

## TECHNICKÝ LIST

Produkt:	<b>Plynový varný kotol 150 litrový, hranatý</b>
Označení:	<b>P.KG-150</b>
Produktová řada:	<b>Practic</b>
Výrobce:	<b>Gastro-Haal, s.r.o.</b>
Země původu:	<b>Slovensko</b>



### Použití

Plynový varný kotol s hranatým duplikátorem slouží k vaření polévek, omáček, masa, těstovin, mléčných pokrmů bez rizika popálení, k dušení ryb, zeleniny, hub, k ohřevu mražených pokrmů nebo polotovarů. **Obsah varné nádoby je nepřímě ohříván párou, která se tvoří v duplikátoru.** Nejčastěji se používají v provozovnách společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další.

# Practic

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

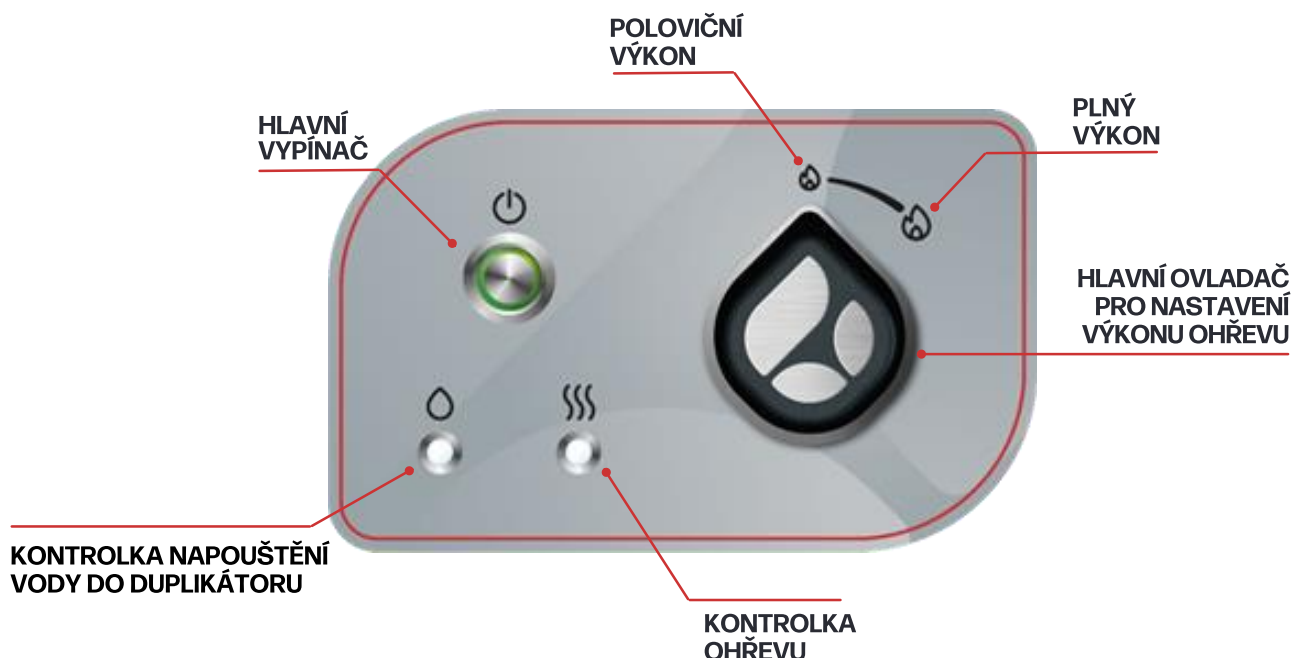
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání.**
- ✓ Kovové ovladače s bezpečnostními prvky a stupňům ochrany **proti vodě IP65.**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horké varné zóny – prodloužené rukojeti.**
- ✓ Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných těles.
- ✓ **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplotě, 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

<b>Řada</b>	900
Označení	<b>P.KG-150</b>
Produktová řada	<b>Practic</b>
Zařízení	plynový varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry(mm) šxhxv	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	168,7l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	150 l
Hmotnost (kg)	140 kg
<b>Duplikátor</b>	hrnatý
Objem duplikátoru (v meziplášti) (l)	42,7l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l) *Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyšší životnost topných těles	19,3 l
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	áno
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
<b>Ohřev</b>	
Přípojka plynu (")	3/4"
Jmenovitý tlak plynu <b>G-20 - I2H</b> (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu <b>G31 propan - I3P</b> (kPa)	3,7 kPa
Trubkové hořáky	5 trubicový hořák
Max. tepelný příkon (W)	25 W
Jmenovitý tepelný příkon hořáků (kW)	19 kW
Spotřeba plynu G-20 - I2H (m <sup>3</sup> /h)	1,9 m <sup>3</sup> /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (m <sup>3</sup> /h)	0,74 m <sup>3</sup> /h
Spotřeba plynu G31 propan - I3P (kg/hod)	1,49 (kg/hod)
Jmenovité napětí (V)	230 V + PEN 50 Hz TN-S
Nastavovací přetlak na trysku při maxi. výkone horáku v Mbar (G-20)	15,5 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při max. výkone horáku v Mbar (G31)	20 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkone horáku v Mbar (G-20)	8,5 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkone horáku v Mbar (G31)	15 Mbar
Průměr trysky ( <b>G-20</b> ) (mm)	3,2 mm
Průměr trysky ( <b>G31</b> ) (mm)	2,35 mm
Počet trysek (ks)	1 ks
Doba ohr. vody ve varné nádobě 20-90°C (min.)	61 min
<b>Voda, ventil, krytie</b>	
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
<b>Konstrukce, úspora, bezpečnost</b>	
Materiál horní desky	AISI 304

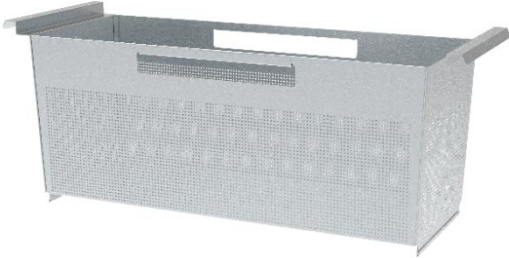



Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Spádové provedení komína na horní desce	ano
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplu, 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	50l, 100l, 150l
Ruční otevírání poklopu, poklop umístěný v chladné zóně, rukojeť z boku kotle	ano, do 80°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před výtakový ventil	ano
Nastavitelné nožičky	ano
<b>Vybavení za příplatek dle ceníku</b>	
Komín	ano (příplatek)
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4 "	ano (příplatek)
Vazelína na výtakový ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Pařáky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (příplatek)
<b>Info</b>	
G-20 - I2H = <b>zemní plyn</b>	
G31 propan - I3P = <b>propan</b>	

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

### Příslušenství v ceně zařízení

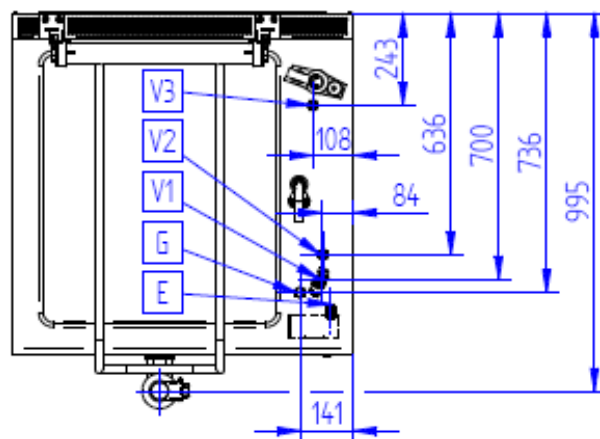
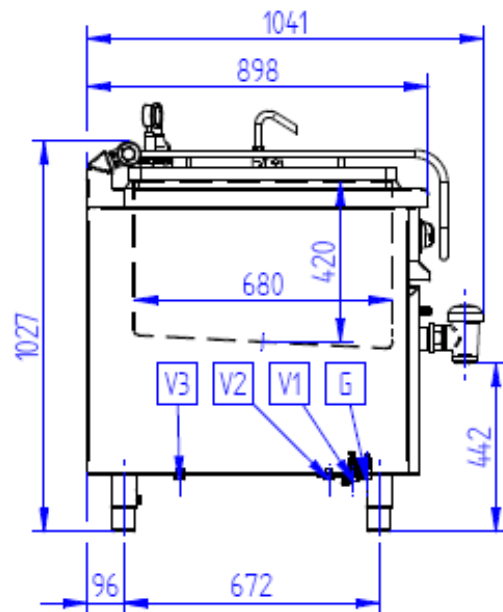
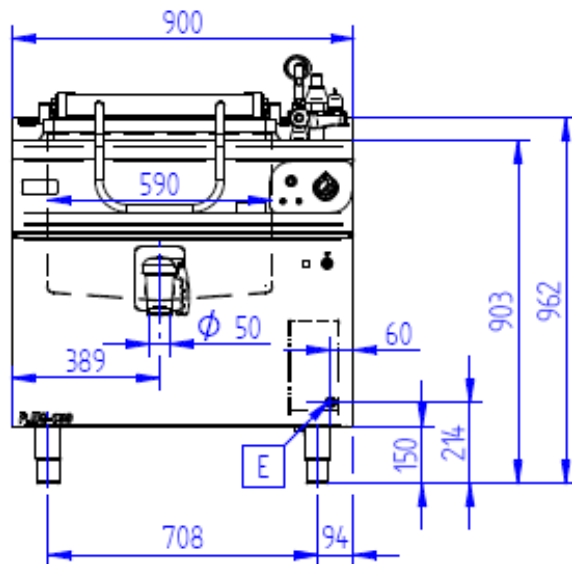
<p><b>Sítka před vypustný ventil SV-100/500</b></p> <p>Sítka na zachytávání jídel</p>	
---	--

### Příslušenství za příplatek dle ceníku

<p><b>Varný koš</b></p> <p><b>1-1 K.HK</b> 1x1 varný koš do varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>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.</p>	
<p><b>Varné koše - SADA</b></p> <p><b>2-1 K.HK</b> 2x1 varný koš do hranatých varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Set dvou varných košů.</p>	
<p><b>Varné koše - SADA</b></p> <p><b>4-1 K.HK</b> 4x1 varný koš do varných kotlů 250x650x255mm</p> <p>Set čtyř varných košů.</p>	
<p><b>Haluškář</b></p> <p><b>1-1 H.HK</b> 1x 1 haluškář pro všechny hranaté varné kotly.</p> <p><b>Rozměr:</b> 250x669x70 mm <b>Perforace:</b> Ø 10 mm</p>	

<p><b>Pařák</b></p> <p><b>PKH-150</b> Hranatý pařák pro varné kotly o objemu 150 litrů</p>	
<p><b>Zvedací vozík elektrický</b></p> <p><b>AZV 2/1GN</b> 1312x660x1100mm</p> <p><b>AZV 1/1GN</b> 680x660x1100mm</p> <p>Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.</p>	
<p><b>Změkčovač (filtr) tvrdé vody</b></p> <p><b>102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona</b></p> <p><b>1002949 : PURITY C - Hlavica filtrů</b></p> <p><b>Rozměry:</b> 117xv421mm <b>Pracovní teplota:</b> od 4 do 30 st.C <b>Max. tlak:</b> 8,6 bar, straty přetoku pod 0,20bar <b>Kapacita:</b> 2408 L <b>Max. průtok:</b> 60 L/hod <b>Hmotnost:</b> prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg <b>Připojovací průměr:</b> vstup <math>\varnothing</math> 3/8" M - výstup <math>\varnothing</math> 3/8" M vnější závit <b>Horizontální nebo vertikální montáž.</b></p> <p>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.</p>	
<p><b>Vazelína na výpustný ventil</b></p> <p><b>VAZELINA 100G</b> Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.</p>	

## PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



P.KG-150-H	
V1	Neupravená voda G3/4
V2	Studená voda G3/4
V3	Teplá voda G3/4 (opcionál)
E	Pripojenie elektriny
G	Pripojenie plynu G3/4

## DOBŘÉ VĚDĚT

### Nepřímý ohřev / duplikátor

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

Duplikátor je vybaven bezpečnostním kováním, které jej zajišťuje proti nadměrnému přetlaku a zároveň zajišťuje jeho odvodu 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 v 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.