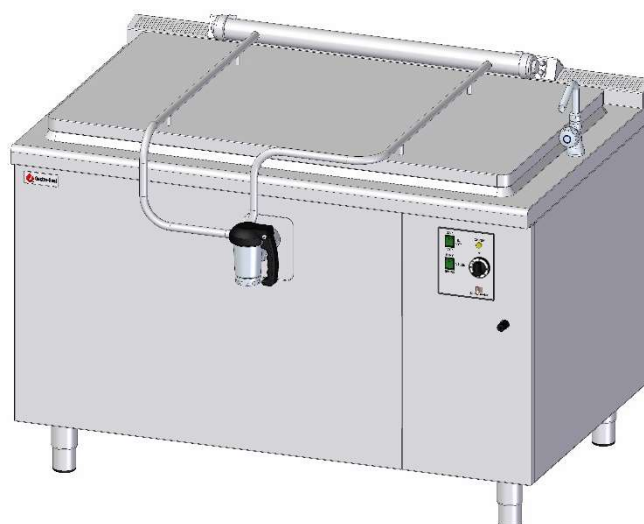
Používání

Plynová kotol pánev je určena pro stravovací provozy jako školní jídelny, restaurace, nemocnice, závodní stravování, vojenské jednotky a další.

Slouží k tepelné úpravě potravin - smažením v oleji, dušením ve vodě.

Je ideální pro velkokapacitní přípravu pařených knedlíků a noků. **Díky vaně, která není hluboká, umožňuje toto zařízení rychlejší ohřev a spotřebuje méně vody.**

Obsah varné nádoby je ohříván topnými tělesy na spodku nádoby.



Model KGD-140 disponuje vlastnostmi ako:

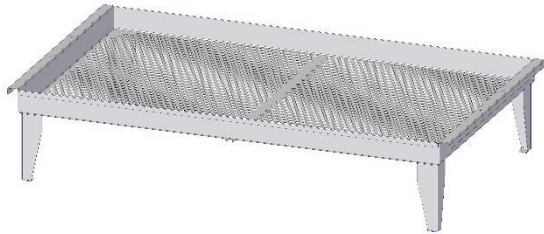
- analogový ovládací panel
- objem 140 litrů
- poklop lze ručně otevřít do úhlu cca 80°
- hranatá vana
- baterie na studenou vodu
- výtokový ventil 2"
- vývod k výtokovému ventilu 2" pro vypuštění větších kousků jídel
- médium plyn
- 11 trubkový hořák pro rovnoměrné rozložení ohřevu
- rychlý ohřev nádrže
- dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)
- nízká spotřeba vody, nízké provozní náklady
- tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- samonosná masivní a pevná konstrukce
- zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků
- krytování zespodu
- nastavitelné nožičky
- snadná obsluha, snadný servis a údržba

Standardní vybavení v ceně zařízení

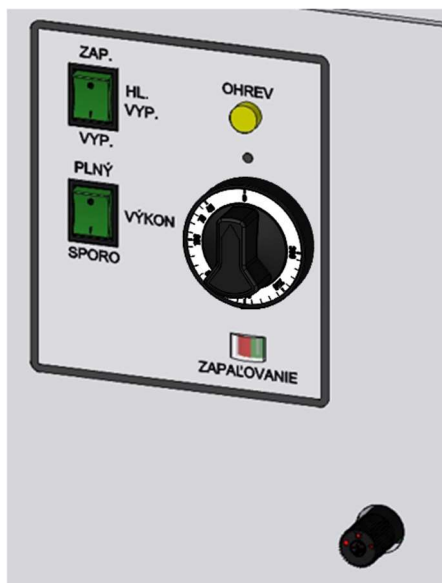
- sítko na zachytávání jídel

**Volitelné vybavení** za příplatek

- hranatý pařák pro přípravu noků nebo napařování knedlíků
- potravinářská vazelína pro ošetřování výpustného ventilu

**Ovládací panel**

- klasický analógový
- 2 stupne ohrevu (1 PLNÝ, 2 = SPORO)
- ohřev podle nastavených stupňů teploty vaření od 50 do 250 °C



Technické parametry

Rada	900
Označení	KGD-140
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1400x900x900
Rozměry varné nádoby (mm) šxhxv	1226x682x206
Objem varné nádoby (l)	140
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Trubkové hořáky	11 trubkové
Tepelný příkon (kW)	21
Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW)	8,6
Spotřeba plynu G-20 - I2H (m ³ /h)	2,1
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (m ³ /h)	0,81
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (kg/hod)	1,64
Jmenovitá napětí (V)	230
Průměr trysky (G-20) (mm)	2,35
Průměr trysky (G31) (mm)	2
Jmenovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	1,5
Jmenovitý tlak plynu (G31) (kPa)	1,7
Jmenovitý tlak při spoře výkonu (G-20) (kPa)	0,9
Jmenovitý tlak při spoře výkonu (G31) (kPa)	0,6
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastavitelná teplota vaření (°C)	50 - 250 °C
Voda, ventil, krytí	
Přípojka vody	3/4
Výpustný ventil (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
Krytí IP	IP 41
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano (příplatek)
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano (příplatek)
Hmotnost (kg)	180
Krytování zespodu	áno
Opce za příplatek dle ceníku	
Pařák kulatý nebo hranatý	áno (příplatek)
Vana AISI 316	áno (příplatek)
Sítka před výtakový ventil	grátis
Info	
G-20 - I2H = zemný plyn	
G31 propán - I3P = propán	