



TECHNICKÝ LIST

Produkt: Varný kotel parní 100 litrový, okrouhlý

Označení: P.KP-100-O

Produktová řada: Practic

Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**Země původu: **Slovenská republika**



Použití

Parní varný kotel 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.





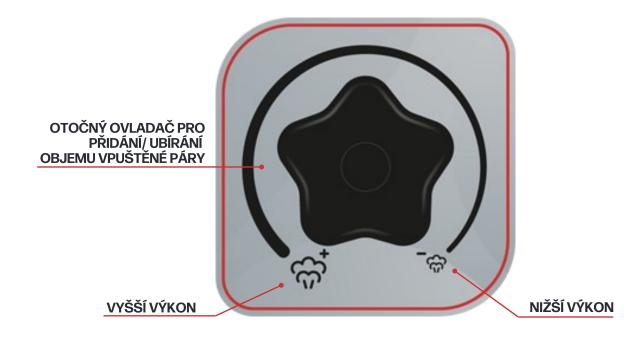


Výhodné vlastnosti varných kotlů Gastro-Haal z produktové řady Practic jsou:

- ✓ Moderní, intuitivní analogové ovládání
- ✓ 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 líhu
- ✓ Speciálně vyztužená samonosná konstrukce
- ✓ Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz

OVLÁDANÍ PARNÍCH VARNÝCH KOTLŮ

- hlavní otočný ovládač pro přidaní/ ubíraní objemu páry = regulovaný ohřev
 - ✓ Otočením ovládacího kombíku v směre plus anebo velká ikona páry se zvýší objem vpuštěné páry, což znamená zvýšení výkonu.
 - ✓ Otočením kombíku v směre ikony mínus anebo malá ikona páry se sníží objem vpuštěné páry, což znamená snížení výkonu.







TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	900	
Označení	P.KP-100-O	
Produktová řada	Practic	
Zařízení	parní varný kotel	
Ovládací panel	otočný kombík	
Vnější rozměry (mm) šxhxv	900x900x900 mm	
Celkový objem varné nádoby kotle (I)	1061	
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (I)	951	
Hmotnost	130 kg	
Duplikátor	okrouhlý	
Objem duplikátoru (v meziplášti) (I)	32,11	
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4bar	109,7 °C	
Ohřev	·	
Jmenovitý tlak (kPa)	20-50 kPa	
Přípojka páry (")	1"	
Max.spotřeba páry (kg/hod)	50 kg/hod	
Doba ohr. vody ve varný nádobě 20-90°C (min.) při tlaku páry v		
duplikátore 0,4 Bar	40	
Voda, ventil		
Připojení studený vody do varný nádoby (")	3/4"	
Přípojka kondenzátu (")	3/4"	
Výpustný ventil s aretaci (")	2"	
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"	
Konstrukce, úspora, bezpečnost		
Materiál horný desky	AISI 304	
Materiál vnějšího plášťů duplikátoru	AISI 321 s titánem posilněný materiál	
Materiál poklopu	AISI 304	
Materiál varný nádoby	AISI 316	
Krytovaní ze spodu	ano	
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano	
Odvedení odpadu přelisovanou hornou deskou	ne	
Tepelná a ochranná izolace duplikátore s vysokou odolností vůči teplu,		
požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu	ano	
Cáchováni (litráž) na vniterný stene vany	301, 651, 1001	
Robustné odolné kovové ovládaní	ano	
Ruční otvíraní poklopu, poklop umístněný v chladný zóně, rukověť zboku kotle	ano, do 90°	
Pojistná armatura	ano	
Baterie na studenů vodu	ano	
Sitko před výtokový ventil	ano	
Nastavitelný nožičky	ano	





Vybavení za příplatek dle ceníku	
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4 "	ano (příplatek)
Vazelína na výtokový ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Paráky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdý vody	ano (příplatek)
Kondenzačníhrneček	ano (příplatek)



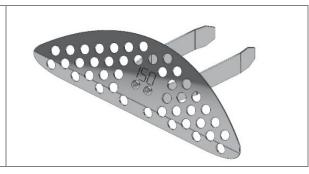


PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství v ceně zařízení

Sítko před výpustný ventil SV-100/150-O

Sítko na zachytávání jídel



Příslušenství za příplatek dle ceníku

Varné koše

1-1/3 K.K_100-O

1x1/3 varný koš pro varné nádoby Ø556x378mm

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_100-O

3x1/3 varný koš pro varné kotle Ø556x378mm

Sada tří varných košů.







Haluškář

1-1 H.K_100/150-O

1x 1 haluškář pro kulaté varné kotle o objemu 100/150l

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 | Max. průtok: 60 |/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.

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

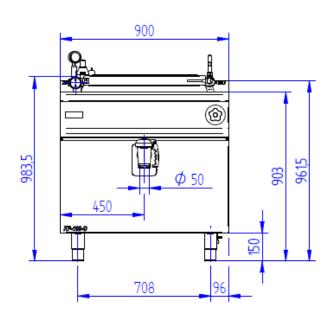
Potravinářská vazelína pro každodenní ošetření výstupního ventilu.

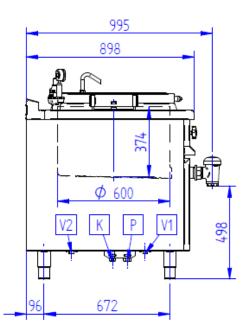


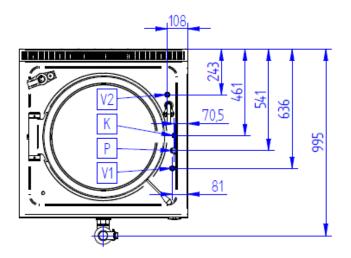




PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY







KP-100-0	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda 63/4 (opcia)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4





DOBRÉ 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 chromnikl-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 přídavkem titanu, odolné vůči mezi krystalové korozi po svařování bez dodatečného tepelného zpracování i při svařování silnějších rozměrů.