

TECHNICKÝ LIST

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



Použití

Parní 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**
- ✓ **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 líhu**
- ✓ Speciálně vyztužená samonosná konstrukce
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz**

OVLÁDÁNÍ PARNÍCH VARNÝCH KOTLŮ

- **hlavní otočný ovladač pro přidání/ ubírání 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.

OTOČNÝ OVLADAČ PRO
PŘIDÁNÍ/ UBÍRÁNÍ
OBJEMU VPUŠTĚNÉ PÁRY

VYŠŠÍ VÝKON

NIŽŠÍ VÝKON



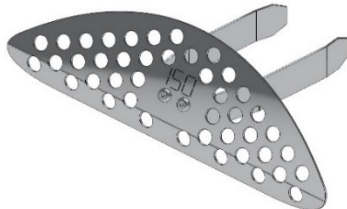
TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	900
Označení	P.KP-150-O
Produktová řada	Practic
Zařízení	parní varný kotel
Ovládací panel	otočný kombík
Vnější rozměry (mm) šxhvx	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	154,4 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	143,1 l
Hmotnost	140 kg
Duplikátor	okrouhlý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	32,1 l
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
Ohřev	
Jmenovitý tlak (kPa)	20-50 kPa
Přípojka páry (")	1"
Max. spotřeba páry (kg/hod)	60 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 aretací (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 321 s titánem posílený materiál
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varný nádoby	AISI 316
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Odvedení odpadu přelísovanou hornou deskou	ne
Tepelná a ochranná izolace duplikátore s vysokou odolností vůči teple, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu	ano
Cáchování (litráž) na vniterný stěně vany	30l, 60l, 90l, 120l, 150l
Robustné odolné kovové ovládaní	ano
Ruční otvírání poklopu, poklop umístěný v chladný zóně, rukověť zboku kotle	ano, do 90°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před výtakový 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)
Kondenzační hrneček	ano (příplatek)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství v **ceně** zařízení

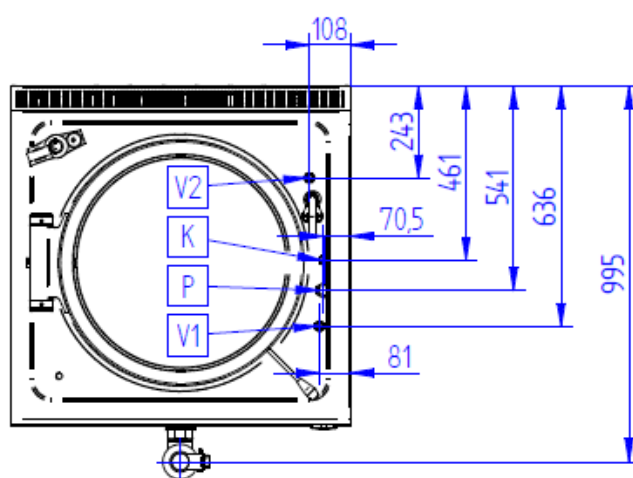
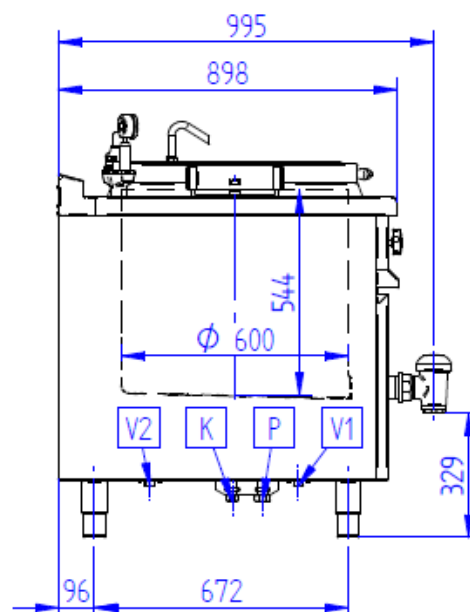
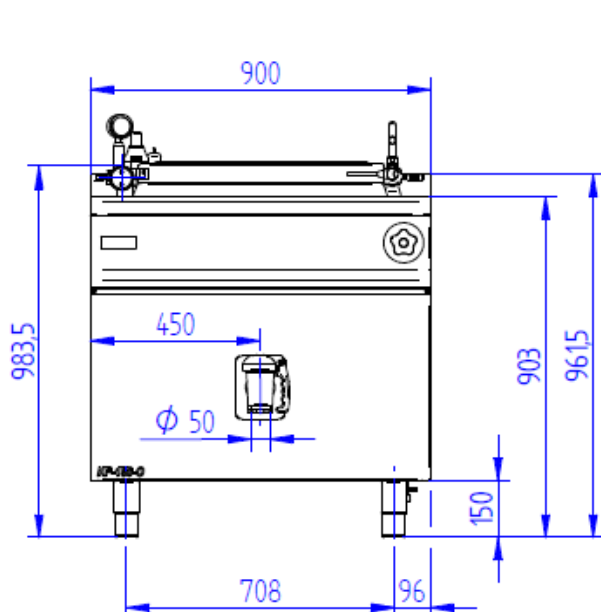
<p>Sítka před vypouštěcím ventilem</p> <p>SV-100/150-O</p> <p>Sítka na potraviny</p>	
--	--

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

<p>Varné koše</p> <p>1-1/3 K.K._150-O</p> <p>1x1/3 varný koš pro varné nádoby Ø556x517mm</p> <p>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.</p>	
<p>Varné koše - SET</p> <p>3-1/3 K.K._150-O</p> <p>3x1/3 varný koš pro varné kotle Ø556x517mm</p> <p>Sada tří varných košů.</p>	
<p>Pařák</p> <p>PKO-150-O</p> <p>Kulatý pařák pro varné kotly o objemu 150 litrů.</p>	

<p>Haluškár</p> <p>1-1 H.K_150-O 1x 1 haluškář pro kulaté varné kotle o objemu 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



KP-150-0	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

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