

## TECHNICKÝ LIST

Produkt:	<b>Varný kotol elektrický 100 litrový, okrúhly</b>
Označenie:	<b>P.KE-100-O</b>
Produktová rada:	<b>Practic</b>
Výrobca:	<b>Gastro-Haal, s.r.o.</b>
Krajina výroby:	<b>Slovenská republika</b>



### Používanie

Elektrický varný kotol s okrúhlym 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:

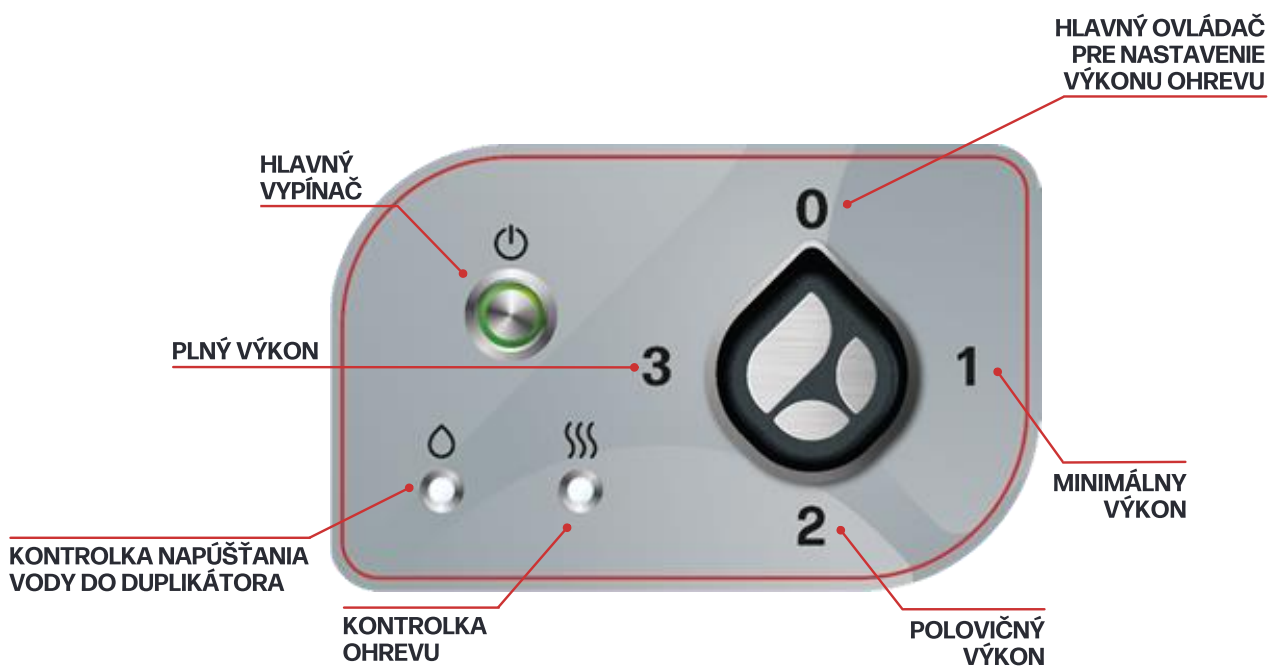
- ✓ **Moderné intuitívne analógové ovládanie**
- ✓ Kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami a stupňom ochrany proti vode **IP65**
- ✓ **Poklop sa otvára mimo horúcej zóny varenia - predĺžené madlá**
- ✓ Vonkajšia časť duplikátora z materiálu **AISI 321 posilnený s titánom** chemicky odolnejší materiál voči korózii
- ✓ **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



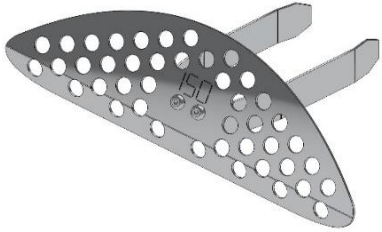
## TECHNICKÉ PARAMETRE

<b>Rada</b>	900
Označenie	<b>P.KE-100-O</b>
Produktová rada	Practic
Zariadenie	elektrický varný kotol
Ovládací panel	klasický analógový
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	106 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	95 l
Hmotnosť	123 kg
Duplikátor	okrúhly
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	48,5 l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l) *Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyššiu životnosť ohrevných telies	37,3 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
<b>Ohrev</b>	
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)	12 kW
Menovité napätie (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Menovitý prúd (A)	17 A
Istenie (A)	20 A
Trojstupňová regulácia výkonu ohrevných telies so 4 polohovým prepínačom	áno
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.)	47 min
<b>Voda, ventil, krytie</b>	
Pripojenie studenej vody do varnej nádoby (")	3/4 "
Pripojenie studenej zmäkčenej vody do duplikátora (")	3/4 "
Max. tlak vody (bar)	6 bar
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP65

<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>	
Materiál hornej dosky	AISI 304
Materiál vonkajšieho plášťa duplikátora	AISI 321 s titánom posilnený materiál
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	áno
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	30l, 65l, 100l
Ručné otváranie poklopu, poklop umiestnený v chladnej zóne, rukoväť z boku kotla	áno, do 90°
Poistná armatúra	áno
Batéria na studenú vodu	áno
Sítka pred výtokový ventil	áno
Nastaviteľné nožičky	áno
<b>Vybavenie za príplatok podľa cenníka</b>	
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)

## PRÍSLUŠENSTVO

### Príslušenstvo **v cene** zariadenia

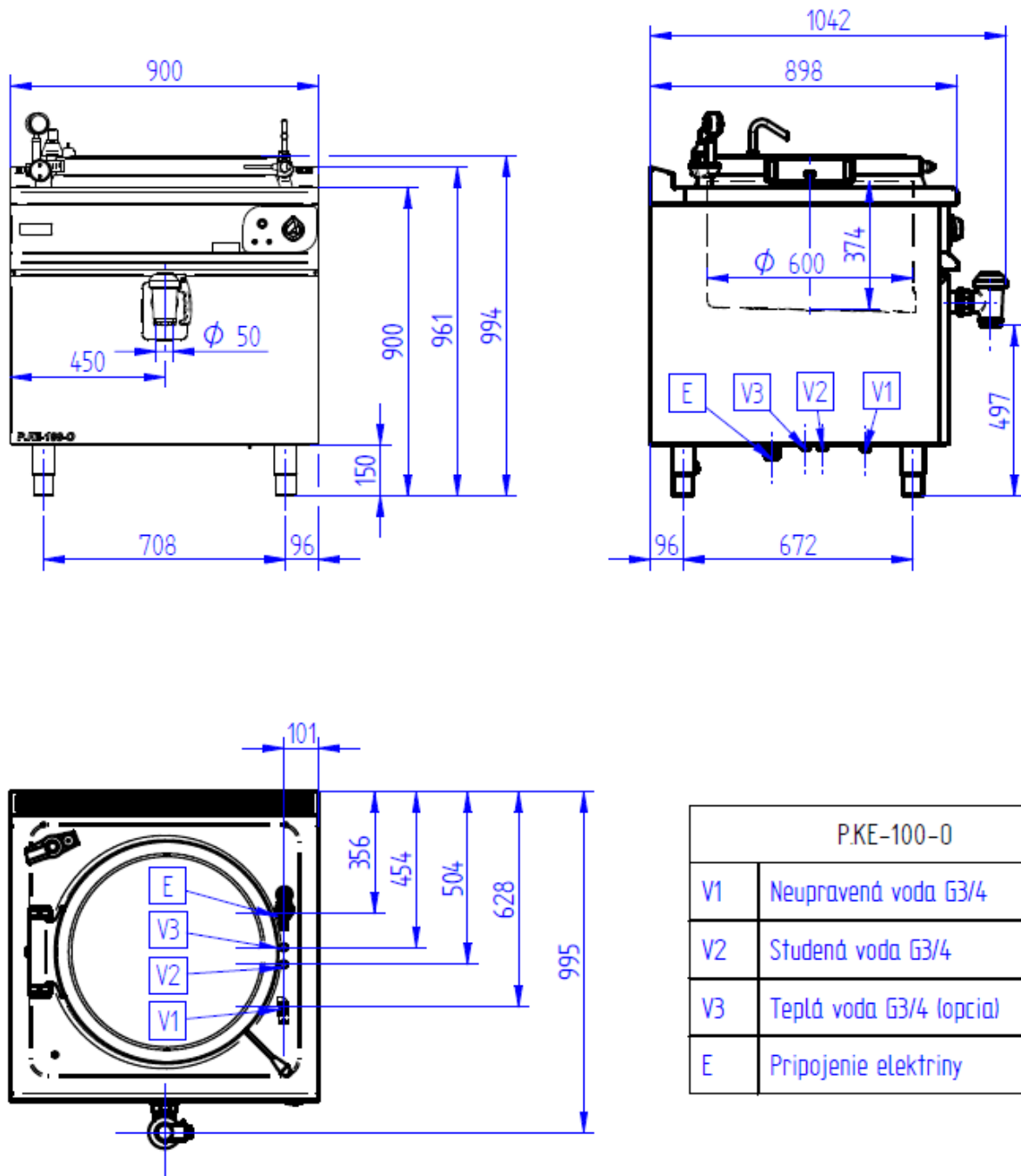
<p><b>Sitko pred výpustný ventil</b></p> <p><b>SV-100/150-O</b></p> <p>Sitko na zachytávanie jedál</p>	
--	--

### Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

<p><b>Varný kôš</b></p> <p><b>1-1/3 K.K_100-O</b> 1x1/3 varný kôš do varných kotlov Ø 556x378mm</p> <p>Slúži ako pomôcka pre varenie cestovín a blanširovanie či varenie zeleniny. Spolu s potravínou sa vloží do vane varného kotla, v ktorom sa varí voda. Po požadovanom čase sa jednoducho vyberie z kotla spolu s uvarenou surovinou.</p>	
<p><b>Varné koše - SADA</b></p> <p><b>3-1/3 K.K_100-O</b> 3x1/3 varný kôš do varných kotlov Ø 556x378 mm</p> <p>Set troch varných košov.</p>	
<p><b>Parák</b></p> <p><b>PKO-100/150-O</b></p> <p>Okrúhly parák pre varné kotly s objemom 100/150 litrov.</p>	

<p><b>Haluškár</b></p> <p><b>1-1 H.K_100-O</b> 1x 1 haluškář pre okrúhle varné kotly s objemom 100 litrov.</p> <p><b>Rozmer:</b> 250x580x70mm <b>Perforácia:</b> Ø 10 mm</p>	
<p><b>Zdvíhacie vozíky elektrické</b></p> <p><b>AZV 2/1GN</b> 1312x660x1100mm</p> <p><b>AZV 1/1GN</b> 680x660x1100mm</p> <p>Polohovateľné a automatické zdvíhacie vozíky na manipuláciu a prenos jedál.</p>	
<p><b>Zmäkčovač (filter) tvrdej vody</b></p> <p><b>102828: PURITY C150 Quell ST - filtračná patrona</b></p> <p><b>1002949 : PURITY C - Hlavica filtra</b></p> <p><b>Rozmery:</b> 117xv421mm <b>Pracovná teplota:</b> od 4 do 30 st.C <b>Max. tlak:</b> 8,6 bar, strata prietoku pod 0,20bar <b>Kapacita:</b> 2408 L <b>Max. prietok:</b> 60 L/hod <b>Hmotnosť:</b> prázdny 1,7 kg, s vodou 2,5 kg <b>Pripojovací priemer:</b> vstup Ø 3/8" M - výstup Ø 3/8" M vonkajší závit <b>Horizontálna alebo vertikálna montáž.</b></p> <p>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.</p>	
<p><b>Vazelína na výpustný ventil</b></p> <p><b>VAZELINA 100G</b> Potravinárska vazelína pre denné ošetrovanie výtokového ventilu.</p>	

## PRIPOJOVACIE ROZMERY



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



## DOBŘÉ VEDIETĚ

### 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.

#### ✓ AISI 321 s titánom posilnený materiál

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

- stabilizovaná prísadou titánu, po zvaraní odolná proti medzikryštalickej korózii bez dodatočnej tepelnej úpravy aj pri zvaraní hrubších rozmerov.