

TECHNICKÝ LIST

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



Používanie

Parný 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

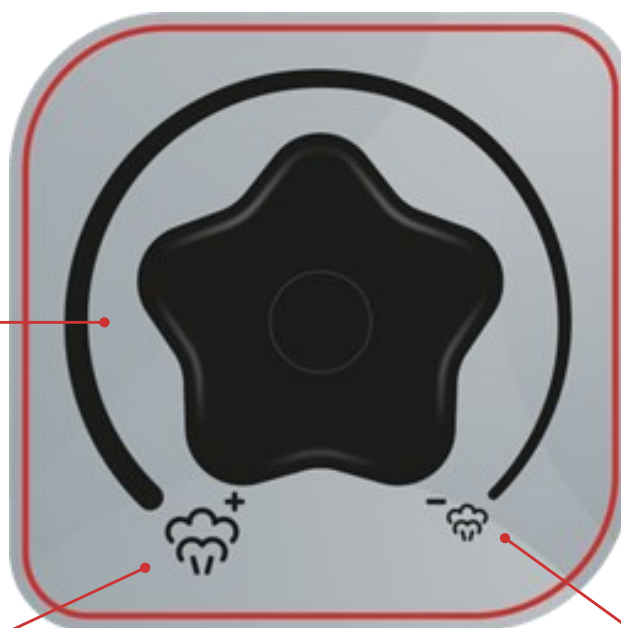
Výhodné vlastnosti kotlov Gastro-Haal z produktového radu Practic sú:

- ✓ **Moderné, intuitívne analógové ovládanie.**
- ✓ **Rukoväť poklopu sa otvára mimo horúcej varnej zóny – predĺžené rukoväte.**
- ✓ **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

Rada	900
Označenie	P.KP-100
Produktová rada	Practic
Zariadenie	parný varný kotol
Ovládací panel	otočný gombík
Vonkajšie rozmery (mm) šxh xv	900x900x900 mm
Celkový objem varnej nádoby kotla (l)	168,7l
Úžitkový objem varnej nádoby kotla (max. ryska) (l)	150 l
Hmotnosť (kg)	140 kg
Duplikátor	hranatý
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	43,2l
Teplota pary v medziplášti pri tlaku 0,4bar	109,7 °C
Ohrev	
Menovitý tlak (kPa)	20-50 kPa
Prípojka pary (")	1"
Max. spotreba pary (kg/hod)	60 kg/hod
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.) pri tlaku pary v duplikátore 0,4 Bar	40
Voda, ventil	
Prípojenie studenej vody do varnej nádoby (")	3/4 "
Prípojka kondenzu (")	3/4 "
Výpustný ventil s aretáciou (")	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"
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	áno
Tepelná a ochranná izolácia duplikátora s vysokou odolnosťou voči teplu, požiaru, zvuku, uhlíkovodíkom a liehu	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani	50l, 100l, 150l
Robustné odolné kovové ovládanie	áno
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

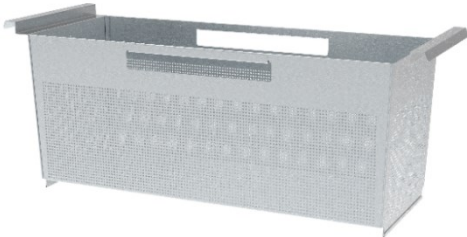


Vybavenie za príplatok podľa cenníka	
2x prívod vody s batériou teplá a studená voda 3/4 "	áno (príplatok)
Vazelína na výtokový ventil	áno (príplatok)
Varné koše	áno (príplatok)
Paráky	áno (príplatok)
Haluškáre	áno (príplatok)
Zmäkčovač (filter) tvrdej vody	áno (príplatok)
Kondenzačný hrnček	áno (príplatok)

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo **v cene** zariadenia

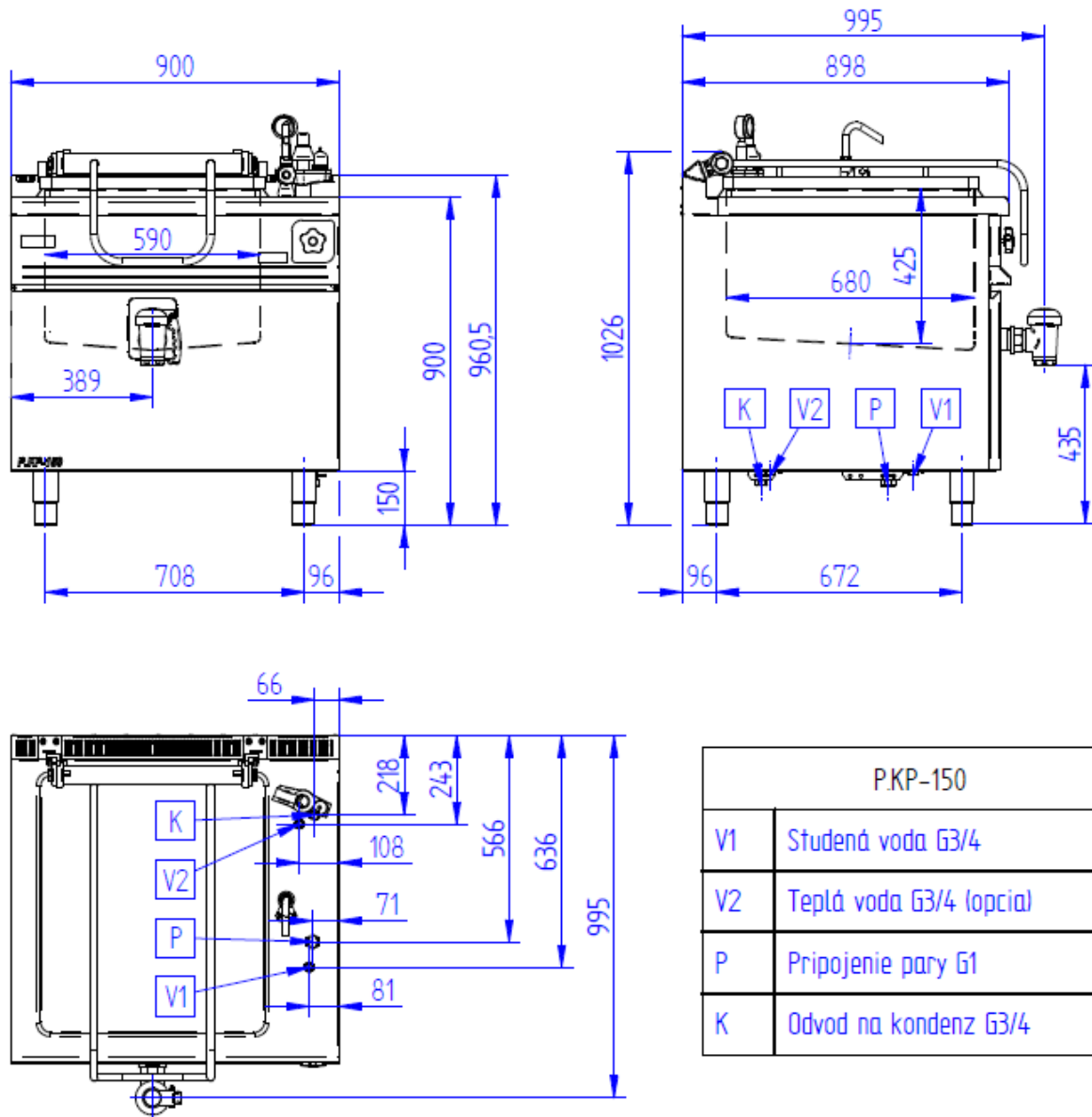
<p>Sitko pred výpustný ventil SV-100/500</p> <p>Sitko na zachytávanie jedál</p>	
--	--

Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

<p>Varný kôš</p> <p>1-1 K.HK 1x1 varný kôš do varných kotlov 250x650x255mm</p> <p>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.</p>	
<p>Varné koše - SADA</p> <p>2-1 K.HK 2x1 varný kôš do hranatých varných kotlov 250x650x255mm</p> <p>Set dvoch varných košov.</p>	
<p>Varné koše - SADA</p> <p>4-1 K.HK 4x1 varný kôš do varných kotlov 250x650x255mm</p> <p>Set štyroch varných košov.</p>	

<p>Haluškár</p> <p>1-1 H.HKV 1x 1 haluškár pre hranaté varné kotly s objemom 500 litrov.</p> <p>Rozmer: 435x669x70 mm Perforácia: Ø 10 mm</p>	
<p>Zdvíhacie vozíky elektrické</p> <p>AZV 2/1GN 1312x660x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 680x660x1100mm</p> <p>Polohovateľné a automatické zdvíhacie vozíky na manipuláciu a prenos jedál.</p>	
<p>Zmäkčovač (filter) tvrdej vody</p> <p>102828: PURITY C150 Quell ST - filtračná patrona</p> <p>1002949 : PURITY C - Hlavica filtra</p> <p>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.</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>Vazelína na výpustný ventil</p> <p>VAZELINA 100G Potravinárska vazelína pre denné ošetrovanie výtokového ventilu.</p>	

PRIPOJOVACIE ROZMERY



PKP-150	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

DOBŘÉ VEDIETĚ

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 odzdušnenie 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.