

TECHNICKÝ LIST

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



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

OVLÁDÁNÍ PARNÍCH VARNÝCH KOTLŮ

- **hlavní otočný ovladač 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



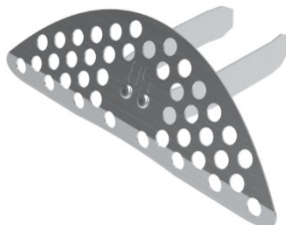
TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	900
Označení	P.KP-85-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	parní varný kotel
Ovládací panel	otočný kombík
Vnější rozměry (mm) šxhxv	700x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	93 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l
Hmotnost	100 kg
Duplikátor	okrouhlý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	31 l
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4bar	109,7 °C
Ohřev	
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
Voda, ventil	
Připojení studený vody do varný nádoby (")	3/4 "
Přípojka kondenzátu (")	3/4 "
Výpustný ventil s aretací (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Materiál horný 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 vniterný stěnu 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 studený 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

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 košů.	
Pařák PKO-85 Kulatý pařák pro 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 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.



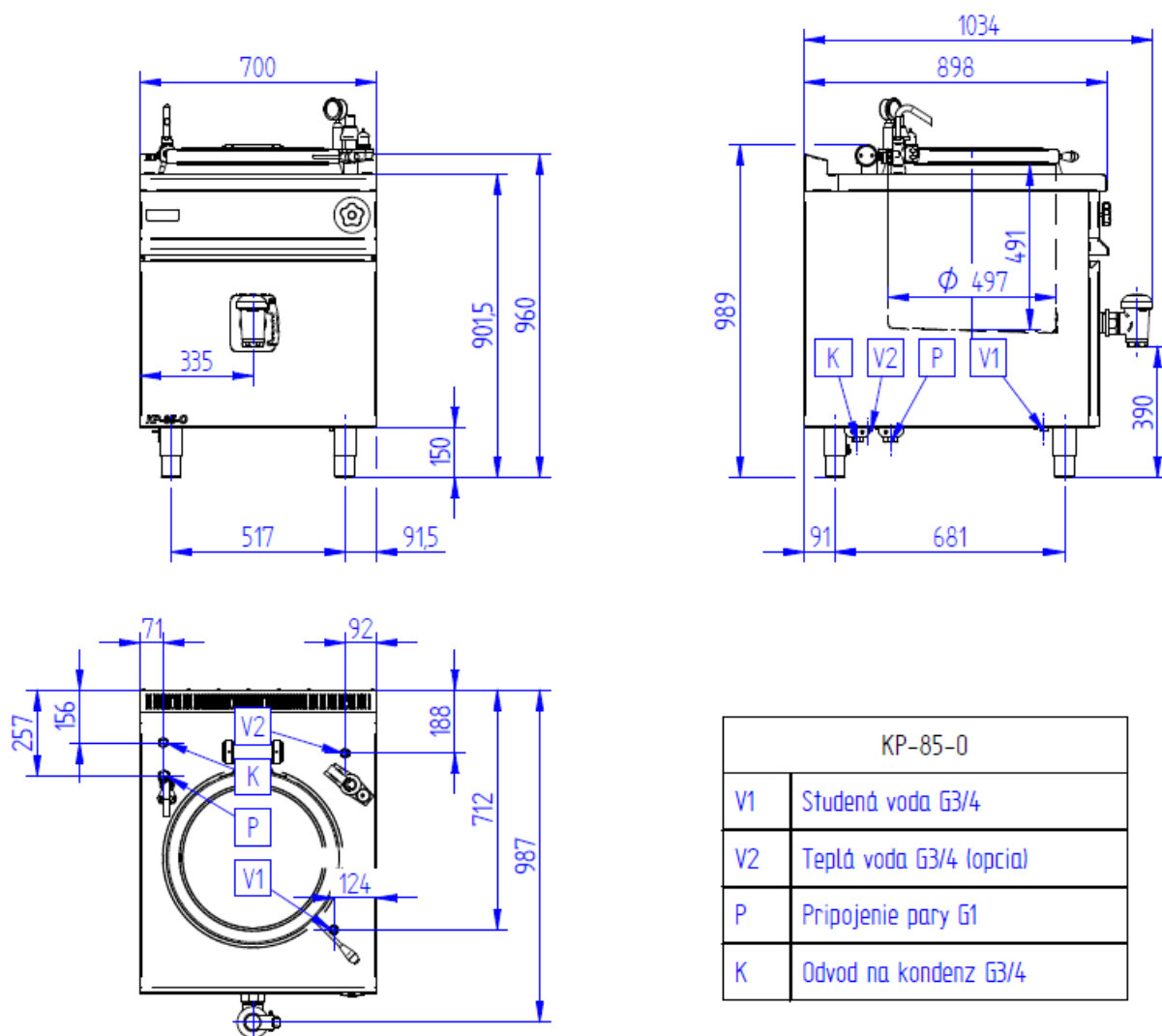
Vazelína na výpustný ventil

VAZELINA 100G

Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.



PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



KP-85-0	
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 odvodu 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 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.