

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol elektrický 85 litrový, okrouhlý
Označení:	P.KE-785-O
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Elektrický varný kotol s kulatým 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:

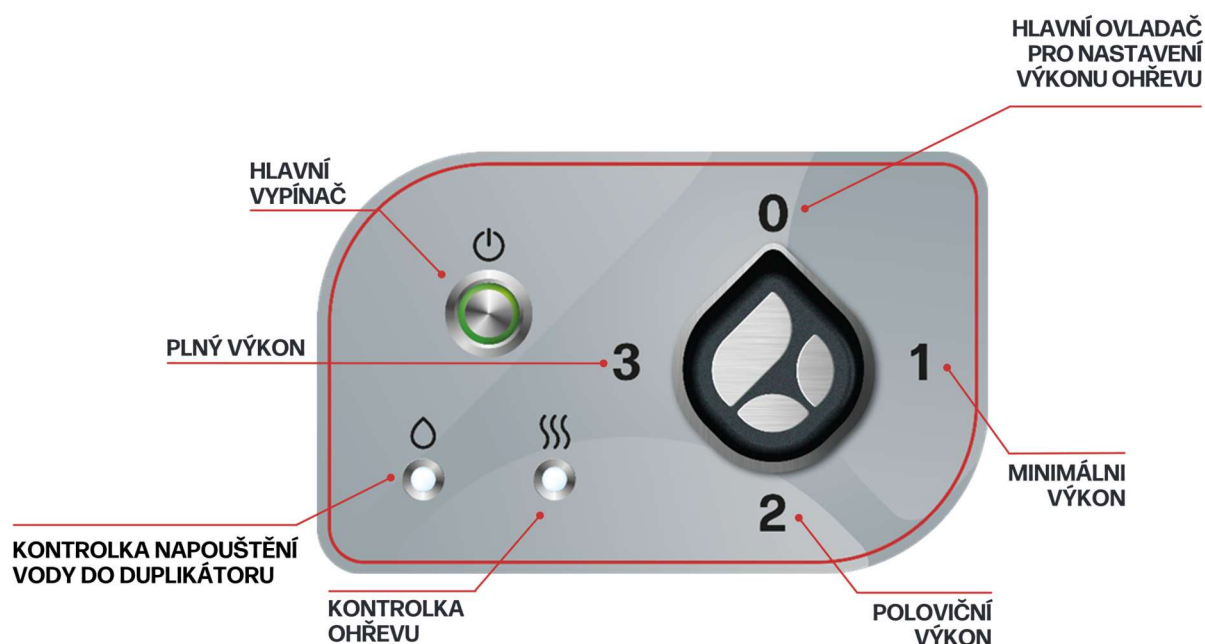
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání**
- ✓ Kovové ovládací prvky s bezpečnostními prvky a krytím **proti vodě IP65**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horkou varnou zónu – prodloužené rukojeti**
- ✓ Vnější část duplikátoru z **AISI 321 vyztužená titanem**, chemicky odolnějším materiálem vůči korozi
- ✓ **Topná tělesa AISI 316 – vyšší odolnost proti přehřátí**
- ✓ Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných těles.
- ✓ **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teple, ohni, zvuku, uhlovodíkům a alkoholu**
- ✓ Speciálně vyztužená samonosná konstrukce
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz**

OVLÁDÁNÍ ELEKTRICKÝCH VARNÝCH KOTLŮ

- **hlavní vypínač, kontrolka plnění vody do duplikátoru, kontrolka ohřevu, hlavní ovladač pro nastavení topného výkonu**

3 stupně výkonu ohřevu

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



TECHNICKÉ PARAMETRY

Rada	900
Označení	P.KE-85-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	elektrický varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	700x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotla (l)	93 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l
Hmotnost	90 kg
Duplikátor	okrouhlý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	39,8 l
Objem vody v duplikátoru (až po snímač hladiny) (l)	20,8 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)	12 kW
Jmenovité napětí (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Jmenovitý proud (A)	17 A
Jištění (A)	20 A
Třístupňová regulace výkonu topného tělesa pomocí 4-polohového spínače	ano
Čas ohr. voda v hrnci 20-90°C (min.)	52 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 barů
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 321 s titánem posilněný materiál
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výstupků	áno
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	30l, 55l, 85l
Ruční otevírání poklopů, poklop umístěný v chladné zóně, madlo na boku kotle	ano, do 90°
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

Sítka před vypustný ventil SV-785/85-O Sítka na zachytávání jídel	
---	--

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

Varný koš 1-1/2 K.K_85-O 1x1/2 varný koš do varných kotlů Ø466x468mm Slouží jako pomůcka pro vaření těstovin a blanšírování 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.	
Varné koše - SADA 2-1/2 K.K_85-O 2x1/2 varný koš do varných kotlů Ø466x468mm Set dvou varných košův.	
Pařák PKO-85 Kulatý pařák pre varné kotly o objemu 85 litrů	
Haluškář 1-1 H.K_785/85-O 1x 1 haluškář pro kulaté varné kotly. Rozměr: 250x475x70 mm Perforace: Ø 10 mm	

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 - Hlavica filtra

Rozměry: 117xv421mm

Pracovní teplota: od 4 do 30 st.C

Max. tlak: 8,6 bar, strata přetoku pod 0,20bar

Kapacita: 2408 L

Max. průtok: 60 L/hod

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

Připojovací průměr: vstup ø 3/8"M - výstup ø 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 výtokového ventilu.



Tlaková sprcha

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

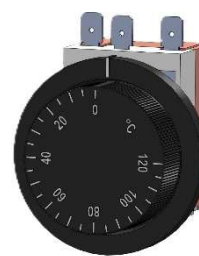


Termostat

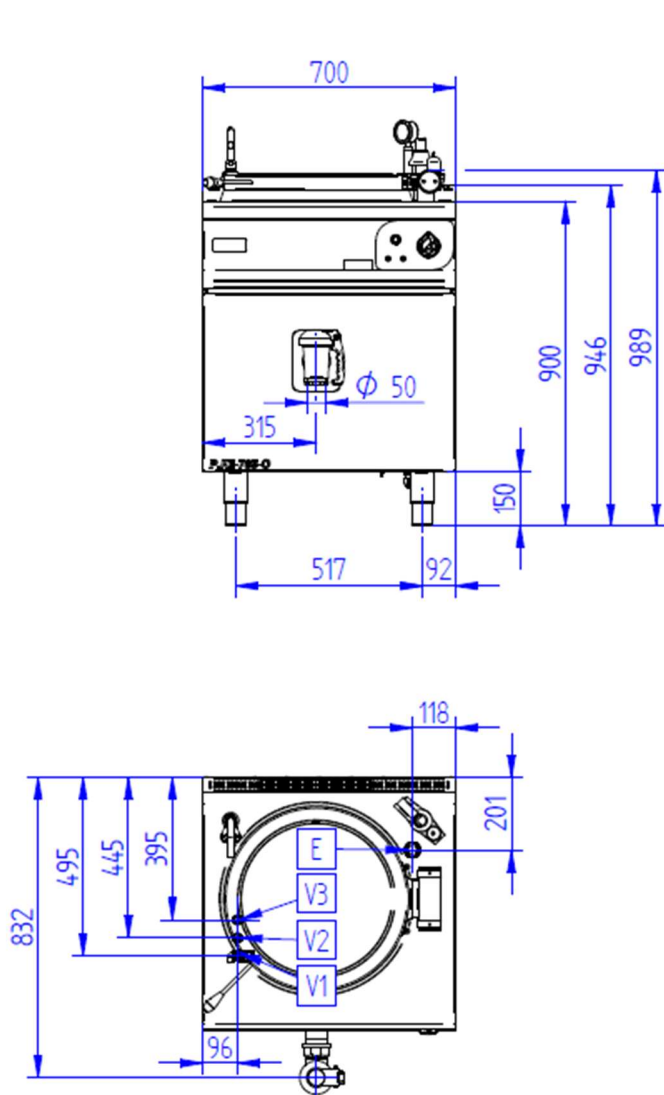
Umožňuje přesné nastavení a regulaci teploty během varného procesu.

- ✓ 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



PKE-785-0	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda (opcia) G3/4
E	Pripojenie elektriny

DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřená parní nádrž, která zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy podáváno od topných těles 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 odvodu před započetím vaření a jeho opětovné zavzdušnění po skončení vaření. Součástí této armatury je také ručičkový manometer, který umožňuje současnou kontrolu tlaku v duplikátoru. Kotel je vybaven tlakovým spínačem. Duplikátor tedy zajišťuje rovnoměrný ohřev, potraviny se díky tomu nepřipalují.

Technické vlastnosti nerezavějící oceli použité vo varných kotlích Gastro-Haal

AISI 304

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

AISI 316

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

AISI 321 s titanem posílený materiál

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

- stabilizovaná přísadou titanu, po svařování odolná proti mezikrystalové korozi bez dodatočné tepelné úpravy i při svařování hrubších rozměrů.