

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol plynový 100 litrový, okrouhlý
Označení:	P.KG-100-O
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Plynový varný kotol s okrouhlým 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 nepřímě 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:

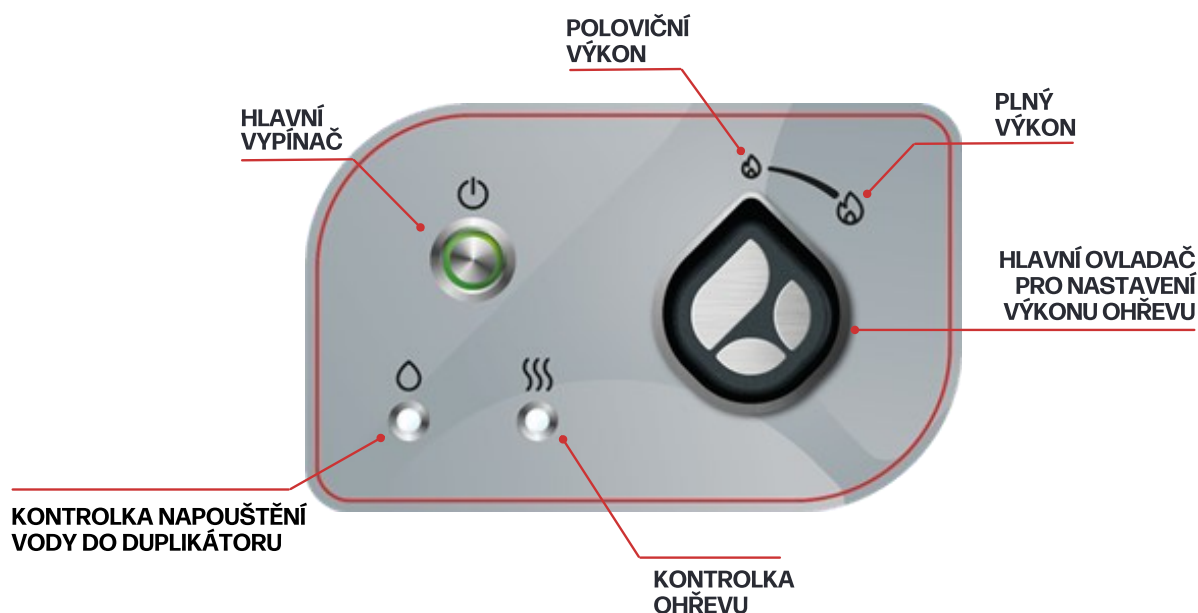
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání.**
- ✓ Kovové ovladače s bezpečnostními prvky a stupňům ochrany **proti vodě IP65.**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horké varné zóny – prodloužené madlo.**
- ✓ **Sondy pro měření hladiny vody v duplikátoru s materiálem AISI 316**
- ✓ Vnější část duplikátoru je vyrobená z **AISI 321 vystuzeného titanem**, chemicky odolnějším materiálem proti korozi.
- ✓ **Automatické dopouštění vody do duplikátoru.**
- ✓ **Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných těles.**
- ✓ **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru** s vysokou odolností vůči teple, ohni, zvuku, uhlovodíkům a lehu.
- ✓ Speciálně zpevněná samonosná konstrukce.
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz.**

OVLÁDÁNÍ **plynových varných kotlů**

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

2 stupně výkonu ohřevu

Malý plamen = Poloviční výkon / **Velký plamen** = Plný výkon



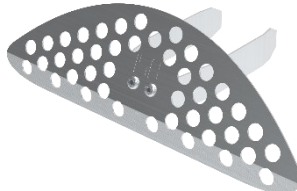
TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	900
Označení	P.KG-100-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	plynový varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry(mm) šxh xv	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	106 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	95 l
Hmotnost (kg)	123 kg
Duplikátor	okrouhlý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	32,1 l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l)	20,7 l
*Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyšší životnost topných těles	
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Jmenovitý tlak plynu G20 - I2H (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu G31 - I3P (kPa)	3,7 kPa
Trubkové hořáky	2 (dvoj) trubicový horák
Max. tepelný příkon (W)	25 W
Jmenovitý tepelný příkon hořáků (kW)	16 kW
Spotřeba plynu G20 - I2H (m³/h)	1,6 m³/h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m³/h)	0,62 m³/h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	1,25 (kg/hod)
Jmenovité napětí (V)	230 V + PEN 50 Hz TN-S
Nastavovací přetlak na trysku při maxi. výkonu hořáku v Mbar (G20)	17 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při max. výkonu hořáku v Mbar (G31)	25 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkonu hořáku v Mbar (G20)	8,5 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkonu hořáku v Mbar (G31)	17 Mbar
Průměr trysky (G20) (mm)	2 mm
Průměr trysky (G31) (mm)	1,4 mm
Počet trysek (ks)	2 ks
Doba ohr. vody ve varní nádobě 20-90°C (min.)	52 min
Voda, ventil, krytí	
Připojení studené vody do varné nádoby (")	3/4 "
Připojení studené změkčené vody do duplikátoru (")	3/4 "
Max. tlak vody (bar)	6 bar
Výpustný ventil s aretací (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	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
Spádové provedení komína na horní desce	ano
Krytovaní ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ano
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
Sondy pro měření hladiny vody v duplikátoru s materiálem AISI 316 pro spolehlivější měření a delší životnost	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vaně	30l, 65l, 100l
Ruční otevírání poklopu, poklop umístěný v chladné zóně, rukojeť z boku kotle	ano, do 90°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před výtokový ventil	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Vybavení za příplatek dle ceníku	
Komín	ano (příplatek)
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4 "	ano (příplatek)
Vazelína na výtokový ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Pařáky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (příplatek)
Info	
G20 - I2H = zemní plyn	
G31 - I3P = propan	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství **v ceně** zařízení

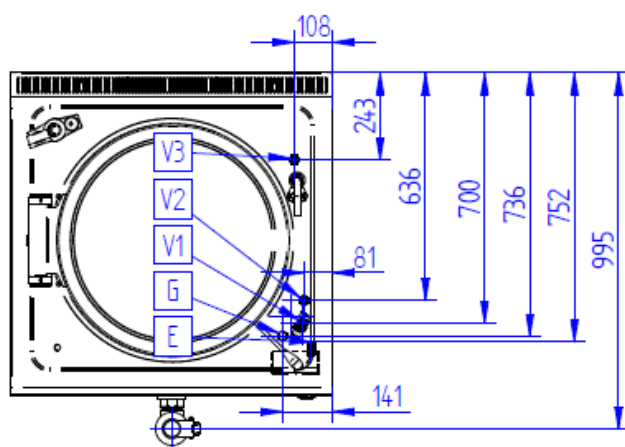
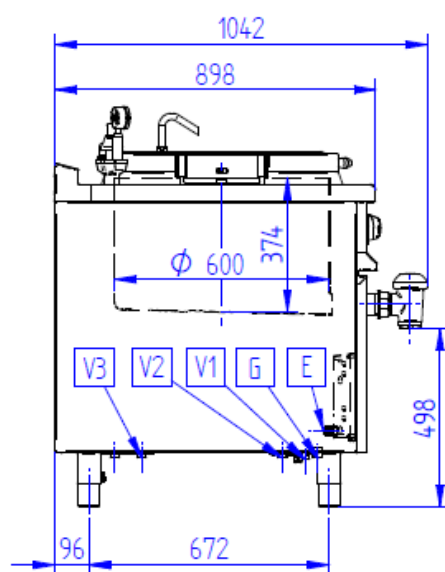
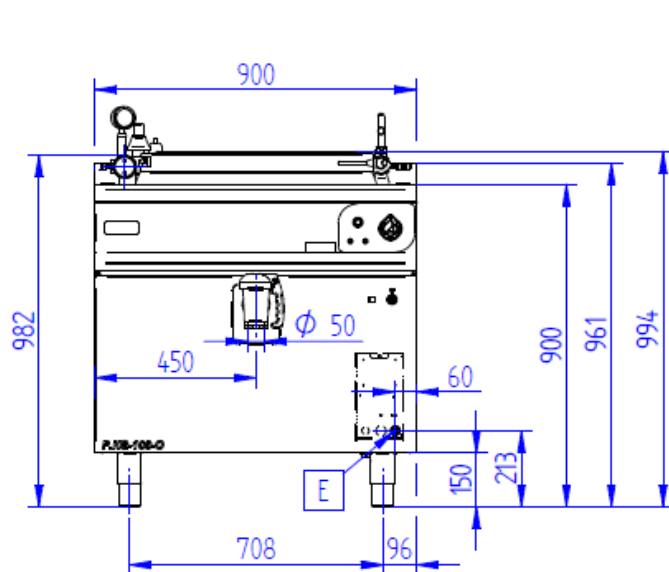
<p>Sítka před výpustný ventil</p> <p>SV-100/150-O Sítka na zachytávání jídel</p>	
--	--

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

<p>Varný koš</p> <p>1-1/3 K.K_100-O 1x1/3 varný koš do varných kotlů o objemu 100 litrů.</p> <p>Ø556x378mm</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>Varné koše - SADA</p> <p>3-1/3 K.K_100-O 3x1/3 varný koš do varných kotlů o objemu 100 litrů.</p> <p>Ø556x378mm</p> <p>Set tří varných košů.</p>	
<p>Haluškář</p> <p>1-1 H.K_100/150-O 1x 1 haluškář pro okrouhlé varné kotly s objemem 100 a 150 litrů.</p> <p>Rozměr: 250x580x70 mm Perforace: Ø 10 mm</p>	

<p>Pařák</p> <p>PKO-100/150-0 Okrouhlý pařák pro varné kotly o objemu 100 a 150 litrů.</p>	
<p>Zvedací vozík elektrický</p> <p>AZV 2/1GN 1312x660x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 680x660x1100mm</p> <p>Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.</p>	
<p>Změkčovač (filtr) tvrdé vody</p> <p>102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona</p> <p>1002949 : PURITY C - Hlavica filtrů</p> <p>Rozměry: 117xv421mm Pracovní teplota: od 4 do 30 st.C Max. tlak: 8,6 bar, straty 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.</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>Vazelína na výpustný ventil</p> <p>VAZELINA 100G Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.</p>	

PRIPOJOVACIE ROZMERY



P.KG-100-0	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřená parní nádrž, která zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy podáváno od hořákov 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 započítím 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 vlastnosti nerezavějící oceli použité ve 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 mezi krystalové korozi bez dodatečné tepelné úpravy i při svařování hrubších rozměrů.