

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol elektrický 150 litrový, okrouhlý
Označení:	P.KE-150-O
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

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 nepřímě 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:

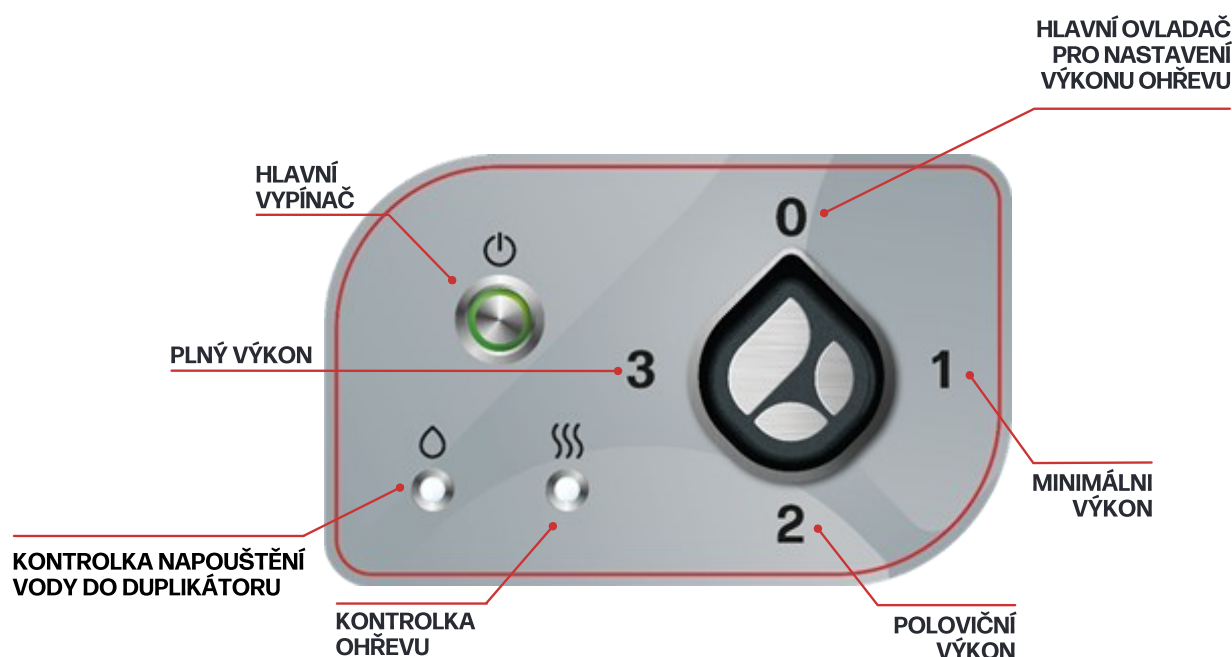
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání.**
- ✓ Kovové ovládací prvky s bezpečnostními prvky a krytím **proti vodě IP65.**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horkou varnou zónu – prodloužené rukojeti.**
- ✓ Vnější část duplikátoru z **AISI 321 vyztužená titanem**, chemicky odolnějším materiálem vůči korozi.
- ✓ **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 teple, 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



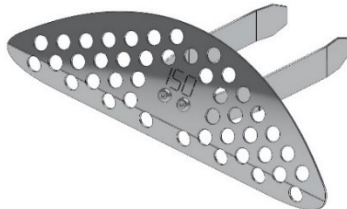
TECHNICKÉ PARAMETRY

Rada	900
Označení	P.KE-150-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	elektrický varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry (mm) šxhxv	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	154,4 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	143,1 l
Hmotnost	130 kg
Duplikátor	okrouhlý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	51,7 l
Objem vody v duplikátoru (až po snímač hladiny) (l) *Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných prvků	36 l
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
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)	18 kW
Jmenovité napětí (V)	3x400/230 V + PEN 50 Hz TN-S
Jmenovitý proud (A)	26 A
Jištění (A)	32 A
Třístupňová regulace výkonu topného tělesa pomocí 4-polohového spínače	ano
Čas ohr. voda v hrnci 20-90°C (min.)	55 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 bar
Vypouštěcí ventil s aretací (")	2"
Výstupní ventil (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP65

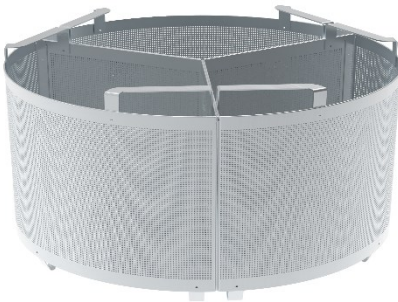
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 321 s titánem posilněný materiál
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Krytovaní ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výstupků	ano
Likvidace odpadu přes extrudovanou 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, 60l, 90l, 120l, 150l
Ruční otevírání poklopů, poklop umístěný v chladné zóně, madlo na boku kotle	ano, do 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 (příplatek)
Krytí IP45	ano (příplatek)
Vazelína na vypouštěcí ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Pařáky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (příplatek)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství v **ceně** zařízení

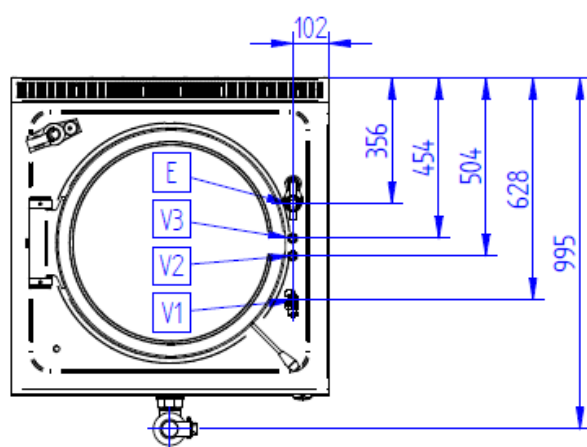
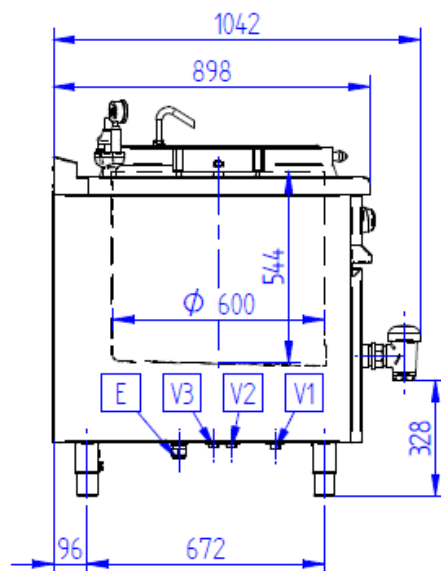
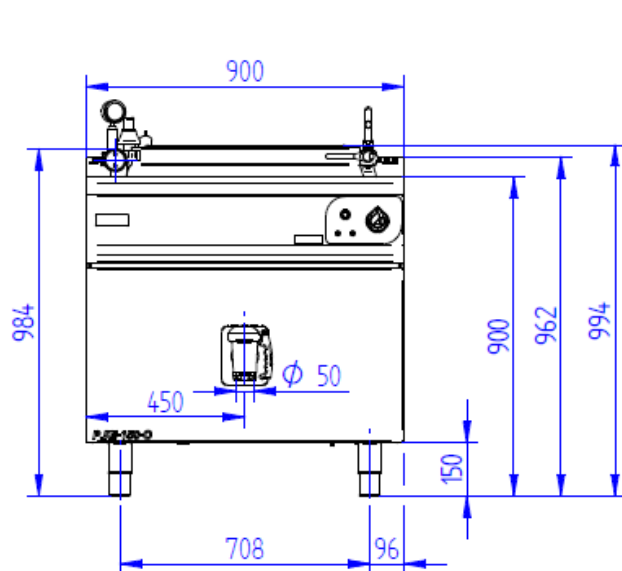
Sítka před vypouštěcím ventilem SV-100/150-O Sítka na potraviny	
--	--

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.	
Pařák PKO-150-O Kulatý pařák pro varné kotly o objemu 150 litrů.	

Haluškár 1-1 H.K_150-O 1x 1 haluškář pro kulaté varné kotle o objemu 150l. Velikost: 250x580x70mm Perforace: Ø 10 mm	
Zvedací vozík elektrický AZV 2/1GN 1005x630x1100mm AZV 1/1GN 670x630x1160mm Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.	
Změkčovač (filtr) tvrdé vody 102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona 1002949 : PURITY C - Hlava filtru 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 závít Horizontální nebo vertikální montáž. Změkčovač vody pomocí dekarbonizace zabraňuje vniknutí vodního kamene do duplikátoru kotle, což prodlužuje životnost varných kotlů a zajišťuje správný a bezpečný provoz zařízení a vynikající výsledky ohřevu.	
Vazelína pro vypouštěcí ventil VAZELÍNA 100G Potravinářská vazelína pro každodenní ošetření výstupního ventilu.	

PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



PKE-150-0	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriky

DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřená parní nádrž, která zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy podáváno od topných těles 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 odvzdušnění před započetím 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 vlastnosti nerezavějící oceli použité ve varných kotlích Gastro-Haal

✓ AISI 304

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

✓ AISI 316

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

✓ AISI 321 s titanem posílený materiál

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

- stabilizovaná přísadou titanu, po svařování odolná proti mezi krystalové korozi bez dodatečné tepelné úpravy i při svařování hrubších rozměrů.