

## TECHNICKÝ LIST

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



### Používanie

Parný 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 kotlov Gastro-Haal z produktového radu Practic sú:

- ✓ **Moderné, intuitívne analógové ovládanie.**
- ✓ **Rukoväť poklopu 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 **PARNÝCH VARNÝCH KOTLOV**

- **Hlavný otočný ovládač pre pridanie/ uberanie objemu vpustenej pary = regulovaný ohrev**
  - ✓ Otočením ovládacieho gombíka v smere plus alebo veľká ikona pary sa zvýši objem vpustenej pary, čo znamená zvýšenie výkonu.
  - ✓ Otočením gombíka v smere ikony mínus alebo malá ikona pary sa zníži objem vpustenej pary, čo znamená zníženie výkonu.

OTOČNÝ OVLÁDAČ PRE  
PRIDANIE/ UBERANIE  
OBJEMU VPUSTENEJ PARY



**VYŠŠÍ VÝKON**

**NIŽŠÍ VÝKON**

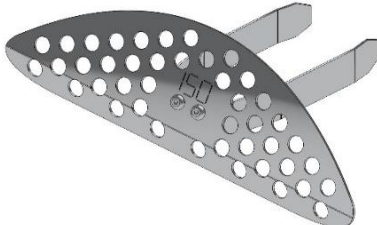
## TECHNICKÉ PARAMETRE

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Rada</b>  | <b>900</b>                            |
| Označenie  | <b>P.KP-100-O</b>                     |
| Produktová rada  | <b>Practic</b>                        |
| Zariadenie   | parný varný kotol                     |
| Ovládací panel   | otočný gombík                         |
| 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 (kg)  | 130 kg                                |
| <b>Duplikátor</b>  | okrúhly                               |
| Objem duplikátora (v medziplášti) (l)  | 32,1 l                                |
| Teplota pary v medziplášti pri tlaku 0,4bar  | 109,7 °C                              |
| <b>Ohrev</b>   |                                       |
| Menovitý tlak (kPa)  | 20-50 kPa                             |
| Prípojka pary (")  | 1"                                    |
| Max. spotreba pary (kg/hod)  | 50 kg/hod                             |
| Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.) pri tlaku pary v duplikátore 0,4 Bar                            | 40                                    |
| <b>Voda, ventil</b>  |                                       |
| Prípojenie studenej vody do varnej nádoby (")  | 3/4 "                                 |
| Prípojka kondenzu (")  | 3/4 "                                 |
| Výpustný ventil s aretáciou (")  | 2"                                    |
| Vývod k výtokovému ventilu (")   | 2"                                    |
| <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                                   |
| Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani   | 30l, 65l, 100l                        |
| Robustné odolné kovové ovládanie   | áno                                   |
| Ručné otváranie poklopu, poklop umiestnený v chladnej zóne, rukoväť z boku kotla                               | <b>áno, do 90°</b>                    |
| 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) |
| Vazelína na výtokový ventil                          | áno (príplatok) |
| Varné koše   | áno (príplatok) |
| Paráky   | áno (príplatok) |
| Haluškáre  | áno (príplatok) |
| Zmäkčovač (filter) tvrdej vody                       | áno (príplatok) |
| Kondenzačný hrnček                                   | áno (príplatok) |

## PRÍSLUŠENSTVO

### Príslušenstvo **v cene** zariadenia

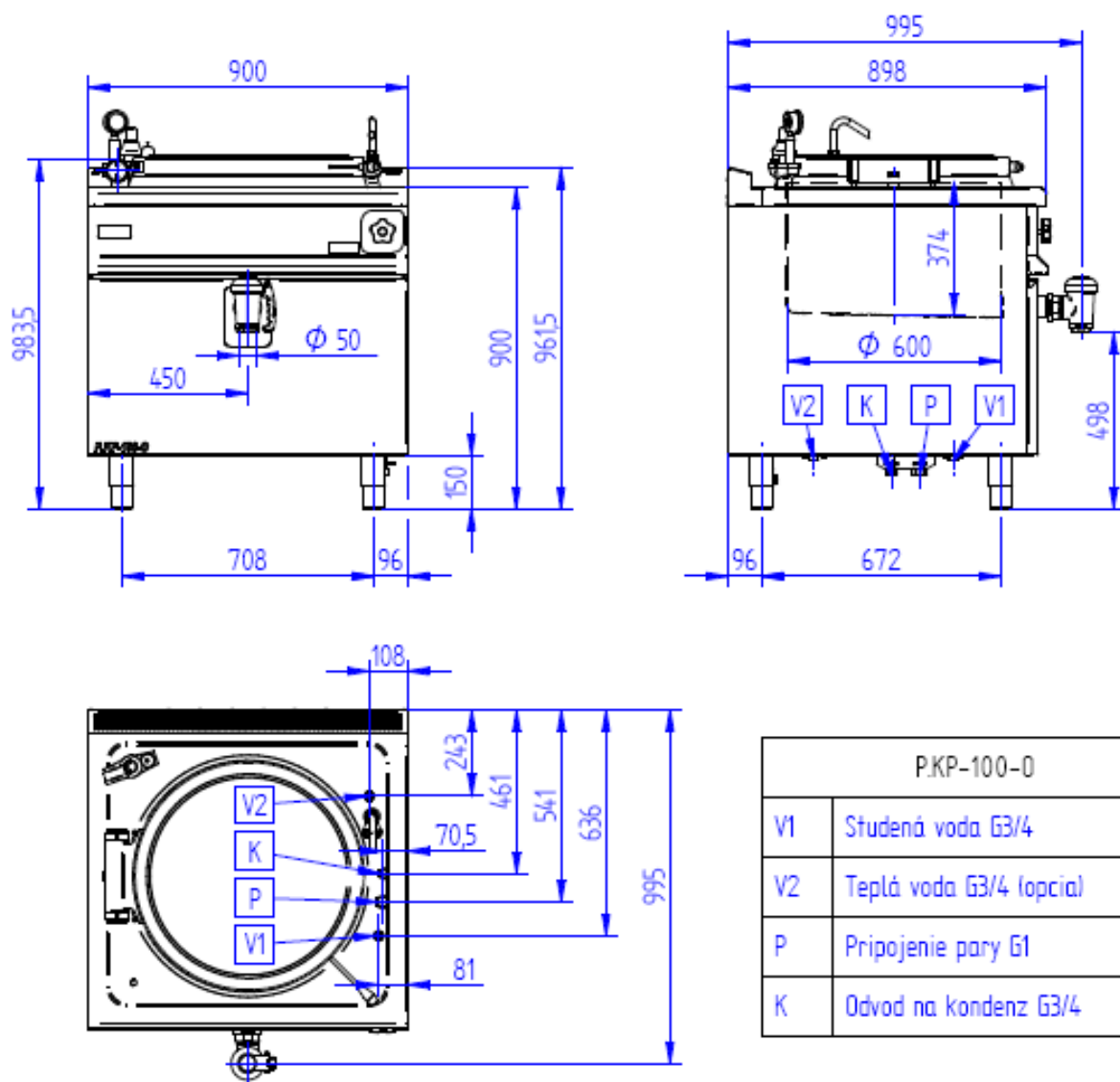
|  |  |
|--|--|
| <p><b>Sitko pred výpustný ventil</b></p> <p><b>SV-100/150-O</b></p> <p>Sitko na zachytávanie jedál</p> |  |
|--|--|

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

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Varný kôš</b></p> <p><b>1-1/3 K.K_100-O</b></p> <p>1x1/3 varný kôš do varných kotlov<br/>Ø 556x378mm</p> <p>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.</p> |   |
| <p><b>Varné koše - SADA</b></p> <p><b>3-1/3 K.K_100-O</b></p> <p>3x1/3 varný kôš do varných kotlov<br/>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><br/>1x 1 haluškář pre okrúhle varné kotly s objemom 100 litrov.</p> <p><b>Rozmer:</b> 250x580x70mm<br/><b>Perforácia:</b> Ø 10 mm</p>   |    |
| <p><b>Zdvíhacie vozíky elektrické</b></p> <p><b>AZV 2/1GN</b><br/>1312x660x1100mm</p> <p><b>AZV 1/1GN</b><br/>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<br/><b>Pracovná teplota:</b> od 4 do 30 st.C<br/><b>Max. tlak:</b> 8,6 bar, strata prietoku pod 0,20bar<br/><b>Kapacita:</b> 2408 L<br/><b>Max. prietok:</b> 60 L/hod<br/><b>Hmotnosť:</b> prázdny 1,7 kg, s vodou 2,5 kg<br/><b>Pripojovací priemer:</b> vstup Ø 3/8" M - výstup Ø 3/8" M vonkajší závit<br/><b>Horizontálna alebo vertikálna montáž.</b></p> <p>Zmäkčovač vody za pomoci dekarbonizácie zabráňuje 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 výpusťný ventil</b></p> <p><b>VAZELINA 100G</b><br/>Potravinárska vazelína pre denné ošetrovanie výtokového ventilu.</p>   |  |

## PRIPOJOVACIE ROZMERY



| P.KP-100-0 |                            |
|------------|----------------------------|
| V1         | Studená voda G3/4          |
| V2         | Teplá voda G3/4 (opcionál) |
| P          | Pripojenie pary G1         |
| K          | Odvod na kondenz G3/4      |

## 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.