

Produkt: **Varný kotel - plynový**

Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označení: **KG-300-R**

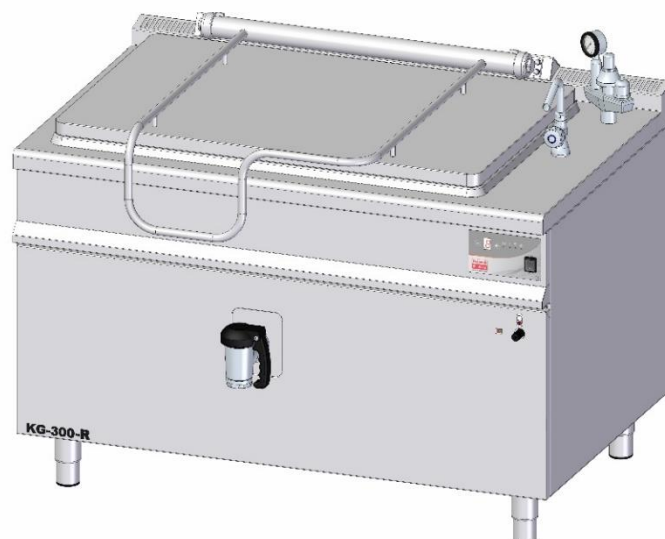
Země původu: **SR**

Užívání

Plynový varný kotel představuje základní jednotku ve stravovacích provozech jako školní jídelny, restaurace, nemocnice, závodní stravování, vojenské jednotky a další.

Slouží k vaření polévek, omáček, masa, těstovin, mléčných jídel bez nebezpečí připálení, k dušení ryb, zelenin, hub, k ohřívání mražených jídel nebo polotovarů.

Obsah varné nádoby je ohříván párou, která se vytváří v duplikátoru.



Model KG-300-R disponuje výbavou a vlastnostmi jako:

Digitální ovládací panel = řídicí jednotka (regulátor)

- **objem 300 litrů**

- **hranatý duplikátor (nepřímý ohřev)**

- tepelná a ochranná izolace duplikátoru

- sondy pro měření hladiny vody v duplikátoru

- automatické dopouštění vody

- baterie na studenou vodu

- pojistná armatura/ventil

- výtokový ventil 2"

- vývod k výtokovému ventilu 2" pro vypuštění větších kousků jídel

- **médium plyn**

- rychlý ohřev nádrže, nízká spotřeba a nízké provozní náklady

- řízené zapínání a vypínání hořáků

- tichý, bezpečný a bezhlučný provoz

- 11 trubkový hořák

- provoz na zemní plyn, nízkotlaký hořák s kombinovaným zapalováním

- dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)

- **samonosná masivní a pevná konstrukce**

- horní deska, vnitřní a vnější plášť nádoby a poklop je z materiálu AISI 304

- vnitřní spodní dno varné nádoby je z vysoce kvalitního nerezového materiálu AISI 304

- zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků

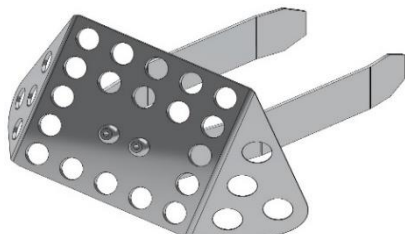
- krytování zespodu varného kotle

- nastavitelné nožičky

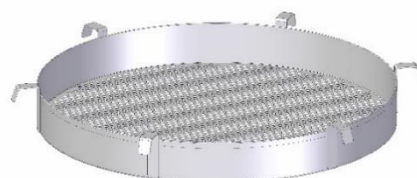
- **jednoduchá obsluha**

Standardní vybavení v ceně zařízení

- sítko na zachytávání jedál

**Volitelné vybavení** za příplatek

- kulatý pařák pro přípravu noků nebo napařování knedlíků
- potravinářská vazelína pro ošetřování vypustného ventilu

**Ovládací panel**

- **Digitální ovládací panel** = řídicí jednotka (regulátor)
- 3 stupně ohřevu

**Co je duplikátor**

Duplikátor je uzavřená parní nádrž, která zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy podáváno od hořáků prostřednictvím páry, která je vyvíjena mezi duplikátorem a vanou kotle - dvojitý plášť.

Duplikátor je vybaven pojistnou armaturou, která jej jistí před nadměrným přetlakem a zároveň zajišťuje jeho odzdušnění před započetím vaření a jeho opětovné zavzdušnění po skončení vaření. Součástí této armatury je také ručičkový manometr, který umožňuje současně kontrolu tlaku v duplikátoru. Kotel je vybaven tlakovým spínačem.

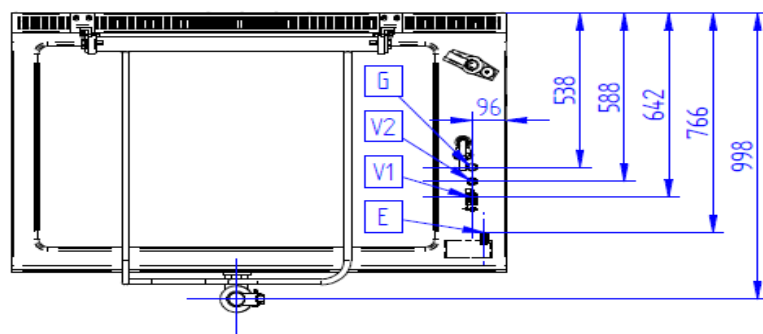
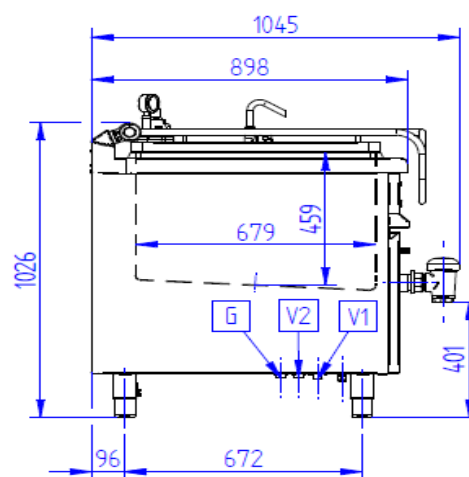
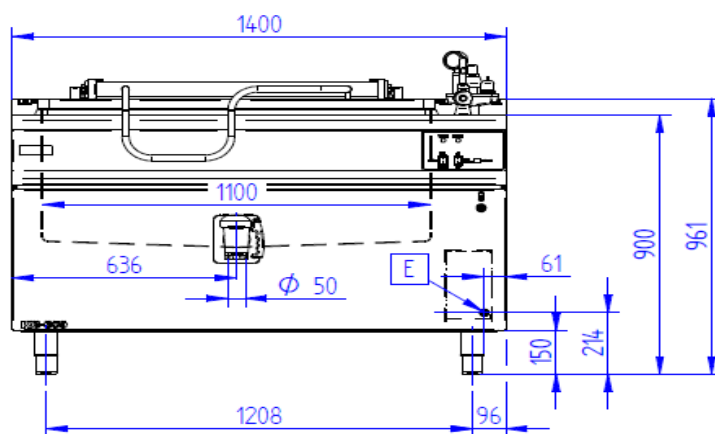
Duplikátor tedy zajišťuje rovnoměrný ohřev, potraviny se díky tomu nepřipalují.

Technické parametry

Rada	900
Označení	KG-300-R
Zařízení	plynový varný kotel
Ovládací panel	digitální s řídicí jednotkou
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1400x900x900 mm
Objem varné nádoby kotle (l)	300 l
Duplikátor	hranatý
Objem duplikátoru (l)	49,5 l
Objem vody v duplikátoru (l)	33 l
Automatické dopouštění	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Jmenovitý tlak plynu G-20 - I2H (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu G31 propan - I3P (kPa)	3,7 kPa
Trubkové hořáky	11 trubicový horák
Elektrický příkon (W)	25 W
Jmenovitý tepelný příkon hořáků (kW)	32 kW
Spotřeba plynu G-20 - I2H (m ³ /h)	3,2 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (m ³ /h)	1,24 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (kg/hod)	2,5 kg/hod
Jmenovité napětí (V)	230 V + PEN 50 Hz TN-S
Nastavovací max. přetlak na trysku v Mbar (G-20)	14 Mbar
Nastavovací max. přetlak na trysku v Mbar (G31)	20 Mbar
Nastavovací sporo přetlak na trysku v Mbar (G-20)	8,5 Mbar
Nastavovací sporo přetlak na trysku v Mbar (G31)	15 Mbar
Průměr trysky (G-20) mm	3 mm
Průměr trysky (G31) mm	2,35 mm
Počet trysek (ks)	2 ks
Doba ohr. voda ve varné nádobě 20-90°C (min.)	85 min
Voda, ventil, krytí	
Připojení studené vody (")	3/4 "
Max. tlak vody (bar)	6 bar
Výpustný ventil (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
Krytí IP	IP 41
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Spádové provedení komína na horní desce	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru	ano
Hmotnost (kg)	195 kg

Krytování ze spodu	ano
Opce za příplatek dle ceníku	
Nastavení teploty vaření (termostatická regulace) "T"	ano (za příplatek)
Materiál varnej nádoby (AISI)	AISI 304 štandard / AISI 316 za příplatek (celá vana)
Komín	ano (za příplatek)
2x přívod vody s teplou a studenou vodou z vodovodu 3/4"	ano (za příplatek)
Vazelína pro vypouštěcí ventil	ano (za příplatek)
Varné koše	ano (za příplatek)
Paráky	ano (za příplatek)
Haluškáre	ano (za příplatek)
Změkčovač tvrdé vody	ano (za příplatek)
Sítko před vypouštěcím ventilem	grátis
Nastavitelné nožičky	ano
Info	
G-20 - I2H = zemní plyn	
G31 propan - I3P = propan	

Připojovací rozměry



KG-300 / KG-300-R	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4