

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol elektrický 300 litrový, hranatý
Označení:	P.KE-300
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Elektrický varný kotol s hranatým duplikátorem 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 nepřímo ohříván párou, která se vytváří v duplikátoru.** Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další.

Practic

Výhodné vlastnosti varných kotlů Gastro-Haal z produktové řady PRACTIC jsou:

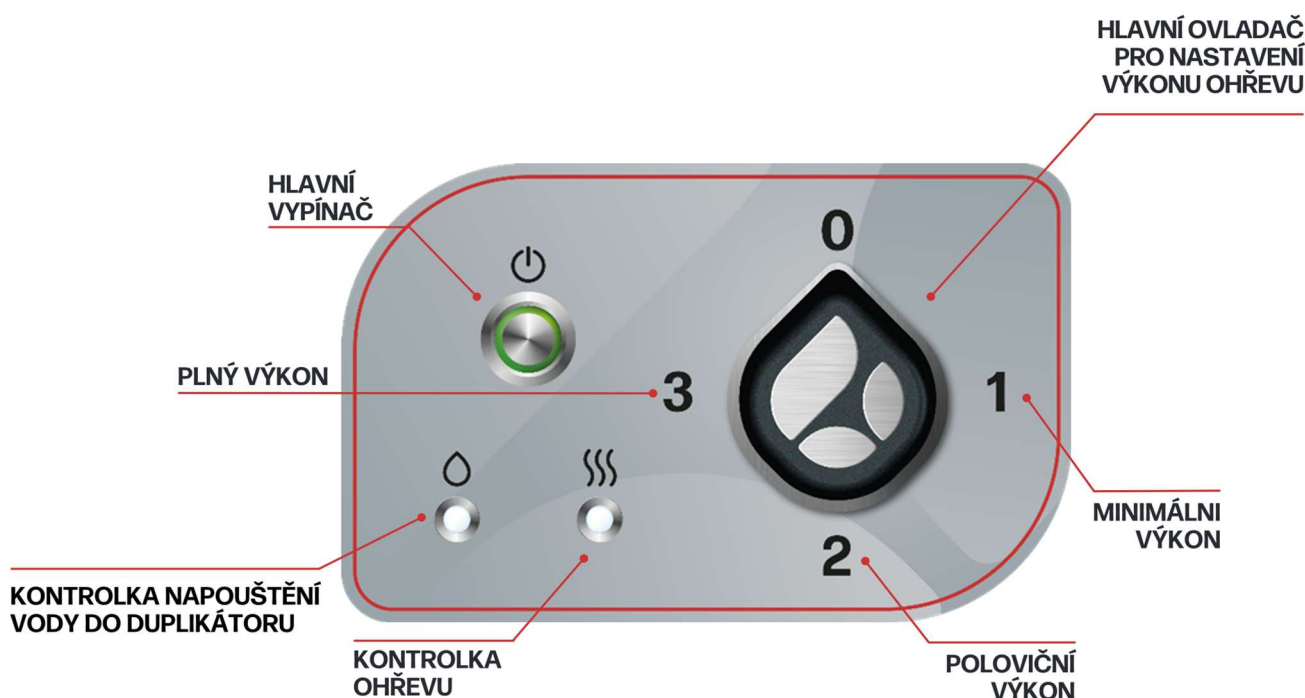
- ✓ Tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- ✓ **Samonosná, masivní a pevná konstrukce**
- ✓ Materiál varné nádoby je z AISI 316L
- ✓ **Topné tělesa z materiálu AISI 316 - vyšší odolnost vůči přehřátí**
- ✓ Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky zajišťují odolnost vůči vodě
- ✓ **Rukojeť poklopu kotlů se otevírá z boku, úchytka je v chladné zóně**
- ✓ Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplu, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu
- ✓ **Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje vyšší životnost topných těles.**

OVLÁDÁNÍ elektrických varných kotlů

- hlavní vypínač, kontrolka napouštění vody do duplikátoru, kontrolka ohřevu, hlavní ovladač pro nastavení výkonu ohřevu

3 stupně výkonu ohřevu

0 - Bez ohřevu / 1 = Minimální výkon / 2 = Poloviční výkon / 3 = Plný výkon



TECHNICKÉ PARAMETRY

Rada	900
Označení	P.KE-300
Produktová řada	Practic
Zařízení	elektrický varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1400x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotlu (l)	342,4 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	300 l
Hmotnost	195 kg
Duplikátor	hrnatý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	94,2 l
Objem vody v duplikátoru (až po snímač hladiny) (l)	46,1 l
*Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných prvků	
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
Teplota páry v plášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
Ohřev	
Uložení topných těles ve speciální spirálové nádobě, ve střední zóně pod duplikátorem - nepřímý ohřev	ano
Materiál topného tělesa pro vyšší odolnost proti přehřátí	AISI 316
Max. elektrický příkon (kW)	30 kW
Jmenovité napětí (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Jmenovitý proud (A)	44 A
Jištění (A)	50 A
Třístupňová regulace výkonu topného tělesa pomocí 4-polohového spínače	ano
Čas ohr. voda v hrnci 20-90°C (min.)	69 min
Voda, ventil, krytí	
Připojení studené vody do varné nádoby (")	3/4 "
Připojení studené změkčené vody k duplikátoru (")	3/4 "
Max. tlak vody (bar)	6 bar
Vypouštěcí ventil s aretací (")	2"
Výstupní ventil (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP65



Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výstupků	ano
Likvidace odpadu přes extrudovanou horní desku	ne
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplu, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
2 sondy (min/max) pro měření výšky hladiny vody v duplikátoru s materiálem AISI 316 pro spolehlivější měření a delší životnost	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vany	100l, 133l, 166l, 200l, 233l, 266l, 300l
Ruční otevírání poklopů, poklop umístěný v chladné zóně, madlo na boku kotle	ano, do 80°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před vypouštěcím ventilem	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Vybavení za příplatek dle ceníku	
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4"	ano (za příplatek)
Krytí IP45	ano (za příplatek)
Vazelína na vypouštěcí ventil	ano (za příplatek)
Varné koše	ano (za příplatek)
Pařáky	ano (za příplatek)
Haluškáře	ano (za příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (za příplatek)
Termostat	ano (za příplatek)
Tlaková sprcha	ano (za příplatek)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství **v ceně** zařízení

<p>Sítka před vypustný ventil SV-100/500</p> <p>Sítka na zachytávání jídel</p>	
---	--

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

<p>Varný koš</p> <p>1-1 K.HK 1x1 varný koš do varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Slouží jako pomůcka pro vaření těstovin a blanširování či vaření zeleniny. Spolu s potravinou se vloží do vany varného kotle, ve kterém se vaří voda. Po požadované době se jednoduše vyjme z kotle spolu s uvařenou surovinou.</p>	
<p>Varné koše - SADA</p> <p>2-1 K.HK 2x1 varný koš do hranatých varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Set dvou varných košů.</p>	
<p>Varné koše - SADA</p> <p>4-1 K.HK 4x1 varný koš do varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Set čtyř varných košů.</p>	
<p>Haluškář</p> <p>1-1 H.HK 1x 1 haluškář pro všechny hranaté varné kotly.</p> <p>Rozměr: 250x669x70 mm Perforace: Ø 10 mm</p>	
<p>Pařák</p> <p>PKH-300 Hranatý pařák pro varné kotly o objemu 300 litrů</p>	

Zvedací vozík elektrický

AZV 2/1GN

1005x630x1100mm

AZV 1/1GN

670x630x1160mm

Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.



Změkčovač (filtr) tvrdé vody

102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona

1002949 : PURITY C - Hlavice filtru

Rozměry: 117xv421mm

Pracovní teplota: od 4 do 30 st.C

Max. tlak: 8,6 bar, straty přítoku pod 0,20bar

Kapacita: 2408 L

Max. průtok: 60 L/hod

Hmotnost: prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg

Připojovací průměr: vstup \varnothing 3/8" M - výstup \varnothing 3/8" M vnější závit

Horizontální nebo vertikální montáž.

Změkčovač vody za pomoci dekarbonizace zabraňuje vstupu vodního kamene do duplikátoru varného kotle, což prodlužuje životnost varných kotlů a zajišťuje správný a bezpečný chod zařízení a vynikající výsledky ohřevu.



Vazelína na výpustný ventil

VAZELINA 100G

Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtakového ventilu.



Tlaková sprcha

Slouží k usnadnění čištění vany varného kotle a oplachu pracovního prostoru. Flexibilní hadice a ovládání průtoku zajišťují komfortní obsluhu.

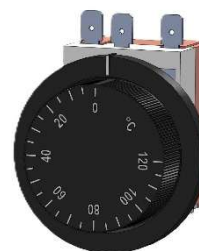


Termostat

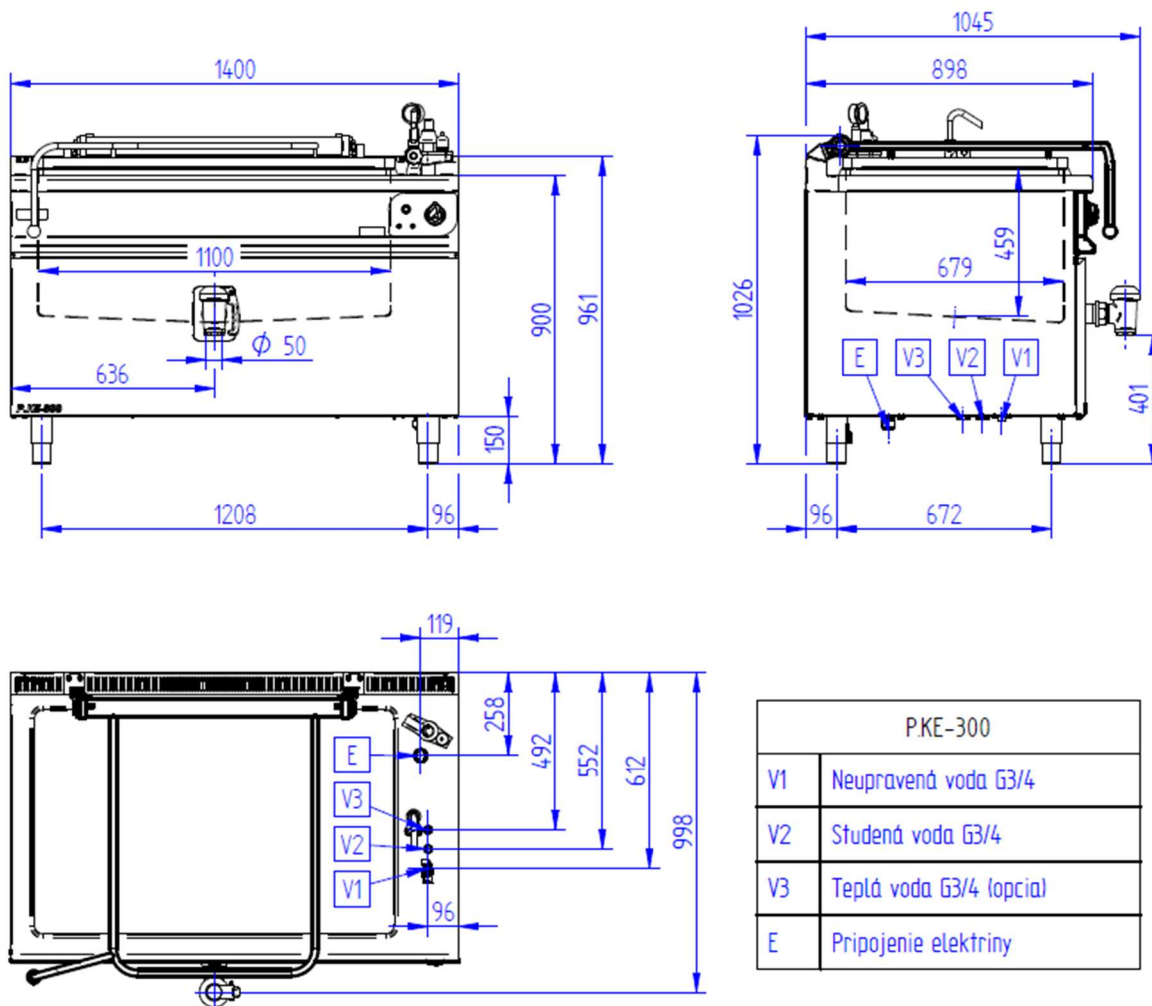
Umožňuje přesné nastavení a regulaci teploty během varného procesu.

- ✓ čidlo uvnitř vany kotle (snímá teplotu pokrmu)
- ✓ regulace teploty na ovládacím panelu (30–100 °C)

Ideální pro sterilizaci, přípravu vývarů a vaření při přesně stanovené teplotě.



PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřený zásobník páry, který zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy z hořáků dodáváno párou, která se vyvíjí mezi duplikátorem a kotlovou vanou – dvojitým pláštěm.

Duplikátor je vybaven bezpečnostním kováním, které jej zajišťuje proti nadměrnému přetlaku a zároveň zajišťuje jeho odvodu před zahájením vaření a opětovné provzdušnění po vaření. Součástí této armatury je i jehlový manometr, který umožňuje současně kontrolovat tlak v duplikátoru. Kotel je vybaven tlakovým spínačem. Duplikátor tak zajišťuje rovnoměrné zahřívání, díky kterému se jídlo nepřipaluje.

Technické vlastnosti nerezové oceli používané ve varných kotlů Gastro-Haal

✓ AISI 304

- velmi dobrá odolnost proti korozi, odolnost vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu, jedlým kyselinám, slabým organickým a anorganickým kyselinám.

✓ AISI 316

- kyselinovzdorná chromniklmolybdenová ocel se zvýšenou odolností proti korozi (zvýšený obsah molybdenu), odolná vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu.