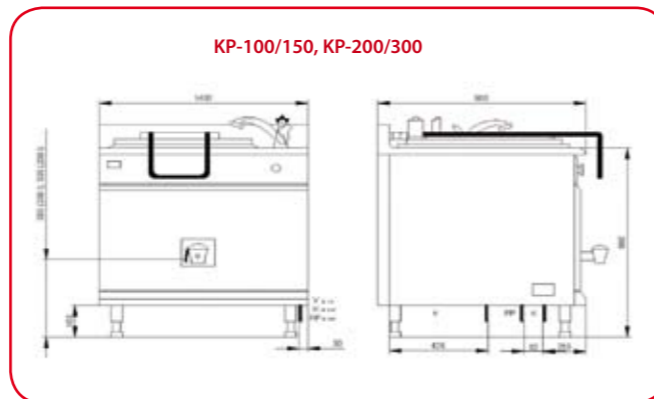
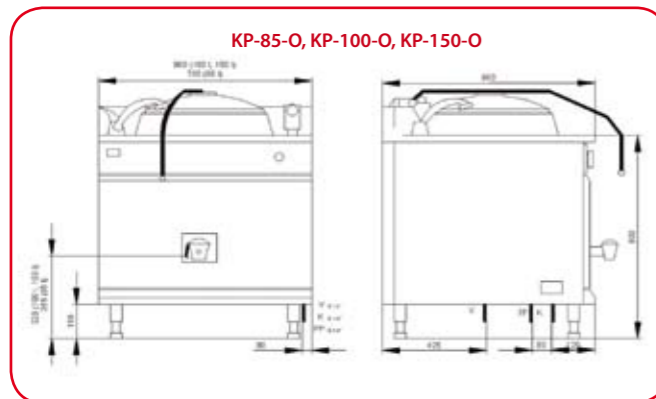
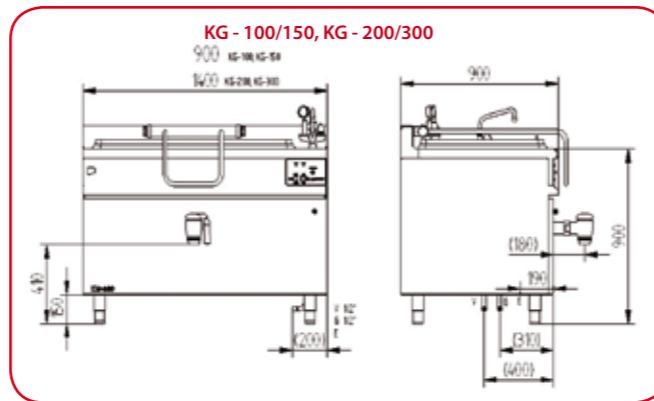
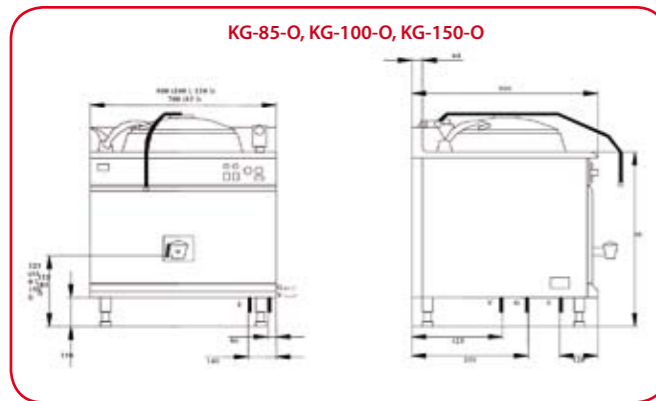
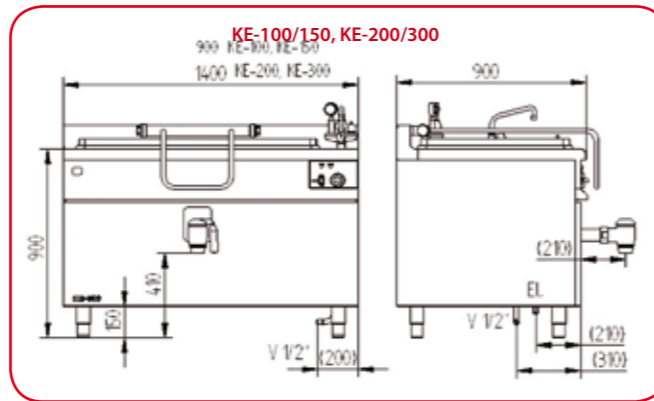
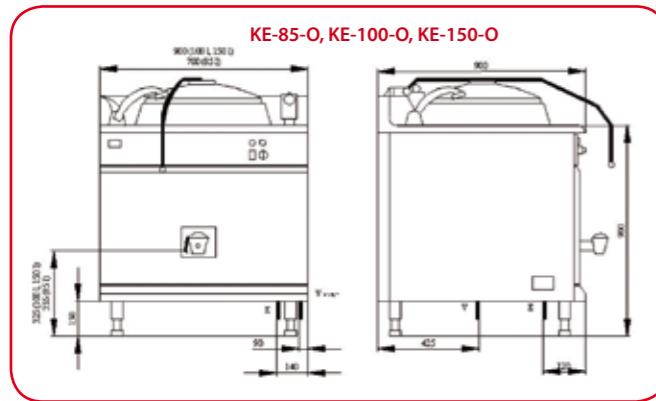


Pripojovacie rozmery/Connecting dimensions/Connecting dimensions



E - prívod elektriny/electricity supply/Рабочая среда
 V - prívod vody/water supply/Электричество
 G - prívod plynu/gas supply/Газ
 PP - prívod pary/steam supply/Пар
 K - odvod kondenzu/condenser circumference/
 Номинальное напряжение

Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, modifikáciu a vylepšenie svojich výrobkov.
 The producer reserves the right to change modification and to improve its products without prior notice.
 The producer reserves the right to change modification and to improve its products without prior notice.

Výrobca producer manufacturer
 Gastro-haal, spol. s r.o.,
 Považská 16, 940 67 Nové Zámky
 tel.: +421 / 35 / 6430 115, 6430 117, 6430 390
 fax: +421 / 35 / 6426 666
 e-mail: gastrohaal@gastrohaal.sk, http://www.gastrohaal.sk

Predajca seller dealer
 продавец



Varné kotle*Boiling pans INDIRECT



SK Varné kotle predstavujú základnú jednotku vo veľkokuchynských zariadeniach ako sú napr. reštaurácie, nemocnice, závodné a školské jedálne, vojenské jednotky. Nájdu uplatnenie aj pri konzervovaní ovocia, v mäsiarstve, údenárstve a pod. Slúžia na varenie polievok, omáčok, mäsa, cestovín, mliečnych jedál bez nebezpečia pripálenia, na dusenie rýb, zeleniny, húb, na ohrievanie mrazených jedál alebo polotovarov.

GB Boiling pans constitute the basic unit in large-scale kitchen facilities, such as in restaurants, hospitals, office and school canteens or military units. They can be applied also in fruit canning, in meat industry, meat-smoking business etc. They are used to cook soups, sauces, meat, pasta, dairy dishes with no danger of burning, to stew fish, vegetables, and mushrooms, to heat refrigerated foods or semi-finished goods.

RU Варочные котлы представляют собой основную единицу в фабриках-кухнях, таких как, например, рестораны, больницы, заводские и школьные столовые, военные части. Они находят себе применение также при консервировании фруктов, в мясной промышленности, производстве копченых изделий и т. п. Котлы предназначены для приготовления супов, соусов, мяса, макаронных изделий, молочных блюд без опасности пригорания, а также для тушения рыбы, овощей, грибов и для согревания замороженных блюд или полуфабрикатов.

Charakteristika:

- spotrebiče typu „A“ – nie je potrebný komín
- automatické napúšťanie vody riadené reg. obvodom
- horná doska kotlov prelisovaná – výhoda pri údržbe
- celonerezové vyhotovenie
- okrúhly aj hranatý duplikátor
- rýchly ohrev nádrže
- nízke prevádzkové náklady
- riadené zapínanie a vypínanie horákov
- jednoduchá obsluha – automatická prevádzka
- tichá, bezpečná a bezhlučná prevádzka

Characterisation:

- "A"-type appliances – no flue needed
- automatic control-circuit regulated water inlet
- moulded pan top plates – advantage for maintenance
- stainless steel finish
- round end rectangular jacketed pan
- low operating costs
- controlled burners
- easy to use – automatic operation
- quiet, safe and noiseless operation

Charakteristika:

- оборудование типа „A“ – нет необходимости в дымоходе
- автоматическое наполнение водой, управляется рег. контуром
- верхняя крышка котлов запрессованная – выгодно при обслуживании
- цельно нержавеющей исполнение
- круглый и прямоугольный дубликатор
- быстрое нагревание емкости
- малые производственные расходы
- регулируемое включение и отключение форсунок
- простое обслуживание – автоматический режим работы
- тихий, безопасный и бесшумный рабочий режим

Všetky zariadenia majú zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov, ich konštrukcia je vyrobená z potravinárskeho nezávadného, nerezového materiálu.

Every type of the equipment has rounded edges with no dangerous corners and, the unit is made of food safe stainless steel.

Все оборудование имеет округлые грани, без опасных углов и выступов, его конструкция изготовлена из пищевого неопасного, нержавеющей материала.



Ovládacie panely/Control Panels/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. Панели управления простые и легко доступные с передней стороны.



Okrúhly parák do 85,100 a 150 l kotlov

Round steamer up to 85,100 and 150 l kettles

Круглая пароварка в 85-, 100- и 150-литровые котлы.



Hranatý parák do 100, 150, 200 a 300 l kotlov

Rectangular steamer up to 100, 150, 200 and 300 l kettles

Многогранная пароварка в 100, 150, 200- и 300-литровые котлы.

Technické údaje / Technical data / Технические данные

Typ	Vonkajší rozmer	Vnútrový rozmer duplikátora	Objem	Hmotnosť	Menovitá napätie	Menovitý prúd	Max. príkon 1/2/3st	Príkon horákov	Doba ohr.	Pripojenie studenej vody	Pripojenie plynu/para	Pripojenie kondenzu	Maximálna spotreba pary
Тип	Габаритные размеры	Внутренние размеры рубашки	Объем	Масса	номинальное напряжение	Номинальный ток	Макс. потребл. мощность 1/2/3/	Потребляемая мощность горелок	Время нагрева воды	Подключение подвода холодной воды	Присоединение газа/пара	Присоединение конденсата	Макс. расход пара
	mm	mm	l	kg		A	kW	kW	min.				kg./hod.
KE-85-O	700x900x900	fi 500	85	100	3x400/230 V + PEN 50Hz TN-S	17	4 / 8 / 12	.	45	1/2"	1/2"		.
KE-100-O	900x900x900	fi 600	100	123		17	6 / 12 / 18	.	60				.
KE-150-O	900x900x900	fi 600	150	130		26	12 / 18 / 24	.	60				.
KE-100	900x900x900	600x670x350	100	140		17	6 / 12 / 18	.	60				.
KE-150	900x900x900	600x670x440	150	140		26	12 / 18 / 24	.	60				.
KE-200	1400x900x900	1100x670x350	200	185		34	12 / 24 / 30	.	90				.
KE-300	1400x900x900	1100x670x440	300	195	44	12 / 24 / 36	.	90	.				
KG-85-O	700x900x900	fi 500	85	140	230 V + PEN 50Hz TN-S	0.5	0.25	18	45	1/2"	1/2"		.
KG-100-O	900x900x900	fi 600	100	153				18	60				.
KG-150-O	900x900x900	fi 600	150	160				19	60				.
KG-100	900x900x900	600x670x350	100	153				18	70-90				.
KG-150	900x900x900	600x670x440	150	160				19	70-90				.
KG-200	1400x900x900	1100x670x350	200	205				26	90-110				.
KG-300	1400x900x900	1100x670x440	300	210	30	90-110	.						
KP-85-O	700x900x900	fi 500	85	120	.	.	.	35	1/2"	1"	3/4"	50	
KP-100-O	900x900x900	fi 600	100	130	.	.	.	50				50	
KP-150-O	900x900x900	fi 600	150	140	.	.	.	50				60	
KP-100	900x900x900	600x670x350	100	130	.	.	.	50				50	
KP-150	900x900x900	600x670x440	150	140	.	.	.	50				60	
KP-200	1400x900x900	1100x670x350	200	180	.	.	.	70				70	
KP-300	1400x900x900	1100x670x440	300	190	.	.	.	70	90				