

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol elektrický 100 litrový, kulatý
Označení:	P.KE-100-O
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovensko



Užívání

Elektrický varný kotol s kulatým duplikátorem 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 nepřímo ohříván párou, která se vytváří v duplikátoru.** Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další

Practic

Výhodné vlastnosti varných kotlů Gastro-Haal z produktové řady Practic jsou:

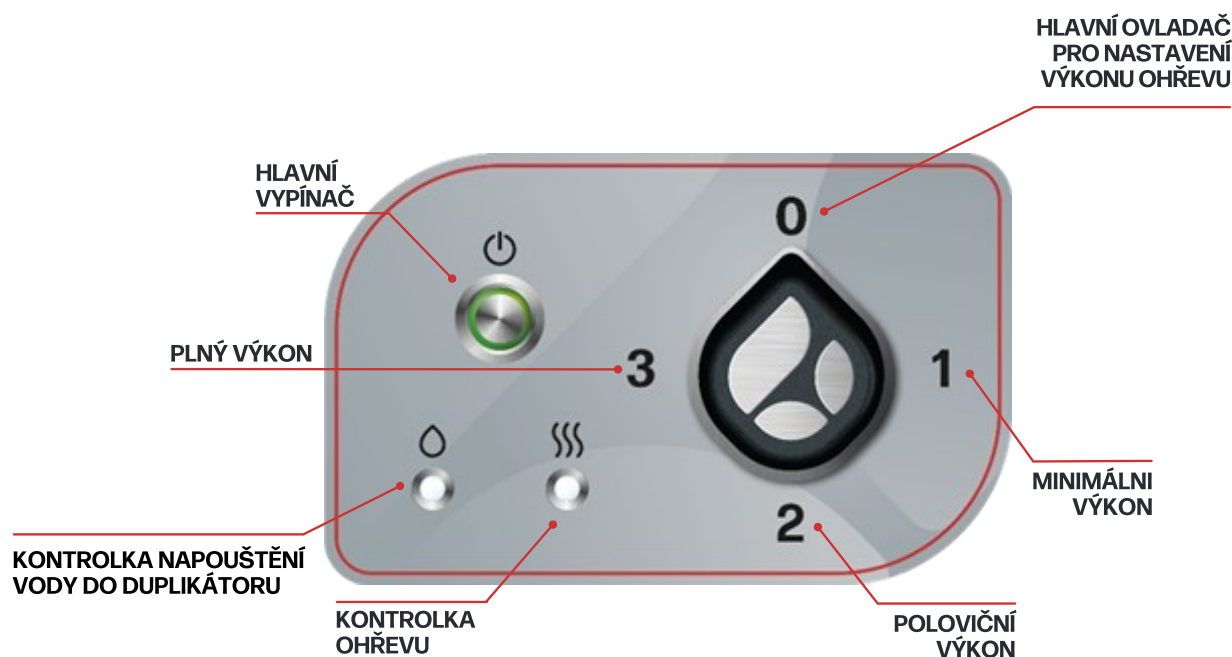
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání**
- ✓ Kovové ovládací prvky s bezpečnostními prvky a krytím **proti vodě IP65**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horkou varnou zónu – prodloužené rukojeti**
- ✓ Vnější část duplikátoru z **AISI 321 vyztužená titanem**, chemicky odolnějším materiálem vůči korozi
- ✓ **Topná tělesa AISI 316 – vyšší odolnost proti přehřátí**
- ✓ Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných těles.
- ✓ **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplu, ohni, zvuku, uhlovodíkům a alkoholu**
- ✓ Speciálně vyztužená samonosná konstrukce
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz**

ŘÍZENÍ ELEKTRICKÝCH VARNÝCH KOTLŮ

- hlavní vypínač, kontrolka plnění vody do duplikátoru, kontrolka ohřevu, hlavní ovladač pro nastavení topného výkonu

3 úrovně topného výkonu

0 – bez ohřevu / **1** = Minimální výkon / **2** = Poloviční výkon / **3** = Plný výkon



TECHNICKÉ PARAMETRY

Rada	900
Označení	P.KE-100-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	elektrický varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotla (l)	106 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	95 l
Hmotnost	123 kg
Duplikátor	kulatý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	48,5 l
Objem vody v duplikátoru (až po snímač hladiny) (l) *Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných prvků	37,3 l
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 baru
Teplota páry v plášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
Ohřev	
Uložení topných těles ve speciální spirálové nádobě, ve střední zóně pod duplikátorem - nepřímý ohřev	ano
Materiál topného tělesa pro vyšší odolnost proti přehřátí	AISI 316
Max. elektrický příkon (kW)	12 kW
Jmenovité napětí (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Jmenovitý proud (A)	17 A
Jištění (A)	20 A
Třístupňová regulace výkonu topného tělesa pomocí 4-polohového spínače	Ano
Čas ohr. voda v hrnci 20-90°C (min.)	47 min
Voda, ventil, krytí	
Připojení studené vody do varné nádoby (")	3/4 "
Připojení studené změkčené vody k duplikátoru (")	3/4 "
Max. tlak vody (bar)	6 barů
Vypouštěcí ventil s aretací (")	2"
Výstupní ventil (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP65

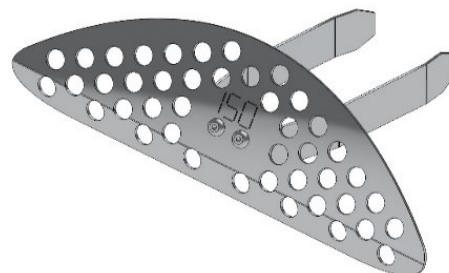
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 321 s titanem posílněný materiálem
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Krytovaní ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výstupků	ano
Likvidace odpadu přes extrudovanou horní desku	ano
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teple, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
2 sondy (min/max) pro měření výšky hladiny vody v duplikátoru s materiálem AISI 316 pro spolehlivější měření a delší životnost	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vany	30l, 65l, 100l
Ruční otevírání poklopů, poklop umístěný v chladné zóně, madlo na boku kotle	ano, až 90°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před vypouštěcím ventilem	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Vybavení za příplatek dle ceníku	
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4"	ano (za příplatek)
Krytí IP45	ano (za příplatek)
Vazelína na vypouštěcí ventil	ano (za příplatek)
Varné koše	ano (za příplatek)
Pařáky	ano (za příplatek)
Haluškáře	ano (za příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (za příplatek)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství v **ceně** zařízení

Sítka před výpustný ventil SV-100/150-O

Sítka na zachytávání jídel



Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

Varné koše

1-1/3 K.K_150-O

1x1/3 varný koš pro varné nádoby
Ø556x517mm

Slouží jako pomůcka při vaření těstovin a blanšírování či vaření zeleniny. Spolu s jídlem se vkládá do vany varné konvice, ve které se vaří voda. Po uplynutí požadované doby se jednoduše vyjme z kotle spolu s vařenou surovinou.

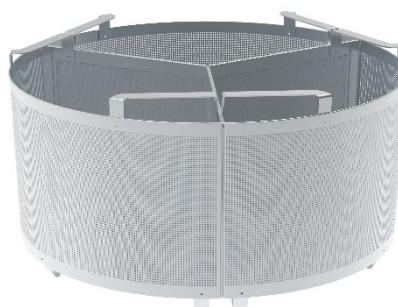


Varné koše - SET

3-1/3 K.K_150-O

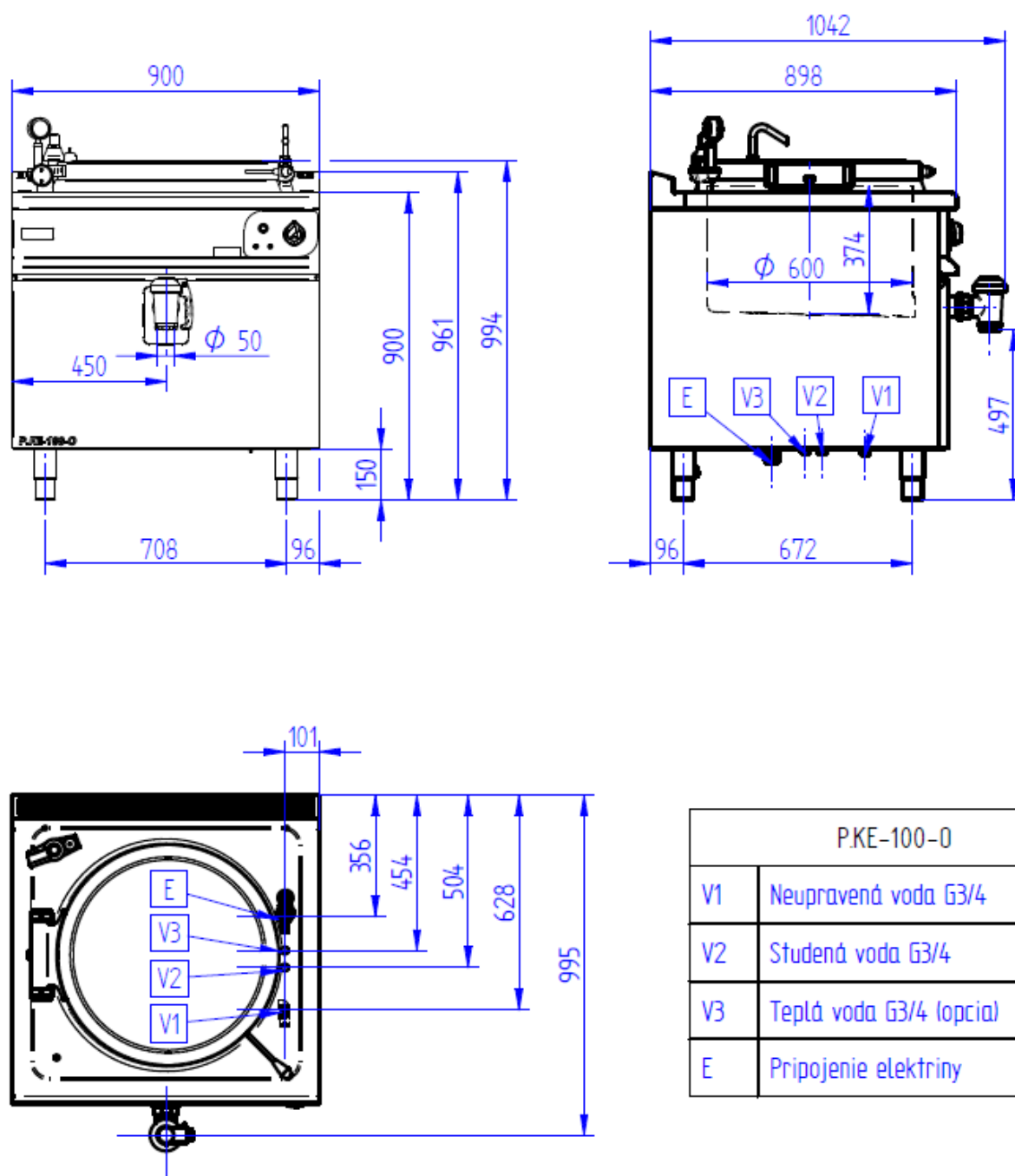
3x1/3 varný koš pro varné kotle Ø556x517mm

Sada tří varných košů.



<p>Haluškář</p> <p>1-1 H.K_100/150-O 1x 1 haluškář pro kulaté varné kotle o objemu 100/150l</p> <p>Velikost: 250x580x70mm Perforace: Ø 10 mm</p>	
<p>Zvedací vozík elektrický</p> <p>AZV 2/1GN 1005x630x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 670x630x1160mm</p> <p>Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.</p>	
<p>Změkčovač (filtr) tvrdé vody</p> <p>102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona</p> <p>1002949 : PURITY C - Hlava filtru</p> <p>Rozměry: 117xh421mm Pracovní teplota: od 4 do 30 stupňů Celsia. C Max. tlak: 8,6 bar, ztráta průtoku pod 0,20 bar Objem: 2408 l Max. průtok: 60 l/hod Hmotnost: prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg Průměr připojení: vstup Ø 3/8" M - výstup Ø 3/8" M vnější závit Horizontální nebo vertikální montáž.</p> <p>Změkčovač vody pomocí dekarbonizace zabráňuje vniknutí vodního kamene do duplikátoru kotle, což prodlužuje životnost varných kotlů a zajišťuje správný a bezpečný provoz zařízení a vynikající výsledky ohřevu.</p>	
<p>Vazelína pro vypouštěcí ventil</p> <p>VAZELÍNA 100G Potravinářská vazelína pro každodenní ošetření výstupního ventilu.</p>	

PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



PKE-100-0	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcia)
E	Pripojenie elektriny

DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřený zásobník páry, který zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy dodáváno z topných těles párou, která se vyvíjí mezi duplikátorem a kotlovou vanou – dvojitý plášť.

Duplikátor je vybaven bezpečnostním kováním, které jej zajišťuje proti nadměrnému přetlaku a zároveň zajišťuje jeho odvzdušnění před zahájením vaření a opětovné provzdušnění po vaření. Součástí této armatury je i jehlový manometr, který umožňuje současně kontrolovat tlak v duplikátoru. Kotel je vybaven tlakovým spínačem. Duplikátor tak zajišťuje rovnoměrné zahřívání, díky kterému se jídlo nepřipaluje.

Technické vlastnosti nerezové oceli používané ve varných kotlích Gastro-Haal

✓ **AISI 304**

- Velmi dobrá odolnost proti korozi, odolnost vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu, jedlým kyselinám, slabým organickým a anorganickým kyselinám.

✓ **AISI 316**

- kyselinovzdorná chromnik-molybdenová ocel se zvýšenou odolností proti korozi (zvýšený obsah molybdenu), odolná vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu.

✓ **AISI 321 s titanem vyztuženým materiálem**

- Velmi dobrá odolnost proti korozi, odolnost vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu, jedlým kyselinám, slabým organickým a anorganickým kyselinám.

- Stabilizované přidavkem titanu, odolné vůči mezi krystalové korozi po svařování bez dodatečného tepelného zpracování i při svařování silnějších rozměrů.