

## TECHNICKÝ LIST

Produkt:	<b>Varný kotol elektrický 400 litrový, hranatý</b>
Označení:	<b>P.KE-400</b>
Produktová řada:	<b>Practic</b>
Výrobce:	<b>Gastro-Haal, s.r.o.</b>
Země původu:	<b>Slovenská republika</b>



### 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:

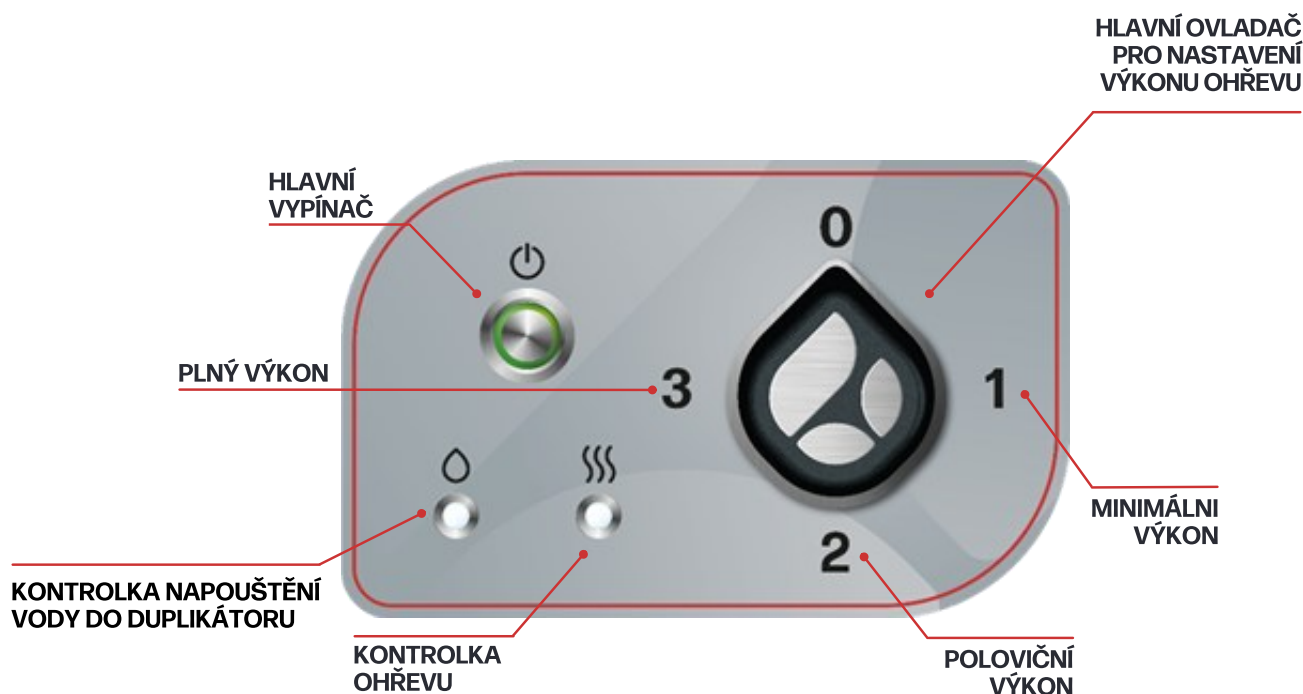
- ✓ Tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- ✓ **Samonosná, masivní a pevná konstrukce**
- ✓ Materiál varné nádoby je z AISI 316L
- ✓ **Topné tělesa z materiálu AISI 316 – vyšší odolnost vůči přehřátí**
- ✓ Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky zajišťují odolnost vůči vodě
- ✓ **Rukojeť poklopu 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



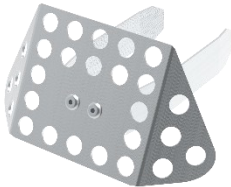
## TECHNICKÉ PARAMETRY

<b>Rada</b>	<b>900</b>
Označení	<b>P.KE-400</b>
Produktová řada	<b>Practic</b>
Zařízení	elektrický varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxh xv	1400x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotla (l)	416,3 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	376 l
Hmotnost	255 kg
<b>Duplikátor</b>	<b>hrnatý</b>
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	110 l
Objem vody v duplikátoru (až po snímač hladiny) (l)	58 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
<b>Ohřev</b>	
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)	36 kW
Jmenovité napětí (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Jmenovitý proud (A)	52 A
Jištění (A)	80 A
Třístupňová regulace výkonu topného tělesa pomocí 4-polohového spínače	ano
Čas ohr. voda v hrnci 20-90°C (min.)	75 min
<b>Voda, ventil, krytí</b>	
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	IP 65

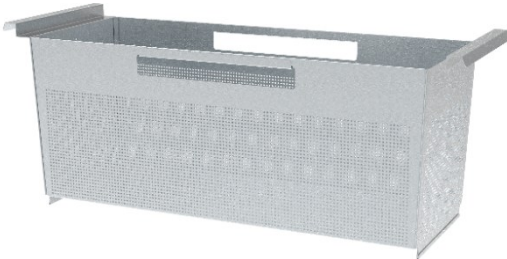



<b>Konstrukce, úspora, bezpečnost</b>	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výstupků	ano
Likvidace odpadu přes extrudovanou horní desku	ne
Tepelná 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, 400l
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
<b>Vybavení za příplatek dle ceníku</b>	
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4"	ano (příplatek)
Krytí IP45	ano (příplatek)
Vazelína na vypouštěcí ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Pařáky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (příplatek)

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Příslušenství **v ceně** zařízení

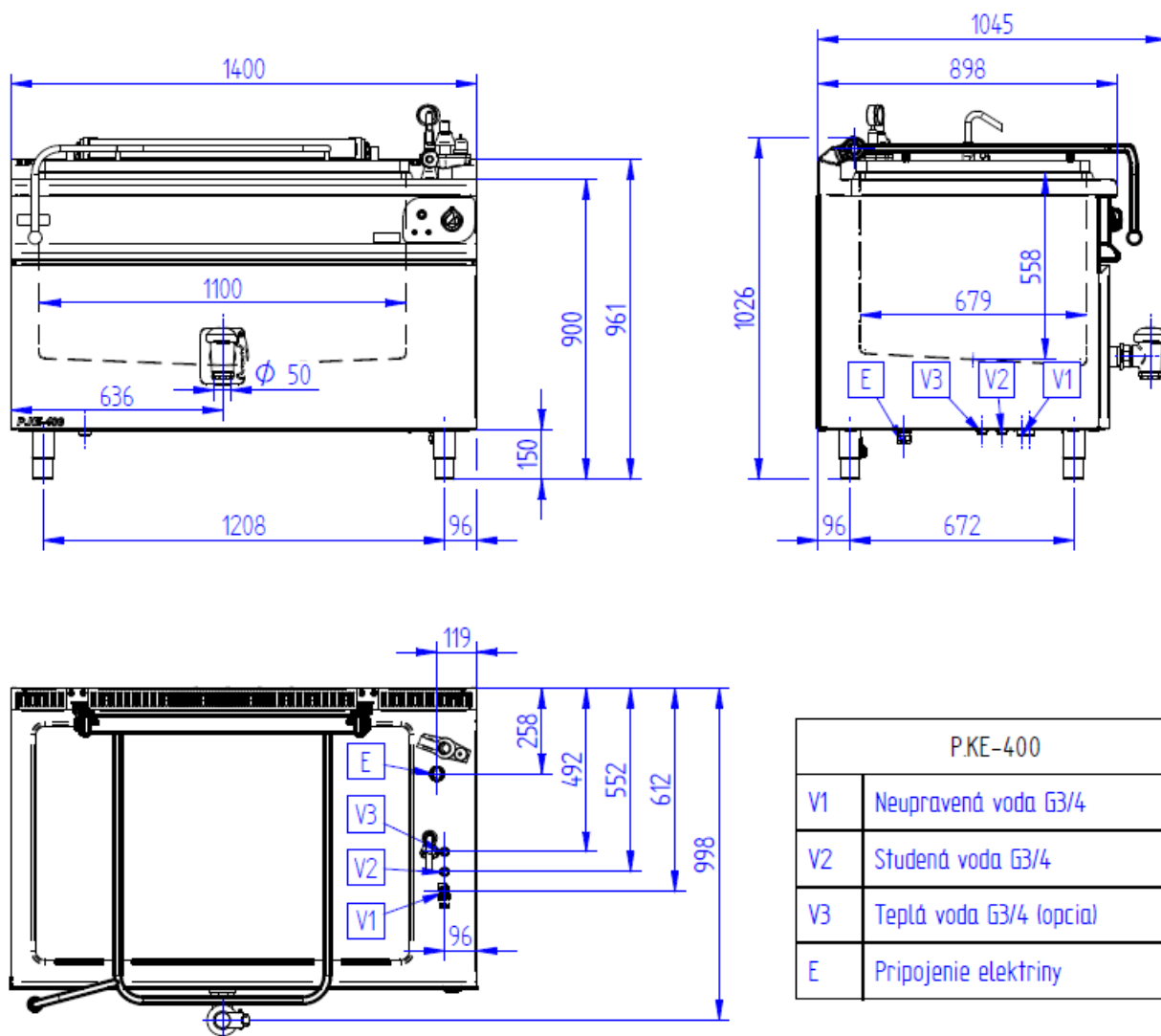
<p><b>Sítka před výpustný ventil SV-100/500</b></p> <p>Sítka na zachytávání jídel</p>	
---	--

### Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

<p><b>Varný koš</b></p> <p><b>1-1 K.HK</b> 1x1 varný koš do varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>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.</p>	
<p><b>Varné koše - SADA</b></p> <p><b>2-1 K.HK</b> 2x1 varný koš do hranatých varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Set dvou varných košů.</p>	
<p><b>Varné koše - SADA</b></p> <p><b>4-1 K.HK</b> 4x1 varný koš do varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Set čtyř varných košů.</p>	
<p><b>Haluškář</b></p> <p><b>1-1 H.HK</b> 1x 1 haluškář pro všechny hranaté varné kotly.</p> <p><b>Rozměr:</b> 250x669x70 mm <b>Perforace:</b> Ø 10 mm</p>	

<p><b>Pařák</b></p> <p><b>PKH-400</b> Hranatý pařák pro varné kotly o objemu 400 litrů</p>	
<p><b>Zvedací vozík elektrický</b></p> <p><b>AZV 2/1GN</b> 1005x630x1100mm</p> <p><b>AZV 1/1GN</b> 670x630x1160mm</p> <p>Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.</p>	
<p><b>Změkčovač (filtr) tvrdé vody</b></p> <p><b>102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona</b></p> <p><b>1002949 : PURITY C - Hlavica filtru</b></p> <p><b>Rozměry:</b> 117xv421mm  <b>Pracovní teplota:</b> od 4 do 30 st.C  <b>Max. tlak:</b> 8,6 bar, stratu přítoků pod 0,20bar  <b>Kapacita:</b> 2408 L  <b>Max. průtok:</b> 60 L/hod  <b>Hmotnost:</b> prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg  <b>Přípojení:</b> vstup ø 3/8" M - výstup ø 3/8" M vnější závit  <b>Horizontální nebo vertikální montáž.</b></p> <p>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.</p>	
<p><b>Vazelína na výpustný ventil</b></p> <p><b>VAZELINA 100G</b> Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.</p>	

## PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



P.KE-400	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriny



## 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 odvzdušnění 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 chromnikmolybdenová ocel se zvýšenou odolností proti korozi (zvýšený obsah molybdenu), odolná vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu.