

TECHNICKÝ LIST

Produkt: **Varný kotol elektrický 150 litrový, hranatý**
Označenie: **P.KE-150**
Produktová rada: **Practic**
Výrobca: **Gastro-Haal, s.r.o.**
Krajina výroby: **Slovenská republika**



Používanie

Elektrický varný kotol s hranatým duplikátorom slúži na varenie polievok, omáčok, mäsa, cestovín, mliečnych jedál bez nebezpečenstva pripálenia, na dusenie rýb, zelenín, húb, na ohrievanie mrazených jedál alebo polotovarov. **Obsah varnej nádoby je nepriamo ohrievaný parou, ktorá sa vytvára v duplikátore.** Najčastejšie uplatnenie majú v prevádzkach spoločného stravovania, akými sú školské jedálne, reštaurácie, nemocnice a ďalšie.

Practic

Výhodné vlastnosti varných kotlov Gastro-Haal z produktovej rady Practic sú:

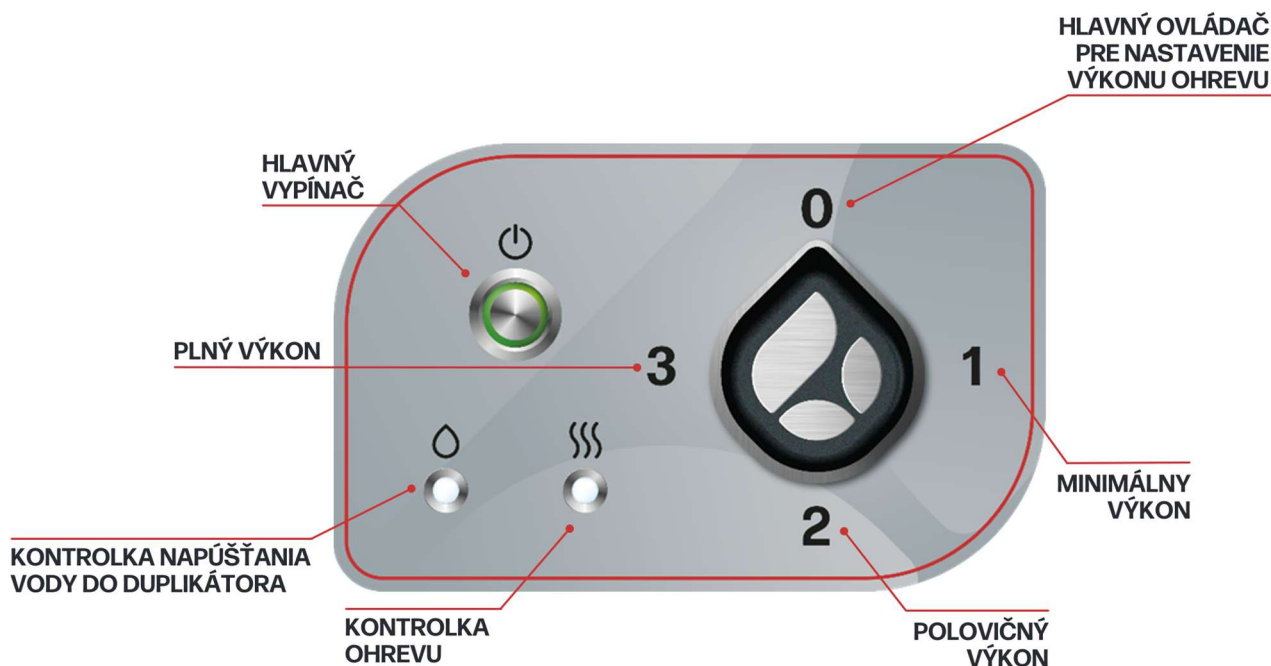
- ✓ **Moderné intuitívne analógové ovládanie**
- ✓ Kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami a stupňom ochrany proti vode **IP65**
- ✓ **Poklop sa otvára mimo horúcej zóny varenia – predĺžené madlá**
- ✓ Vonkajšia časť duplikátora z materiálu **AISI 304**
- ✓ **Ohrevné telesá z materiálu AISI 316 – vyššia odolnosť voči prehriatiu**
- ✓ Zvýšený objem vody v duplikátore zaisťuje dlhšiu životnosť ohrevných telies.
- ✓ **Tepelná a ochranná izolácia duplikátora s vysokou odolnosťou voči teplu, požiaru, zvuku, uhľovodíkom a liehu**
- ✓ Špeciálne spevnená samonosná konštrukcia
- ✓ **Rýchly ohrev, nízka spotreba, tichá a bezpečná prevádzka**

OVLÁDANIE elektrických varných kotlov

- hlavný vypínač, kontrolka napúšťania vody do duplikátora, kontrolka ohrevu, hlavný ovládač pre nastavenie výkonu ohrevu

3 stupne výkonu ohrevu

0 – Bez ohrevu / **1** = Minimálny výkon / **2** = Polovičný výkon / **3** = Plný výkon



TECHNICKÉ PARAMETRE

Rada	900
Označenie	P.KE-150
Produktová rada	Practic
Zariadenie	elektrický varný kotol
Ovládací panel	klasický analógový
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	168,7 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	150 l
Hmotnosť	140 kg
Duplikátor	hranatý
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	57,4 l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l) *Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyššiu životnosť ohrevných telies	29,4 l
Automatické dopúšťanie vody do duplikátora	áno
Menovitý tlak duplikátora (bar)	0,4 bar
Teplota pary v medziplášti pri tlaku 0,4bar	109,7 °C
Ohrev	
Uloženie ohrevných telies v špeciálnej špirálovej nádobe, v strednej zóne pod duplikátorom - nepriamy ohrev	áno
Materiál ohrevných telies pre vyššiu odolnosť voči prehriatiu	AISI 316
Max. elektrický výkon (kW)	18 kW
Menovité napätie (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Menovitý prúd (A)	26 A
Istenie (A)	32 A
Trojstupňová regulácia výkonu ohrevných telies so 4 polohovým prepínačom	áno
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.)	55 min
Voda, ventil, krytie	
Pripojenie studenej vody do duplikátora (")	3/4 "
Pripojenie studenej vody do varnej nádoby (")	3/4 "
Pripojenie studenej zmäkčenej vody do duplikátora (")	6 bar
Max. tlak vody (bar)	2"
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	IP 41
Krytie IP	IP65
Stupeň krytia ovládacích prvkov	900

Konštrukcia, úspora, bezpečnosť	
Materiál hornej dosky	AISI 304
Materiál vonkajšieho plášťa duplikátora	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varnej nádoby	AISI 316
Krytovanie zo spodu	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno
Odvedenie odpadu prelisovanou hornou doskou	nie
Tepelná a ochranná izolácia duplikátora s vysokou odolnosťou voči teplu, požiaru, zvuku, uhlíkovodíkom a liehu	áno
Dvojitá izolácia na kábloch a vodičoch (silikónová ochrana)	áno
2 Sondy (min/max) pre meranie hladiny vody v duplikátore s materiálom AISI 316 pre spoľahlivejšie meranie a dlhšiu životnosť	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani	50l, 100l, 150l
Ručné otváranie poklopu, poklop umiestnený v chladnej zóne, rukoväť z boku kotla	áno, do 80°
Poistná armatúra	áno
Batéria na studenú vodu	áno
Sítka pred výtokový ventil	áno
Nastaviteľné nožičky	áno
Vybavenie za príplatok podľa cenníka	
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4 "	áno (príplatok)
Krytie IP45	áno (príplatok)
Vazelína na výtokový ventil	áno (príplatok)
Varné koše	áno (príplatok)
Paráky	áno (príplatok)
Haluškáre	áno (príplatok)
Zmäkčovač (filter) tvrdej vody	áno (príplatok)
Termostat	áno (príplatok)
Tlaková sprcha	áno (príplatok)

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo **v cene** zariadenia

Sitko pred výpustný ventil SV-100/500

Sitko na zachytávanie jedál



Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

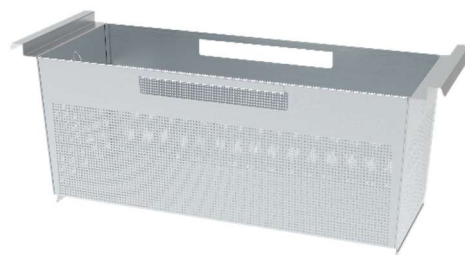
Varný kôš

1-1 K.HK

1x1 hranatý varný kôš do varných kotlov pre všetky objemy

Rozmery: 250x650x255 mm

Slúži ako pomôcka pre varenie cestovín a blanširovanie či varenie zeleniny. Spolu s potravinou sa vloží do vane varného kotla, v ktorom sa varí voda. Po požadovanom čase sa jednoducho vyberie z kotla spolu s uvarenou surovinou.



Varné koše - SET

2-1 K.HK

2x1 hranatý varný kôš do varných kotlov pre všetky objemy

Rozmery: 250x650x255 mm

Set dvoch varných košov.



Haluškár

1-1 H.K

1x 1 hranatý haluškár pre všetky hranaté varné kotly

Rozmer: 250x669x70mm

Perforácia: Ø 10 mm



Zdvíhacie vozíky elektrické

AZV 2/1GN

1312x660x1100mm

AZV 1/1GN

680x660x1100mm

Polohovateľné a automatické zdvíhacie vozíky na manipuláciu a prenos jedál.



Zmäkčovač (filter) tvrdej vody

102828: PURITY C150 Quell ST - filtračná patrona

1002949 : PURITY C - Hlavica filtra

Rozmery: 117xv421mm

Pracovná teplota: od 4 do 30 st.C

Max. tlak: 8,6 bar, strata prietoku pod 0,20bar

Kapacita: 2408 L

Max. prietok: 60 L/hod

Hmotnosť: prázdny 1,7 kg, s vodou 2,5 kg

Pripojovací priemer: vstup Ø 3/8"M - výstup Ø 3/8"M vonkajší závit

Horizontálna alebo vertikálna montáž.

Zmäkčovač vody za pomoci dekarbonizácie zabraňuje vstupu vodného kameňa do duplikátora varného kotla, čo predlžuje životnosť varných kotlov a zabezpečuje správny a bezpečný chod zariadenia a vynikajúce výsledky ohrevu.



Vazelína na výpustný ventil

VAZELINA 100G

Potravinárska vazelína pre denné ošetrovanie výtokového ventilu.



Tlaková sprcha

Slúži na uľahčenie čistenia vane do varného kotla a oplach pracovného priestoru.

Flexibilná hadica a ovládanie prietoku zabezpečujú komfortnú obsluhu.

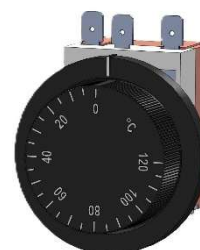


Termostat

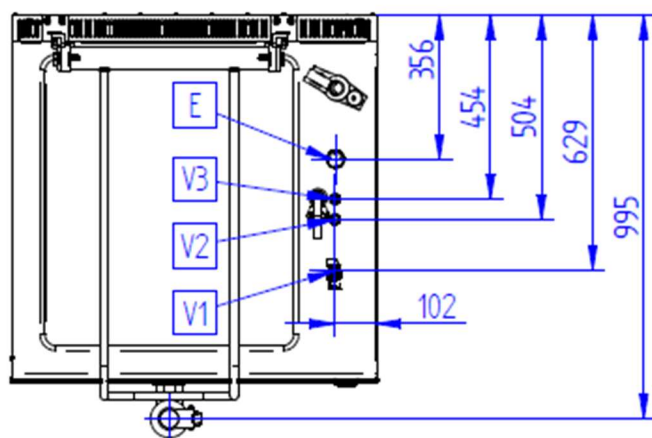
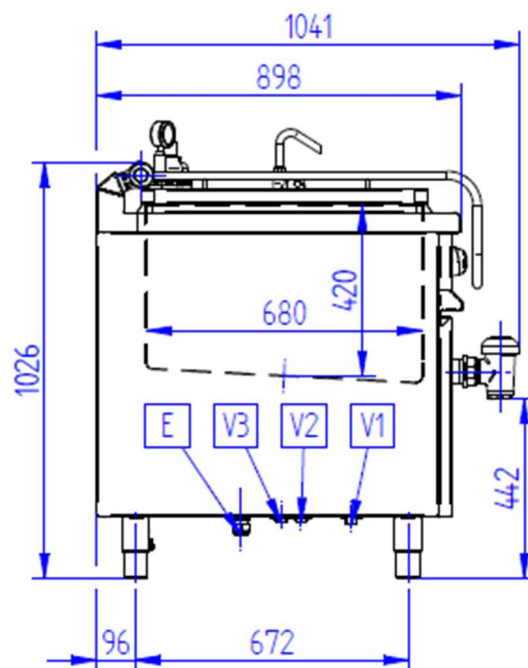
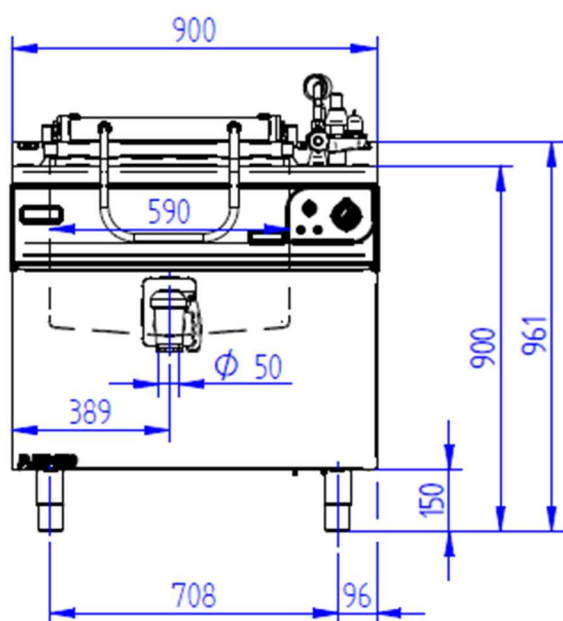
Umožňuje presné nastavenie a reguláciu teploty varného procesu.

- ✓ čidlo vo vnútri vane kotla (sníma teplotu pokrmu)
- ✓ regulácia teploty na ovládacom paneli (od 30-100°C)

Ideálne pre sterilizáciu, vývary a potrebu variť podľa presnej teploty.



PRIPOJOVACIE ROZMERY



PKE-150-H	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriny

DOBŘÉ VEDIEŤ

Nepriamy ohrev / duplikátor

Duplikátor je uzavretá parná nádrž, ktorá zaisťuje nepriamy ohrev vane varného kotla. Teplo je teda podávané od ohrevných telies prostredníctvom pary, ktorá je vyvíjaná medzi duplikátorom a vaňou kotla – dvojité plášť.

Duplikátor je vybavený poistnou armatúrou, ktorá ho istí pred nadmerným pretlakom a zároveň zaisťuje jeho odvzdušnenie pred začatím varenia a jeho opätovné zavzdušnenie po skončení varenia. Súčasťou tejto armatúry je aj ručičkový manometer, ktorý umožňuje súčasne kontrolu tlaku v duplikátore. Kotel je vybavený tlakovým spínačom.

Duplikátor teda zaisťuje rovnomerný ohrev, potraviny sa vďaka tomu nepripaľujú.

Technické vlastnosti nehrdzavejúcej ocele použitej vo varných kotloch Gastro-Haal

✓ AISI 304

- veľmi dobrá odolnosť voči korózii, odolná voči vode, vodnej pare, vlhkosti vzduchu, jedlým kyselinám, slabým organickým a anorganickým kyselinám.

✓ AISI 316

- kyselinovzdorná chrómnikelmolybdénová oceľ so zvýšenou odolnosťou proti korózii (zvýšený obsah molybdénu), odolná voči vode, vodnej pare, vlhkosti vzduchu.