

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol elektrický 85 litrový, okrúhly
Označenie:	P.KE-85-O
Produktová rada:	Practic
Výrobca:	Gastro-Haal, s.r.o.
Krajina výroby:	Slovenská republika



Používanie

Elektrický varný kotol s okrúhlym duplikátorom slúži na veľkokapacitné varenie polievok, omáčok, mäsa, cestovín, mliečnych jedál bez nebezpečenstva pripálenia ale aj tuhších pokrmov ako ryža, halušky a knedle. Taktiež na dusenie rýb, zeleniny, 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 kotlov Gastro-Haal z produktového radu Practic sú:

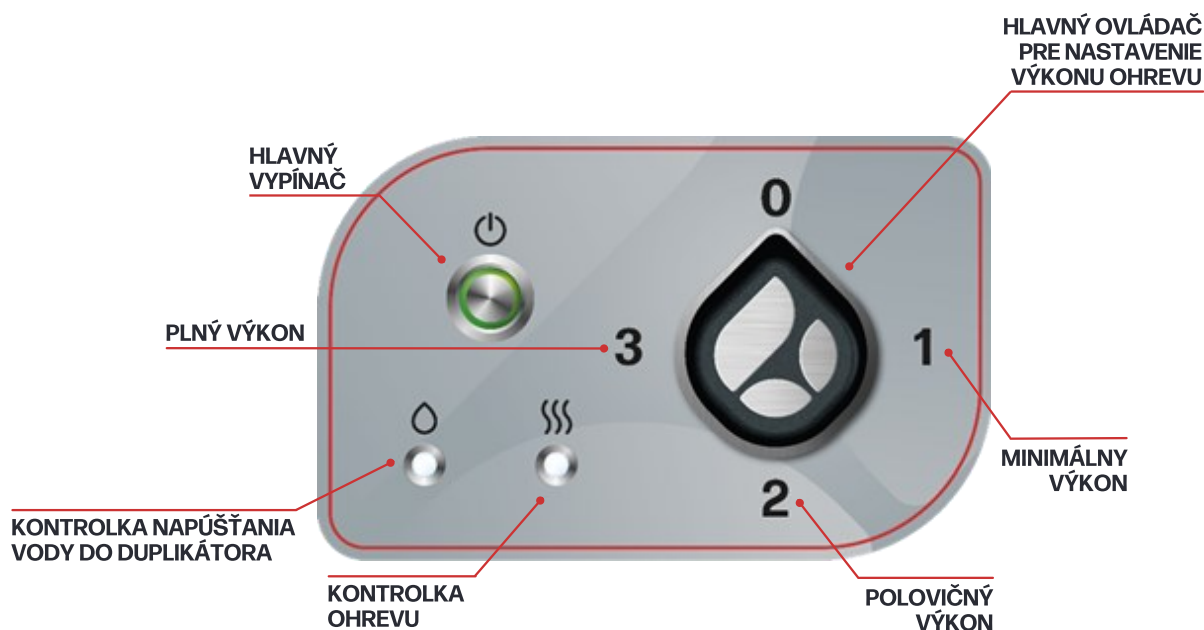
- ✓ **Moderné, intuitívne analógové ovládanie**
- ✓ Robustné kovové ovládanie s bezpečnostnými prvkami a **ochranou proti vode IP65**
- ✓ **Rukoväť pokopu sa otvára mimo horúcej varnej zóny – predĺžené rukoväte**
- ✓ Vonkajšia časť duplikátora je vyrobená z **AISI 321 vystuženého titánu**, chemicky odolnejším materiálom proti korózii
- ✓ **Ohrevné telesá AISI 316 – vyššia odolnosť proti 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 vystužená samonosná konštrukcia
- ✓ **Rýchly ohrev, nízka spotreba, tichá a bezpečná prevádzka**

OVLÁDANIE ELEKTRICKÝCH VARNÝCH KOTLOV

- **hlavný vypínač, indikátor naplnenia vody duplikátora, kontrolka vykurovania, hlavný ovládač pre nastavenie vykurovacieho výkonu**

3 stupne výkonu ohrevu

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



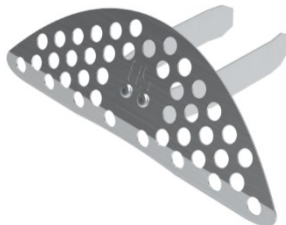
TECHNICKÉ PARAMETRE

Rada	900
Označenie	P.KE-85-O
Produktová rada	Practic
Zariadenie	elektrický varný kotol
Ovládací panel	klasický analógový
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	700x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	93 l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	85 l
Hmotnosť	100 kg
Duplikátor	okrúhly
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	39,8 l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l)	
*Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyššiu životnosť ohrevných telies	20,8 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)	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.)	52 min
Voda, ventil, krytie	
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

Konštrukcia, úspora, bezpečnosť	
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	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	30l, 55l, 85l
Ručné otváranie poklopu, poklop umiestnený v chladnej zóne, rukoväť zboku kotla	áno, do 90°
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)

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo **v cene** zariadenia

Sitko pred výpustný ventil SV-785/85-O Sitko na zachytávanie jedál	
--	--

Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

Varný kôš 1-1/2 K.K_85-O 1x1/2 varný kôš do varných kotlov Ø466x468mm Slúži ako pomôcka pre varenie cestovín a blanšírovanie 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 - SADA 2-1/2 K.K_85-O 2x1/2 varný kôš do varných kotlov Ø466x468mm Set dvoch varných košov.	
Parák PKO-85 Okrúhly parák pre varné kotly o objemu 85 litrov.	
Haluškár 1-1 H.K_785/85-O 1x 1 haluškár pre okrúhle varné kotly. Rozmer: 250x475x70 mm Perforácia: Ø 10 mm	

Elektrický zdvíhací vozík

AZV 2/1GN

1312x660x1100mm

AZV 1/1GN

680x660x1100mm

Nastavitelné a automatické zdvíhacie vozíky na manipuláciu a prepravu potravín.



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 $\varnothing$ 3/8" M - výstup $\varnothing$ 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.



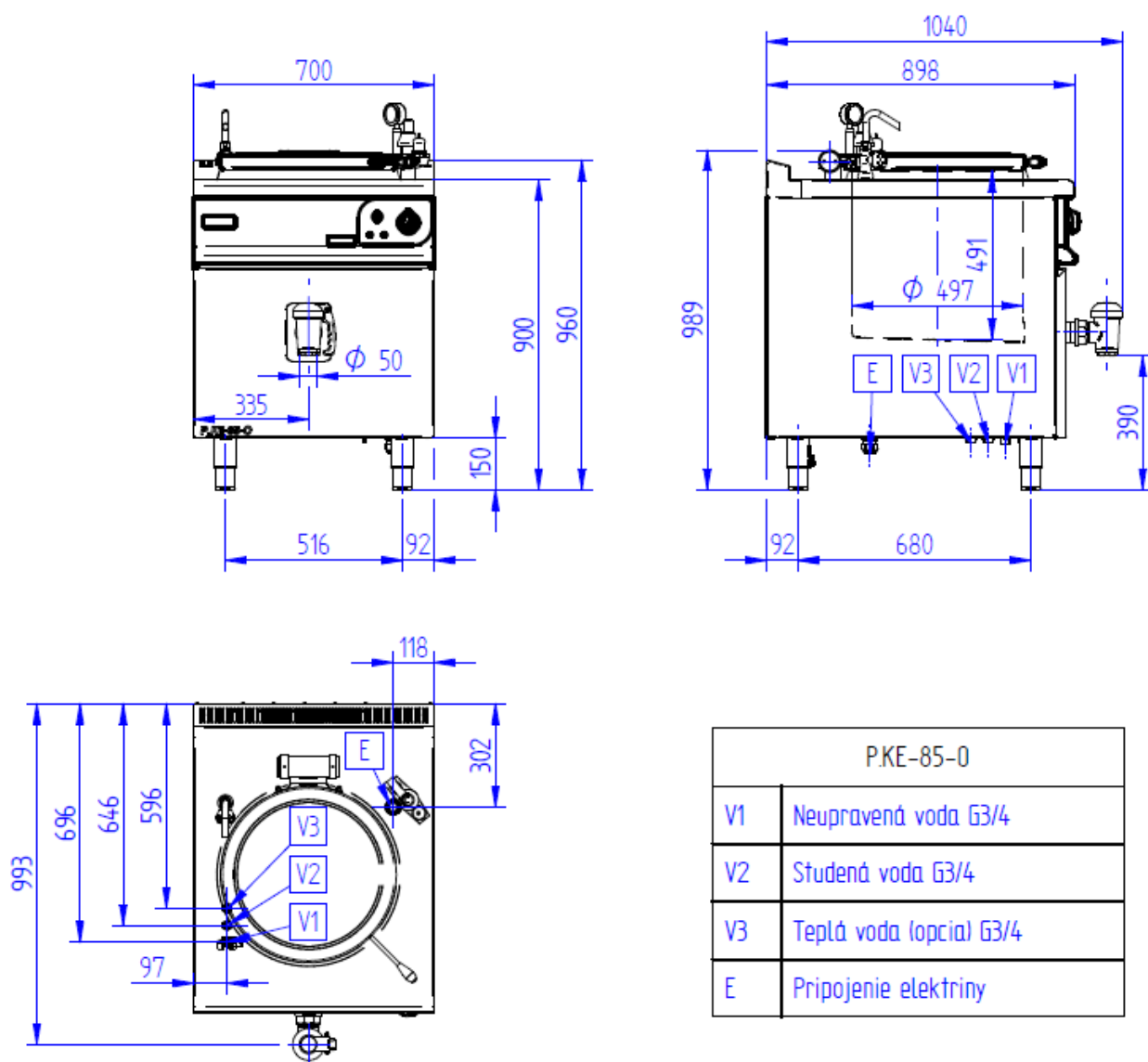
Vazelína na výpustný ventil

VAZELINA 100G

Potravinárska vazelína pre denné ošetrovanie výtokového ventilu.



PRIPOJOVACIE ROZMERY



DOBRE VEDIEŤ

Nepriame ohrev / duplikátor

Duplikátor je uzavretá parná nádrž, ktorá zabezpečuje nepriamy ohrev vane varného kotla. Teplo je teda dodávané z ohrevných telies pomocou pary, ktorá je vyvíjaná medzi duplikátorom a vaňou kotla – dvojitý 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. Kotol je vybavený tlakovým spínačom. Duplikátor teda zaisťuje rovnomerný ohrev, potraviny sa vďaka tomu nepripaľujú.

Technické vlastnosti nehrdzavejúcej ocele používanej vo varných kotloch Gastro-Haal

AISI 304

- Veľmi dobrá odolnosť proti 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 vystuženým materiálom

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

- Stabilizované prísadou titánu, odolné voči medzikryštalickej korózii po zváraní bez dodatočného tepelného spracovania, a to aj pri zváraní hrubších rozmerov.