

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Kotel pánev plynová 140 litrová
Označení:	P.KGD-140
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Plynová kotel pánev slouží k tepelné úpravě velkého množství potravin, vařením a dušením ve vodě nebo mírným smažením v oleji, např. knedlíků a noků. Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice, pekárny a další.

Practic

TOP 10 vlastností kotel pánve Gastro-Haal z produktové řady Practic je:

- ✓ Rychlý ohřev vody díky malé hloubce vany
- ✓ **Nižší spotřeba vody než u běžných kotlů**
- ✓ Nízká spotřeba energie, knedlíky lze vařit celý den
- ✓ **Snadná obsluha**
- ✓ Nízká náročnost na údržbu
- ✓ **Možnost nastavení teploty vaření**
- ✓ Tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- ✓ **Samostatná, pevná a pevná konstrukce**
- ✓ Dlouhá životnost
- ✓ **Robustní kovové ovladače s voděodolnými bezpečnostními prvky IP65**

OVLÁDÁNÍ PLYNOVÉ KOTEL PÁNVE

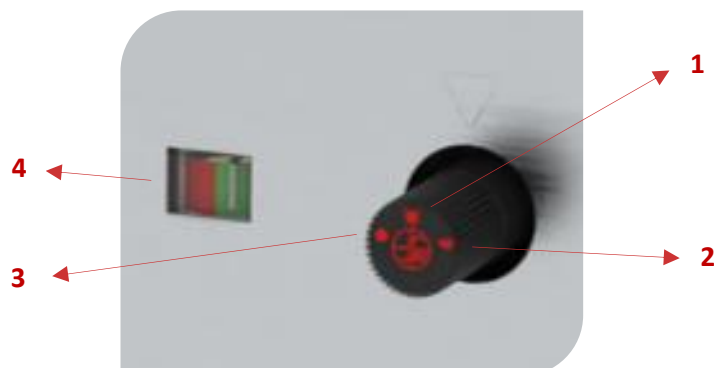
- hlavní vypínač, vypínač polovičního nebo plného výkonu, kontrolka ohřevu,
- hlavní ovladač pro nastavení topného výkonu
- nastavitelná teplota ohřevu (od 50°C do 250°C)

2 úrovně topného výkonu

Poloviční výkon / plný výkon



OVLÁDÁNÍ PLYNOVÝHO VENTILŮ



1 = Zapalování

2 = Hořák

3 = Pozice „0“

4 = zapálení zapalovacího hořáku - (milivoltmeter)

TECHNICKÉ PARAMETRY

Rada	900
Označení	P.KGD-140
Produktová řada	Practic
Zařízení	plynová kotel pánev
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1400x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) šxhxv	1226x680x208 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	177 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	140 l
Hmotnost (kg)	180 kg
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Trubkové hořáky	11 trubkové
Tepelný výkon při plném výkonu (kW)	21 kW
Tepelný výkon při polovičním výkonu (kW)	14,0 kW
Spotřeba plynu G-20 - I2H (m ³ /h)	2,1 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (m ³ /h)	0,81 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (kg/hod)	1,64 kg/hod
Jmenovité napětí (V)	230 V
Průměr trysky (G-20)	2,35 mm
Průměr trysky (G31)	2 mm
Jmenovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa
Jmenovitý tlak při max. výkonu (G-20) (kPa)	1,5 kPa
Jmenovitý tlak při max. výkonu (G31) (kPa)	1,7 kPa
Jmenovitý tlak při sporo výkonu (G-20) (kPa)	1,05 kPa
Jmenovitý tlak při sporo výkonu (G31) (kPa)	1,1 kPa
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastavitelná teplota vaření (°C)	50 - 250 °C

Voda, ventil, krytí	
Přípojka vody	3/4
Výpustný ventil (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnelků	ano
Krytování ze spodu	ano
Opce za příplatok dle ceníku	
Pařák hranatý a automatický zdvihací vozík	ano (příplatok)
Výtakový ventil Echtermann do 160°C	ano (příplatok)
Info	
G-20 - I2H = zemní plyn	
G31 propan - I3P = propan	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

<p>Pařák hranatý</p> <p>1-1 P.KDG_KED 1x 1 pařák</p> <p>Pro všechny objemy kotel pánvích.</p>	
<p>Zdvíhací vozík elektrický</p> <p>AZV 2/1GN 1312x660x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 680x660x1100mm</p> <p>Polohovatelné a automatické zdvíhací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.</p>	
<p>Vazelína na výpustný ventil</p> <p>VAZELINA 100G Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.</p>	

PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY

