

## TECHNICKÝ LIST

Produkt:	<b>Varný kotol parní 85 litrový, okrouhlý</b>
Označení:	<b>P.KP-785-O</b>
Produktová řada:	<b>Practic</b>
Výrobce:	<b>Gastro-Haal, s.r.o.</b>
Země původu:	<b>Slovenská republika</b>



### Použití

Parní 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 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**
- ✓ **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 teplu, ohni, zvuku, uhlovodíkům a líhu**
- ✓ Speciálně vyztužená samonosná konstrukce
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz**

## OVLÁDÁNÍ PARNÍCH VARNÝCH KOTLŮ

- **hlavní otočný ovládač pro přidání/ ubírání objemu páry = regulovaný ohřev**
  - ✓ Otočením ovládacího kombíku v směre plus anebo velká ikona páry se zvýší objem vpuštěné páry, což znamená zvýšení výkonu.
  - ✓ Otočením kombíku v směre ikony mínus anebo malá ikona páry se sníží objem vpuštěné páry, což znamená snížení výkonu.

OTOČNÝ OVLADAČ PRO  
PŘIDÁNÍ/ UBÍRÁNÍ  
OBJEMU VPUŠTĚNÉ PÁRY

VYŠŠÍ VÝKON

NIŽŠÍ VÝKON



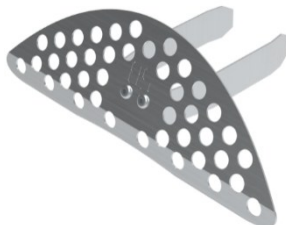
## TECHNICKÉ PARAMETRY

<b>Řada</b>	<b>700</b>
Označení	<b>P.KP-785-O</b>
Produktová řada	<b>Practic</b>
Zařízení	parní varný kotel
Ovládací panel	otočný kombík
Vnější rozměry (mm) šxhvx	700x700x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	93 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l
Hmotnost	85 kg
<b>Duplikátor</b>	okrouhlý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	31 l
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4bar	109,7 °C
<b>Ohřev</b>	
Jmenovitý tlak (kPa)	20-50 kPa
Přípojka páry (")	1"
Max. spotřeba páry (kg/hod)	40 kg/hod
Doba ohr. vody ve varný nádobě 20-90°C (min.) při tlaku páry v duplikátore 0,4 Bar	40
<b>Voda, ventil</b>	
Připojení studený vody do varný nádoby (")	3/4 "
Přípojka kondenzátu (")	3/4 "
Výpustný ventil s aretací (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
<b>Konstrukce, úspora, bezpečnost</b>	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 321 s titánem posílený materiál
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varný nádoby	AISI 316
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Odvedení odpadu přelísovanou hornou deskou	ne
Tepelná a ochranná izolace duplikátore s vysokou odolností vůči teple, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu	ano
Cáchování (litráž) na vnitřní stěně vany	30l, 55l, 85l
Robustné odolné kovové ovládaní	ano
Ruční otvírání poklopu, poklop umístěný v chladný zóně, rukověť zboku kotle	ano, do 90°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před výtakový ventil	ano
Nastavitelný nožičky	ano

Vybavení za příplatek dle ceníku	
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4 "	ano (příplatek)
Vazelína na výtokový ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Paráky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdý vody	ano (příplatek)
Kondenzační hrneček	ano (příplatek)

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Příslušenství **v ceně** zařízení

<p><b>Sítka před výpustný ventil</b></p> <p><b>SV-785/85-O</b> Sítka na zachytávání jídel</p>	
---	--

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

<p><b>Varný koš</b></p> <p><b>1-1/2 K.K_85-O</b> 1x1/2 varný koš do varných kotlů Ø466x468mm</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>2-1/2 K.K_85-O</b> 2x1/2 varný koš do varných kotlů Ø466x468mm</p> <p>Set dvou varných košů.</p>	
<p><b>Pařák</b></p> <p><b>PKO-85</b> Kulatý pařák pro varné kotly o objemu 85 litrů</p>	
<p><b>Haluškář</b></p> <p><b>1-1 H.K_785/85-O</b> 1x 1 haluškář pro kulaté varné kotly.</p> <p><b>Rozměr:</b> 250x475x70 mm <b>Perforace:</b> Ø 10 mm</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 - Hlavica filtru

**Rozměry:** 117xv421mm

**Pracovní teplota:** od 4 do 30 st.C

**Max. tlak:** 8,6 bar, strata přítoků 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.



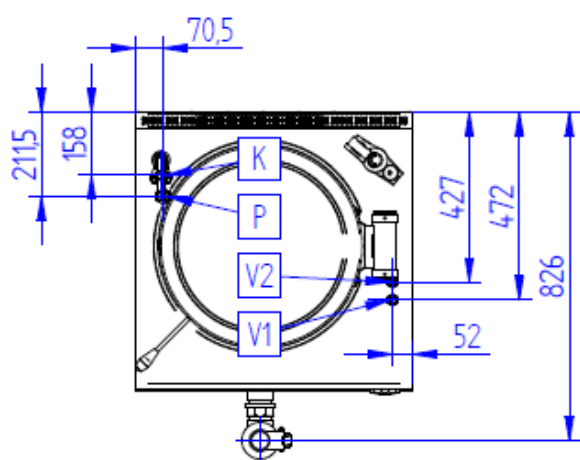
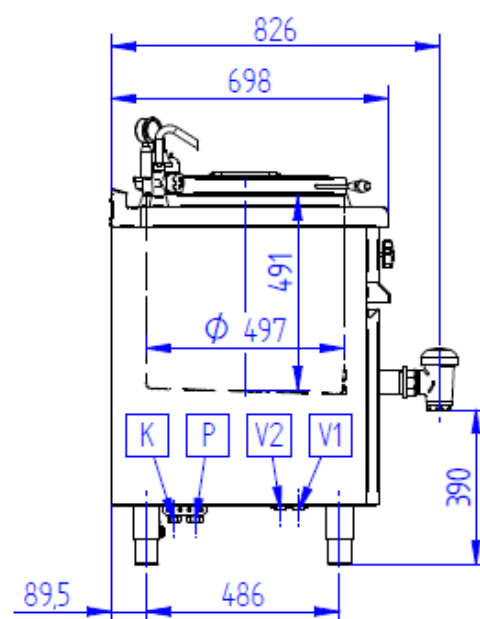
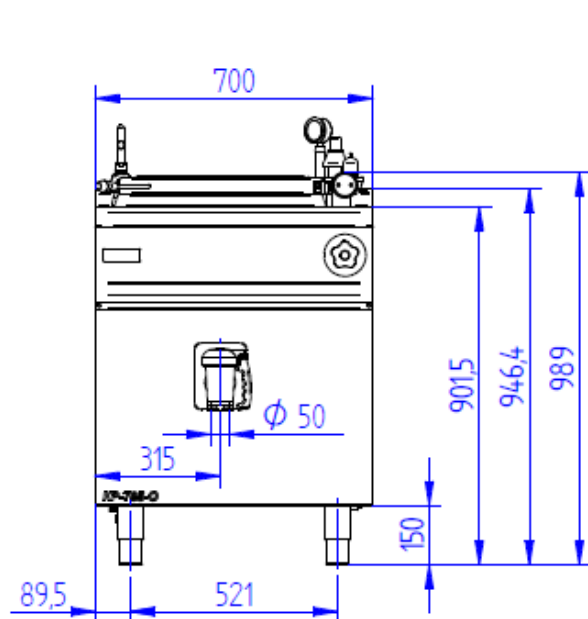
### Vazelína na výpustný ventil

#### VAZELINA 100G

Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.



## PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



KP-785-0	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

## 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 odvzdušnění před započetím 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 molybdénu), 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.