



Varné kotle / Boiling pans

INDIRECT



GASTRO 
 **HAAL**
QUALITY SINCE 1993



SK Varné kotle sa skladajú z nerezového duplikátora (INDIRECT nádoby) a samonosného rámu. Duplikátor je zložený (zvarovaný) z vytlisovanej hornej dosky, vytlisovaného dna nádrže, vnútorného a vonkajšieho plášťa. Obsah varnej nádoby je ohrievaný parou, ktorá sa vytvára v duplikátore. Kotle sa vyrábajú na médium PLYN, ELEKTRINA alebo PARA. Na hornej doske je umiestnená poistná armatúra, napúšťací ventil na vodu a vytlisovaný poklop nádoby, ktorý je upevnený na pánte. Na prednej časti sa nachádza krycí plech, ovládací panel s reguláciou (plyn, elektro alebo para), napúšťací a kontrolný ventil na vodu v duplikátore. Na vypúšťanie obsahu varnej nádoby slúži 2" výtokový ventil. Zariadenie je vybavené výškovo nastaviteľnými nožičkami na vyrovnanie nerovností podlahy.

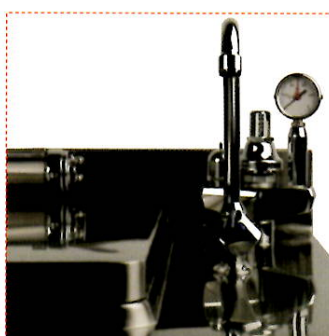
EN Boiling pans are made of a stainless duplicator (INDIRECT container) and a self-supporting frame. The duplicator consists of (is welded from) a pressed top plate, pressed bottom of the container, inner and outer shell. The content of the boiling vessel is heated by steam, which is produced by the duplicator. Boiling vessels are manufactured for the medium GAS, ELECTRICITY or STEAM. On the upper plate is a safety fitting, an inlet valve for water and a pressed lid, which is attached to a hinge. On the front part, there is a cover plate, a control panel with regulation (gas, electricity or steam), an inlet and control valve for water in the duplicator. A 2" outlet valve is used to release the contents of the boiling vessel. The self-supporting frame of boiling pan is fitted with adjustable legs to accommodate uneven floors.

Výhody a charakteristika:

- široký sortiment varných kotlov
- sériovo vyrábané kotle od 85 do 300 litrov
- podľa požiadavky vyrábame kotle aj s iným objemom
- okrúhle a hranaté kotle, médium plyn - elektro - para
- plynové spotrebiče sú typu „A“ – nie je potrebný komín
- horná doska, vnútorný a vonkajší plášť nádoby a poklop z materiálu AISI 304
- vnútorné spodné dno okrúhlych kotlov z vysokokvalitného nerezového materiálu AISI 316L
- horné dosky a poklopy kotlov sú prelisované
- výhoda pri údržbe, estetický vzhľad, ... atď
- masívna a pevná konštrukcia kotlov
- zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov
- štandardne automatické dopúšťanie vody riadené regulačným obvodom, na objednávku ručné dopúšťanie vody do medziplášťa duplikátora
- štandardne 2" výtokový ventil
- rýchly ohrev nádrže
- nízke prevádzkové náklady
- riadené zapínanie a vypínanie horákov
- poistný termostat
- jednoduchá obsluha a údržba
- bezpečná a bezhlučná prevádzka
- rýchla dostupnosť náhradných dielov
- vysoká technická podpora predaja a servisu

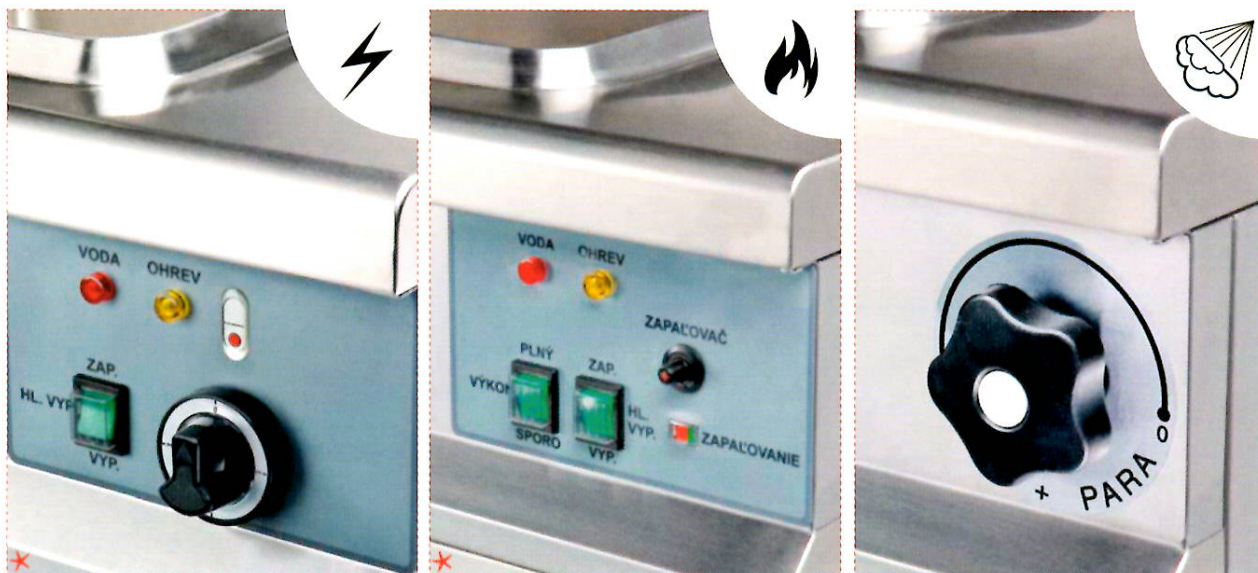
Features and benefits:

- a wide range of boiling vessels
- mass produced boiling vessels 85-300 l
- in case of requests we also produce boiling vessels
- with different volumes
- round and square boiling vessels, medium gas - electricity - steam
- gas appliances are type „A“ - no chimney required
- the top plate, inner and outer shell of the vessel and cover
- are made from the material AISI 304
- inner lower bottom of round boiling vessels made from
- high quality stainless steel material AISI 316L
- upper plates and covers of boiling vessels are pressed -
- an advantage for maintenance, aesthetics, etc. ...
- massive and solid construction of boiling vessels
- rounded edges and corners without dangerous protrusions
- standard automatic refilling of water controlled by the regulatory
- circuit, on request manual refilling of water into the intershell of the duplicator
- a standard 2" outlet valve
- quick heating of the container
- low operating costs
- controlled switching on and off of the burners
- safety thermostat
- simple operation and maintenance
- safe and noiseless operation
- quick availability of spare parts
- high technical support of sales and services

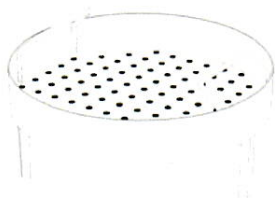


Ovládacie panely / Control Panels

Ovládacie panely sú jednoduché a ľahko prístupné z prednej strany.
Control panels are easy to use and easily accessible from the front side.



- ✱ ovládací panel s automatickým dopúšťaním vody
control panel with automatic water refilling



Okrúhly parák
85, 100, 150 ltr.
kotlov

Round steamer
up 85, 100, 150 ltr.
kettles



Hranatý parák
100, 150, 200, 300 ltr.
kotlov

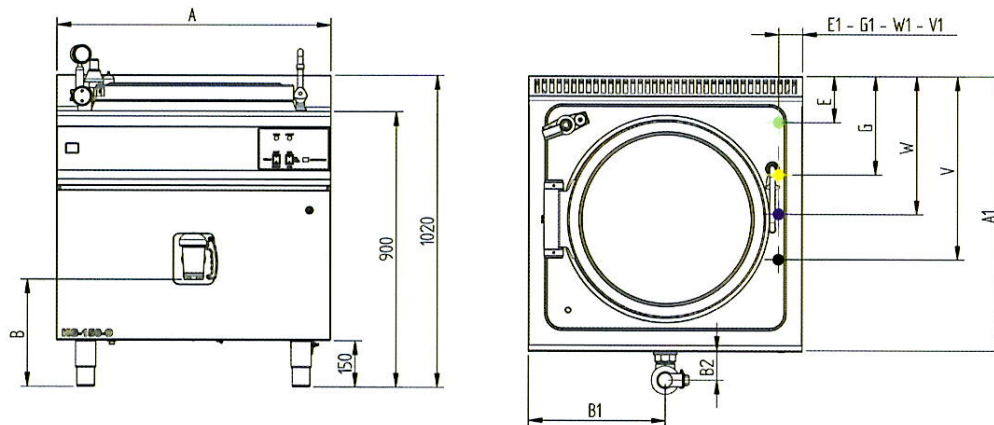
Rectangular steamer
up 100, 150, 200, 300 ltr.
kettles

Technické údaje / Technical data

Typ	Vonkajší rozmer	Vnútorný rozmer varnej nádoby	Objem	Hmotnosť	Menovité napätie	Menovitý prúd	Max. príkon 1st/2st/3st	Príkon horákov	Doba ohrevu vody	Pripojenie studenéj vody	Pripojenie plyn/ para	Pripojenie kondenzu	Maximálna spotreba pary
Type	External dimension	Internal dimension of the duplicator	Volume	Weight	Rated voltage	Rated current	Max. input 1st/ 2nd/3rd position	Rated current of burners	Time needed to heat water	Cold water connection	Gas / Steam connection	Condenser connection	Max. steam consumption
	mm	mm	l	kg		A	kW	kW	min.				kg./hod.
KE-785-O	700x700x900	fi 500	85	90	3N ~ 400 V / 50 Hz	17	4 / 8 / 12	.	45	1/2 "	.	.	.
KE-85-O	700x900x900	fi 500	85	100		17	4 / 8 / 12	.	45		.	.	.
KE-100-O	900x900x900	fi 604	100	123		17	4 / 8 / 12	.	60		.	.	.
KE-150-O	900x900x900	fi 604	150	130		26	6 / 12 / 18	.	60		.	.	.
KE-100	900x900x900	590x680x320	100	140		17	4 / 8 / 12	.	60		.	.	.
KE-150	900x900x900	590x680x445	150	140		26	6 / 12 / 18	.	60		.	.	.
KE-200	1400x900x900	1100x680x350	200	185		34	6 / 18 / 24	.	60		.	.	.
KE-300	1400x900x900	1100x680x460	300	195		44	6 / 18 / 30	.	60				
KG-785-O	700x700x900	fi 500	85	100	230 V / 50 Hz	0,5	0,115	11	80	1/2 "	3/4 "	.	.
KG-85-O	700x900x900	fi 500	85	110				11	88			.	.
KG-100-O	900x900x900	fi 604	100	123				16	90			.	.
KG-150-O	900x900x900	fi 604	150	130				18	90			.	.
KG-100	900x900x900	590x680x320	100	140				17	90			.	.
KG-150	900x900x900	590x680x445	150	150				19	90			.	.
KG-200	1400x900x900	1100x680x350	200	185				25	90			.	.
KG-300	1400x900x900	1100x680x460	300	195				32	120			.	.
KP-785-O	700x700x900	fi 500	85	85	.	.	.	.	35	1/2 "	1"	3/4"	40
KP-85-O	700x900x900	fi 500	85	100	.	.	.	.	35				40
KP-100-O	900x900x900	fi 604	100	130	.	.	.	.	50				50
KP-150-O	900x900x900	fi 604	150	140	.	.	.	.	50				60
KP-100	900x900x900	590x680x320	100	130	.	.	.	.	50				50
KP-150	900x900x900	590x680x445	150	140	.	.	.	.	50				60
KP-200	1400x900x900	1100x680x350	200	180	.	.	.	.	70				70
KP-300	1400x900x900	1100x680x460	300	190	.	.	.	.	70				90

Pripojovacie rozmery / Connecting dimensions

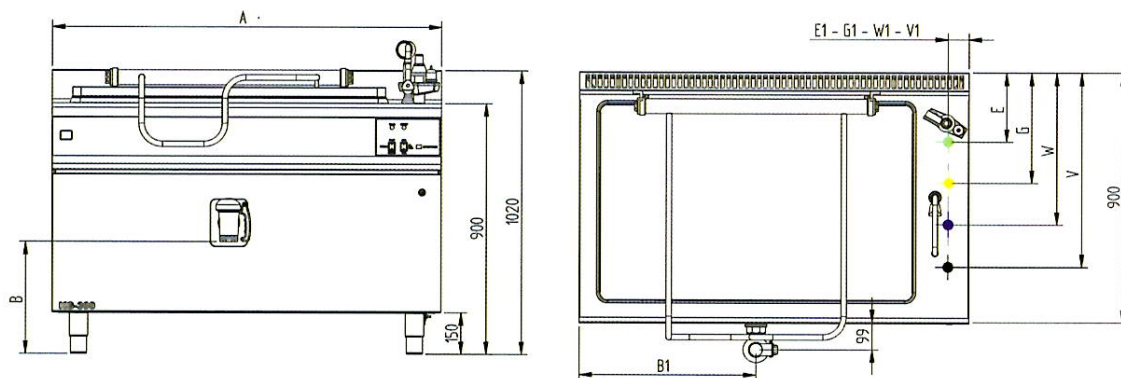
KG/KE/KP - O



TYP	A	A1	B	B1	B2	E	E1	G	G1	W	W1	V	V1
KE-785 O	700	700	392	315	134	202	118	/	/	236	605	/	/
KG-785 O	700	700	392	315	134	452	72	452	72	158	658	/	/
KP-785 O	700	700	392	315	134	/	/	/	/	158	658	452	72
KE-85 O	700	900	392	335	95	302	118	/	/	238	572	/	/
KG-85 O	700	900	392	335	95	653	72	653	72	156	630	/	/
KP-85 O	700	900	392	335	95	/	/	/	/	156	630	653	72
KE-100 O	900	900	499	450	97	356	101	/	/	246	166	/	/
KG-100 O	900	900	499	450	97	356	101	/	/	246	166	/	/
KG-100 O	900	900	499	450	97	656	118	576	72	486	72	/	/
KG-150 O	900	900	499	450	97	656	118	576	72	486	72	/	/
KP-100 O	900	900	499	450	97	/	/	/	/	486	72	576	72
KP-150 O	900	900	499	450	97	/	/	/	/	486	72	576	72

- Elektricita
- Gas G3/4"
- Water G1/2"
- Vapor G1"

KG/KE/KP



TYP	A	B	B1	E	E1	G	G1	W	W1	V	V1
KE-100	900	516	369	356	101	/	/	246	166	/	/
KE-150	900	441	369	356	101	/	/	246	166	/	/
KG-100	900	516	369	656	118	576	72	486	72	/	/
KG-150	900	441	369	656	118	576	72	486	72	/	/
KP-100	900	516	369	/	/	/	/	486	72	576	72
KP-150	900	441	369	/	/	/	/	486	72	576	72
KE-200	1400	515	636	299	119	/	/	159	216	/	/
KE-300	1400	401	636	299	119	/	/	159	216	/	/
KG-200	1400	515	636	656	88	476	72	386	72	/	/
KG-300	1400	401	636	656	88	476	72	386	72	/	/
KP-200	1400	515	636	/	/	/	/	386	72	468	72
KP-300	1400	401	636	/	/	/	/	386	72	468	72
KE-400	1400	301	636	299	119	/	/	159	216	/	/
KP-400	1400	301	636	/	/	/	/	386	72	468	72
KE-500	1800	296	842	238	119	/	/	218	258	/	/

- Elektricita
- Gas G3/4"
- Water G1/2"
- Vapor G1"

E – prívod elektriny / electricity supply
 G – prívod plynu / gas supply
 W – prívod vody / water supply
 V – prívod pary / steam supply

Výrobca si vyhradzuje právo na modifikáciu a vylepšenie svojich výrobkov bez predchádzajúceho upozornenia.

The producer reserves the right to change modification and to improve its products without prior notice.

Výrobca
 Producer
 GASTRO-HAAL, s. r. o.
 Považská 16, 940 67 Nové Zámky
 tel.: +421 / 35 / 6430 115, 6430 117
 e-mail: gastrohaal@gastrohaal.sk, http://www.gastrohaal.sk

Predajca
 Seller