

TECHNICKÝ LIST

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



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 titánom**, 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

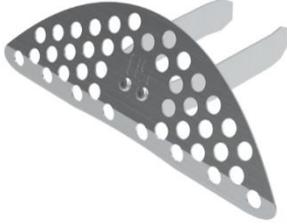
TECHNICKÉ PARAMETRE

Rada	900
Označenie	P.KP-85-O
Produktová rada	Practic
Zariadenie	parný varný kotol
Ovládací panel	otočný gombík
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 (kg)	100 kg
Duplikátor	okrúhly
Objem duplikátora (v medziplášti) (l)	31 l
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)	40 kg/hod
Doba ohr. vody vo varnej nádobe 20-90°C (min.) pri tlaku pary v duplikátore 0,4 Bar	40
Voda, ventil	
Pripojenie 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 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
Teplná a ochranná izolácia duplikátora s vysokou odolnosťou voči teplu, požiaru, zvuku, uhlíkovodíkom a liehu	áno
Ciachovanie (litráž) na vnútornej stene vani	30l, 55l, 85l
Robustné odolné kovové ovládanie	áno
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

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

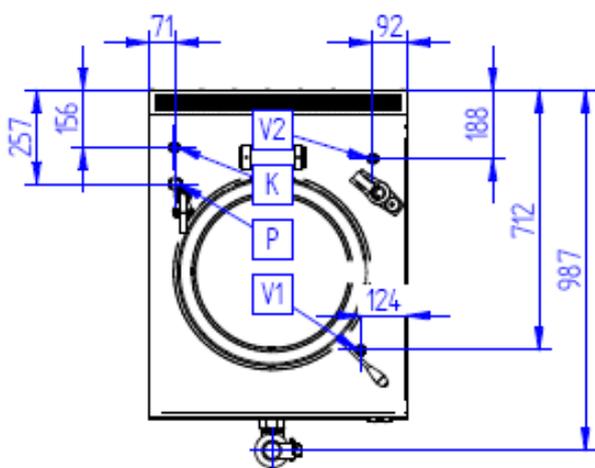
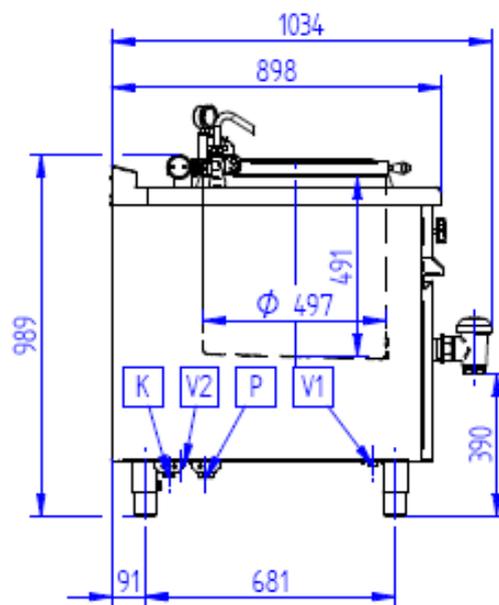
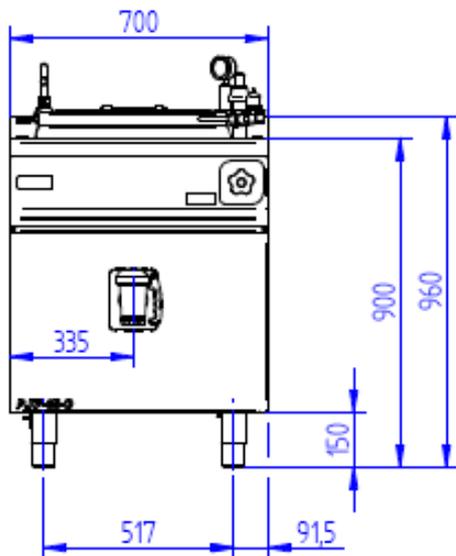
<p>Sitko pred výpustný ventil</p> <p>SV-785/85-O Sitko na zachytávanie jedál</p>	
--	--

Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

<p>Varný kôš</p> <p>1-1/2 K.K_85-O 1x1/2 varný kôš do varných kotlov Ø466x468mm</p> <p>Slúži ako pomôcka pre varenie cestovín a blanšírovanie 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>Varné koše - SADA</p> <p>2-1/2 K.K_85-O 2x1/2 varný kôš do varných kotlov Ø466x468mm</p> <p>Set dvoch varných košov.</p>	
<p>Parák</p> <p>PKO-85 Okrúhly parák pre varné kotly o objemu 85 litrov.</p>	

<p>Haluškár 1-1 H.K_785/85-O 1x 1 haluškář pre okrúhle varné kotly.</p> <p>Rozmer: 250x475x70 mm Perforácia: Ø 10 mm</p>	
<p>Zdvíhací vozík elektrický</p> <p>AZV 2/1GN 1312x660x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 680x660x1100mm</p> <p>Polohovateľné a automatické zdvíhacie vozíky pre manipuláciu a prevoz 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-85-0	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcion)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

DOBRE 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.

✓ 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.