

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Varný kotol plynový 85 litrový, okrouhlý
Označení:	P.KG-85-O
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Plynový 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:

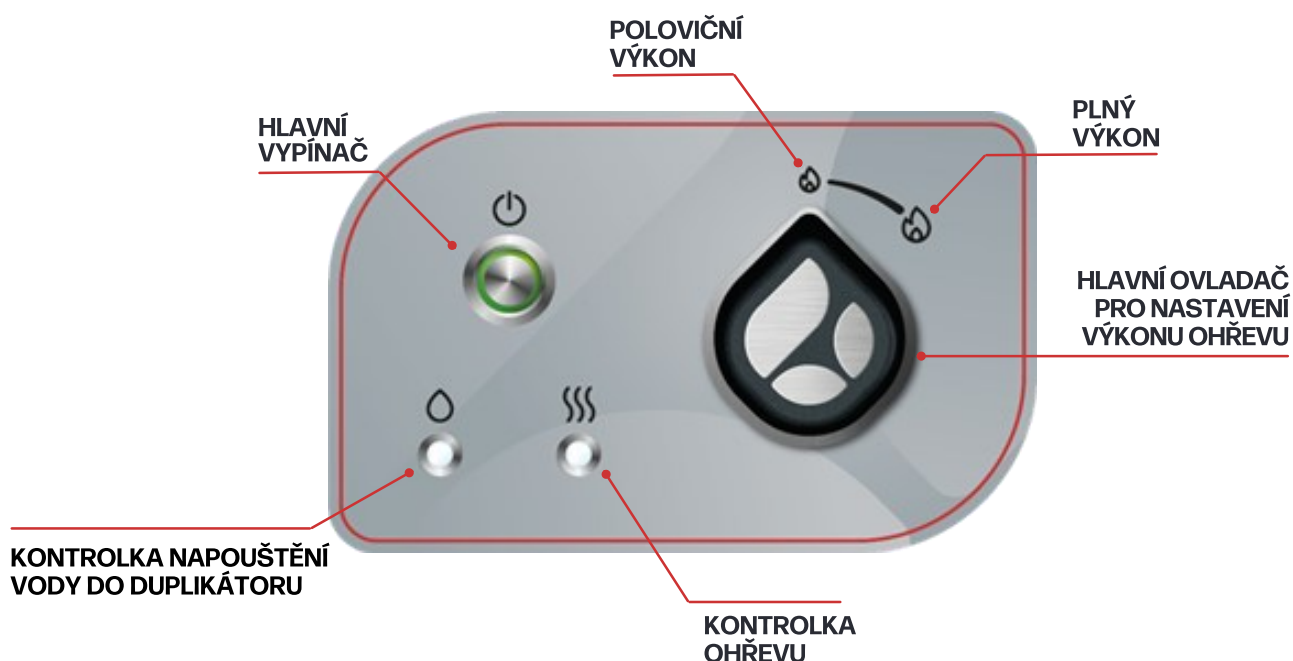
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání.**
- ✓ Kovové ovladače s bezpečnostními prvky a stupňům ochrany **proti vodě IP65.**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horké varné zóny – prodloužené rukojeti.**
- ✓ Vnější část duplikátoru je vyrobená z **AISI 321 vystuzeného titanem**, chemicky odolnějším materiálem proti korozi.
- ✓ **Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných těles.**
- ✓ **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru** s vysokou odolností vůči teplu, ohni, zvuku, uhlovodíkům a lehu.
- ✓ Speciálně zpevněná samonosná konstrukce.
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz.**

OVLÁDÁNÍ **plynových varných kotlů**

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

2 stupně výkonu ohřevu

Malý plamen = Poloviční výkon / **Velký plamen** = Plný výkon



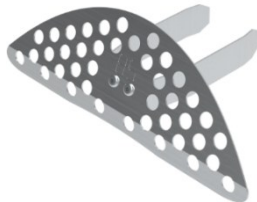
TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	900
Označení	P.KG-85-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	plynový varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry(mm) šxh xv	700x700x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	93 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l
Hmotnost (kg)	100 kg
Duplikátor	okrouhlý
Objem duplikátore (v meziplášti) (l)	31 l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l)	
*Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyšší životnost topných těles	12 l
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Jmenovitý tlak plynu G20 - I2H (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu G31 - I3P (kPa)	3,7 kPa
Trubkové hořáky	2 (dvoj) trubicový horák
Max. tepelný příkon (W)	25 W
Jmenovitý tepelný příkon hořáků (kW)	11,2 kW
Spotřeba plynu G20 - I2H (m³/h)	1,2 m³/h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m³/h)	0,43 m³/h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	0,88 (kg/hod)
Jmenovité napětí (V)	230 V + PEN 50 Hz TN-S
Nastavovací přetlak na trysku při maxi. výkonu hořáku v Mbar (G20)	14,5 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při max. výkonu hořáku v Mbar (G31)	22 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkonu hořáku v Mbar (G20)	8,5 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkonu hořáku v Mbar (G31)	16 Mbar
Průměr trysky (G20) (mm)	2 mm
Průměr trysky (G31) (mm)	1,4 mm
Počet trysek (ks)	2 ks
Doba ohr. vody ve varní nádobě 20-90°C (min.)	50 min
Voda, ventil, krytí	
Připojení studené vody do varné nádoby (")	3/4 "
Připojení studené změkčené vody do duplikátoru (")	3/4 "
Max. tlak vody (bar)	6 bar
Výpustný ventil s aretací (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	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
Spádové provedení komína na horní desce	ano
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	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
Sondy pro měření hladiny vody v duplikátoru s materiálem AISI 316 pro spolehlivější měření a delší životnost	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vaně	30l, 55l, 85l
Ruční otevírání poklopu, poklop umístěný v chladné zóně, rukojeť z boku kotle	ano, do 90°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před výtokový ventil	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Vybavení za příplatek dle ceníku	
Komín	ano (příplatek)
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4 "	ano (příplatek)
Vazelína na výtokový ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Pařáky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (příplatek)
Info	
G20 - I2H = zemní plyn	
G31 - I3P = propan	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství **v ceně** zařízení

Sítka před vypustný ventil SV-785/85-O Sítka na zachytávání jídel	
---	--

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

Varný koš 1-1/2 K.K_85-O 1x1/2 varný koš do varných kotlů Ø466x468mm Slouží jako pomůcka pro vaření těstovin a blanšírování či vaření zeleniny. Spolu s potravinou se vloží do vany varného kotle, ve kterém se vaří voda. Po požadované době se jednoduše vyjme z kotle spolu s uvařenou surovinou.	
Varné koše - SADA 2-1/2 K.K_85-O 2x1/2 varný koš do varných kotlů Ø466x468mm Set dvou varných košů.	
Pařák PKO-85 Kulatý pařák pro varné kotly o objemu 85 litrů	
Haluškář 1-1 H.K_785/85-O 1x 1 haluškář pro kulaté varné kotly. Rozměr: 250x475x70 mm 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 - Hlavica filtru
Rozměry: 117xv421mm

Pracovní teplota: od 4 do 30 st.C

Max. tlak: 8,6 bar, strata přítoku pod 0,20bar

Kapacita: 2408 L

Max. průtok: 60 L/hod

Hmotnost: prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg

Připojovací průměr: vstup ø 3/8"M - výstup ø 3/8"M
vnější závit

Horizontální nebo vertikální montáž.

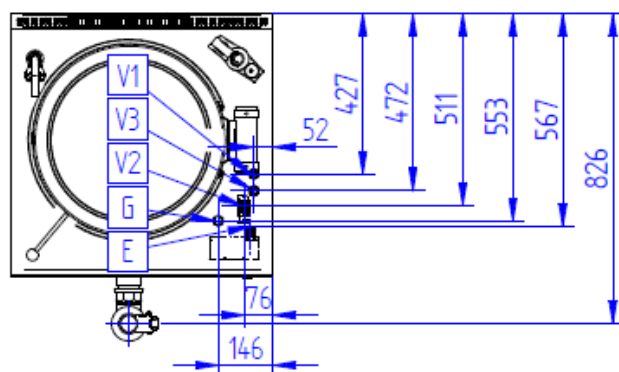
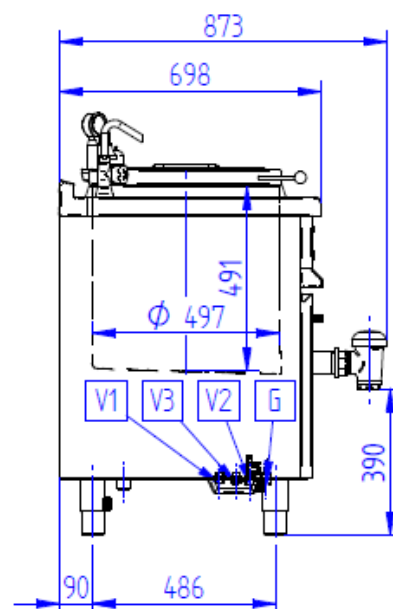
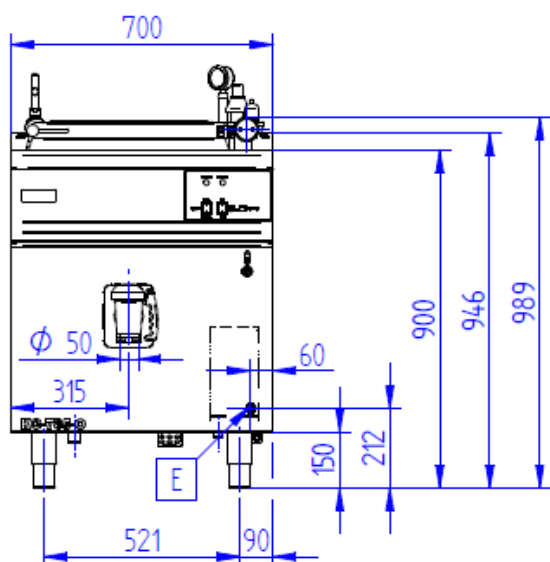
Změkčovač vody za pomoci dekarbonizace zabraňuje vstupu vodního kamene do duplikátoru varného kotle, což prodlužuje životnost varných kotlů a zajišťuje správný a bezpečný chod zařízení a vynikající výsledky ohřevu.


Vazelína na výpustný ventil
VAZELINA 100G

Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.



PRIPOJOVACIE ROZMERY



KG-785-O / KG-785-O-R	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřená parní nádrž, která zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle. Teplo je tedy podáváno od hořákov 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 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 molybdenu), 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.