

Produkt: **Varný kotel elektrický**
 Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označení: **KE-785-O**
 Země výroby: **SR**

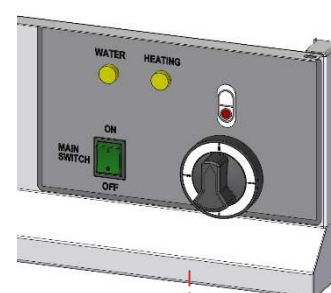
Používání

Elektrický varný kotel představuje základní jednotku ve stravovacích provozech jako školní jídelny, restaurace, nemocnice, závodní stravování, vojenské jednotky a další.

Slouží k vaření polévek, omáček, masa, těstovin, mléčných jídel bez nebezpečí připálení, k dušení ryb, zelenin, hub, k ohřívání mražených jídel nebo polotovarů. Obsah varné nádoby je ohříván párou, která se vytváří v duplikátoru.

Model KE-785-O disponuje vlastnostmi jako:

- analogový ovládací panel
- kulatý duplikátor
- automatické dopouštění vody
- objem 85 litrů
- médium elektrika
- rychlý ohřev nádrže
- jednoduchá obsluha
- nízké spotřeby a nízké provozní náklady
- tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- nepřímý ohřev (duplikátor)
- poklop lze ručně otevřít do úhlu cca 80°
- samonosná masivní a pevná konstrukce
- horní deska, vnitřní a vnější plášť nádoby a poklop je z materiálu AISI 304
- vnitřní spodní dno je z vysoce kvalitního nerezového materiálu AISI 316L
- zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků
- prolisovaná horní deska na odvedení odpadu
- dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)
- spádové provedení komína na horní desce pro bezpečnost
- krytování zespolu varného kotle
- vývod k výtokovému ventilu 2" pro vypuštění větších kousků jídla
- výtokový ventil 2"
- třístupňová regulace výkonu topných těles se 4 polohovým přepínačem
- uložení topných těles ve speciální spirálové nádobě
- tepelná a ochranná izolace duplikátoru



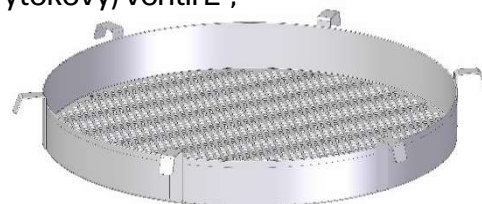
Analogový
ovládací
panel

Standardní vybavení

Poklop, baterie na studenou vodu, pojistný ventil, vypustný (výtokový) ventil 2", nastavitelné nožičky, sítko na zachytávání jídel

Volitelné vybavení za příplatek

- kulatý pařák pro přípravu noků nebo napařování knedlíků
- potravinářská vazelína pro ošetřování vypustného ventilu



- Kulatý pařák

Co je duplikátor

Duplikátor je uzavřená parní nádrž, která zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle.

Teplo je tedy podáváno od hořáků prostřednictvím páry, která je vyvíjena mezi duplikátorem a vanou kotle – dvojitý plášť.

Duplikátor je vybaven pojistnou armaturou, která jej jistí před nadměrným přetlakem a zároveň zajišťuje jeho odvodu před započítím vaření a jeho opětovné zavzdušnění po skončení vaření. Součástí této armatury je také ručičkový manometr, který umožňuje současně kontrolu tlaku v duplikátoru. Kotel je vybaven tlakovým spínačem.

Duplikátor tedy zajišťuje rovnoměrný ohřev, potraviny se díky tomu nepřipalují.

Technické parametry

Označení	KE-785-O
Vnější rozměry	700x700x900 mm
Celkový objem varné nádoby	85 l
Hmotnost	85 kg
Krytí	IP 41
Max. el. příkon	12 W
Jmenovité napětí	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Připojení studené vody	3/4"
Max. tlak vody	6 bar
Doba ohřevu vody v duplikátoru + v nádrži kotle	44+45 min
Objem duplikátoru	20,3 l
Objem vody v duplikátoru	6,7 l
Dopouštění vody	automatické
Výtokový ventil	2"
Vývod k výtokovému ventilu (potrubí z vany kotle)	2"
Odvedení odpadu	prolisovaná horní deska na odvedení odpadu dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)
Bezpečnost	spádové provedení komína na horní desce
	krytování zespodu varného kotle
	zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků
Úspora energií	tepelná a ochranná izolace duplikátoru
	třístupňová regulace výkonu topných těles se 4 polohovým přepínačem