



Gastro-Haal

NÁVOD

pro instalaci a údržbu

VARNÉ KOTLE

parní



KULATÝ DUPLIKÁTOR

KP-785-O, KP-85-O, KP-100-O, KP-150-O

HRANATÝ DUPLIKÁTOR

KP-100, KP-150, KP-200, KP-300, KP-400, KP-500

7/2024

CE 1299

Obsah

1. Obecné informace.....	3
2. Použití	3
3. Bezpečnostní předpisy	3
4. Právní prohlášení	3
5. Technické údaje	4
6. Popis varných kotlů.....	7
7. Montáž	7
8. Obsluha	8
9. Údržba a čištění zařízení.....	12
10. Důležité pokyny	13
11. Umístění kotle.....	14
12. Přílohy	14
12.1. Připojovací rozměry	15
12.2. Pojistná armatura - sestava.....	23
13. Návod k použití vypouštěcího ventilu	24

Kontakt na dodavatele a poskytovatele servisu naleznete na straně č. 24.

1. Obecné informace

Vážený uživateli, děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro náš výrobek. Před používáním spotřebiče si pečlivě prostudujte tento návod k obsluze, aby Vám spotřebič mohl sloužit k vaší spokojenosti.

2. Použití

Parní varný kotel představuje základní jednotku ve velkokuchyních - restauracích, nemocnicích, závodních a školních jídelnách, ve vojenských jednotkách. Najde uplatnění i při konzervování ovoce, v řeznictví, uzenářství apod.

Slouží k vaření polévek, omáček, masa, těstovin, mléčných jídel bez nebezpečí připálení, k dušení ryb, zelenin, hub, k ohřívání mražených jídel nebo polotovarů.

Varná nádoba kotlů KP-100, KP-150, KP-200, KP-300, KP-400, KP-500 je hranatá a tím je umožněno vaření, dušení, a ohřívání s použitým nádob dle rozměrové řady Gastro - norm. kotle KP-785-O, KP-85-O, KP-100-O, KP-150-O mají kulatou nádobu.

3. Bezpečnostní předpisy

Výrobce prohlašuje, že zařízení jsou v souladu s předpisy a platnými vyhláškami Evropské unie a příslušnými nařízeními vlády.

Pozor! Výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují k nesprávné instalaci, nesprávnou montáží nebo jinými příčinami.

Spotřebič mohou obsluhovat pouze kvalifikované osoby. Části a součásti nastavené výrobcem nebo odborným servisem, má uživatel přísný zákaz přestavovat. Je zakázáno během provozu se dotýkat jiných částí spotřebiče než ovládacích a výrobcem určených. Dále je během provozu zakázáno čištění a mytí spotřebiče. Je zakázáno používat spotřebič pro jiné účely, než je to určeno v návodu. Údržbu a opravu můžete provést pouze při vypnutém stavu spotřebiče od elektrické sítě.

Spotřebič se smí používat pouze k vaření potravin ve vodě a v mléce.

4. Právní prohlášení

ZÁKAZNÍK, KTERÉMU MONTÁŽ, NASTAVENÍ A OPRAVU PROVEDLA ORGANIZACE, KTERÁ NENÍ POVEŘENA VÝROBNÍ ORGANIZACÍ, NEMŮŽE U VÝROBCE UPLATŇOVAT NÁKLADY SPOJENÉ SE ZÁRUČNÍ OPRAVOU.

Obsluha kotle si musí podrobně prostudovat návod k použití a obsluze. V případě nesprávného použití a obsluhy kotle, se ztrácí nárok na záruční opravu!!!

Podnik poskytne záruku na kotel podle přiloženého „záručního listu“. Těsnění výtokových ventilů nejsou předmětem záruky!

Vady, které mohou být odstraněny uživatelem, nejsou považovány za vady podléhající záruce.

Vady spadající pod záruku opraví servisní organizace výrobce nebo jeho pověřenec.

UPOZORNĚNÍ!

Výrobce neodpovídá za nesprávný technologický postup obsluhy při vaření.

5. Technické údaje

Rada	700	900	900	900	900
Označení	KP-785-O	KP-85-O	KP-100-O	KP-150-O	KP-100
Zařízení	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel
Ovládací panel	otočný knoflík	otočný knoflík	otočný knoflík	otočný knoflík	otočný knoflík
Vnější rozměry (mm) šxh xv	700x700x900 mm	700x700x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Objem varné nádoby kotle (l)	85 l	85 l	100 l	150 l	100 l
Duplikátor	kulatý	kulatý	kulatý	kulatý	hranatý
Objem duplikátoru (l)	30 l	30 l	30 l	35 l	33 l
Ohřev					
Jmenovitý tlak (kPa)	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa
Přípojka páry (")	1"	1"	1"	1"	1"
Max. spotřeba páry (kg/hod)	40 kg/hod	40 kg/hod	50 kg/hod	60 kg/hod	50 kg/hod
Doba ohr. voda ve varné nádobě 20-90°C (min.) při tlaku páry v duplikátoru 0,4 Bar	40 min	40 min	40 min	45 min	40 min
Voda, ventil, krytí					
Připojení studené vody (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Přípojka kondenzu (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Výpustný ventil (")	2"	2"	2"	2"	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"	2"	2"	2"	2"
Konstrukce, úspora, bezpečnost					
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne	ne	ano	ano	ne
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano	ano	ano	ano	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano	ano	ano	ano	ano
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru	ano	ano	ano	ano	ano
Hmotnost (kg)	85 l	100 l	130 l	140 l	130 l
Krytování ze spodu	ano	ano	ano	ano	ano
Opce za příplatek dle ceníku					
Nastavení teploty vaření (termostatická regulace) "T"	ne	ne	ne	ne	ne

Označení	KP-785-O	KP-85-O	KP-100-O	KP-150-O	KP-100
2x přívod vody s kohoutkem teplé a studené vody	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Materiál varný nádoby (AISI)	nerez AISI 316 (spodek vane) standard	nerez AISI 316 (spodek vane) standard	nerez AISI 316 (spodek vane) standard	nerez AISI 316 (spodek vane) standard	AISI 304 standard / AISI 316 za příplatek (celá vana)
Kondenzační hrnek	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Vazelína pro vypouštěcí ventil	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Varné koše	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Paráky	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Haluškáře	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Změkčovač tvrdé vody	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Sítka před vypouštěcím ventilem	grátis	grátis	grátis	grátis	grátis

Rada	900	900	900	900	900
Označení	KP-150	KP-200	KP-300	KP-400	KP-500
Zařízení	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel
Ovládací panel	otočný knoflík	otočný knoflík	otočný knoflík	otočný knoflík	otočný knoflík
Vnější rozměry (mm) šxh xv	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1800x900x900 mm
Objem varné nádoby kotle (l)	150 l	200 l	300 l	400 l	500 l
Duplikátor	hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý
Objem duplikátoru (l)	35 l	40 l	45 l	50 l	60 l
Ohřev					
Jmenovitý tlak (kPa)	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa	20-50 kPa
Přípojka páry (")	1"	1"	1"	1"	5/4"
Max. spotřeba páry (kg/hod)	60 kg/hod	70 kg/hod	90 kg/hod	120 kg/hod	190 kg/hod
Doba ohr. voda ve varné nádobě 20-90°C (min.) při tlaku páry v duplikátoru 0,4 Bar	45 min	55 min	65 min	72 min	80 min
Voda, ventil, krytí					
Připojení studené vody (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "

Označení	KP-150	KP-200	KP-300	KP-400	KP-500
Přípojka kondenzu (")	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Výpustný ventil (")	2"	2"	2"	2"	2"
Vývod k výtokovému ventilu (")	2"	2"	2"	2"	2"
Konstrukce, úspora, bezpečnost					
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne	ne	ne	ne	ne
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano	ano	ano	ano	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano	ano	ano	ano	ano
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru	ano	ano	ano	ano	ano
Hmotnost (kg)	140 l	180 l	190 l	230 l	260 l
Krytování ze spodu	ano	ano	ano	ano	ano
Opce za příplatek dle ceníku					
Nastavení teploty vaření (termostatická regulace) "T"	ne	ne	ne	ne	ne
2x přívod vody s kohoutkem teplé a studené vody	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Materiál varný nádoby (AISI)	AISI 304 standard / AISI 316 za příplatek (celá vana)	AISI 304 standard / AISI 316 za příplatek (celá vana)	AISI 304 standard / AISI 316 za příplatek (celá vana)	AISI 304 standard / AISI 316 za příplatek (celá vana)	AISI 304 standard / AISI 316 za příplatek (celá vana)
Kondenzační hrnek	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Vazelína pro vypouštěcí ventil	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Varné koše	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Paráky	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Haluškáře	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Změkčovač tvrdé vody	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)	ano (za příplatek)
Sítka před vypouštěcím ventilem	grátis	grátis	grátis	grátis	grátis

6. Popis varných kotlů

Charakteristika:

- horní deska kotlů prolisovaná - výhoda při údržbě
- celonerezové provedení
- rychlý ohřev nádrže
- nízké provozní náklady
- jednoduchá obsluha
- tichý, bezpečný, bezhlučný provoz

Nepřímý ohřev je dimenzován pro rychlý var a udržování teploty. Vaření s duplikátorem zajišťuje rovnoměrný ohřev, potraviny se nepřipékají, nepřipalují – pracovní postupy vaření jsou v souladu s ekologickým zpracováním potravin.

Kotel se skládá z těchto základních částí:

- samonosná konstrukce
- vlastní varná nádoba s duplikátorem
- vnější krytování

Poklop varného kotle lze ručně otevřít do úhlu asi 80°.

JE NEPOLOHOVATELNÝ!!!

Konstrukce kotle je samonosná. Horní část kotle se spodní je spojena bočnicemi. Bočnice jsou v horní a spodní části přichyceny šrouby. Vnější kryty jako ovládací panel, čelní kryt a zadní kryt jsou šroubovány. Vlastní varná nádoba je hranatá (KP-100, KP-150, KP-200, KP-300, KP-400, KP-500) nebo kulatá (KP-785-O, KP-85-O, KP-100-O, KP-150-O).

Nádrž po bocích a na dně je opatřena duplikátorem s uzavřeným parním prostorem. Celý kotel je zhotoven z potravinářský nezávadného nerezového materiálu. Kotel je duplikátorový, teplo je tedy podáváno zpracovaným potravinám s prostřednictvím páry.

Základní část tvoří duplikátor umístěný na samonosné konstrukci. Je vybaven pojistnou armaturou, která jej jistí před nadměrným přetlakem a zároveň zajišťuje jeho odvzdušnění před započatím vaření a jeho opětovné zavzdušnění po skončení vaření. Součástí této armatury je také ručičkový manometr, který umožňuje současně kontrolu tlaku v duplikátoru.

Varný kotel je vyhotoven z nerezového materiálu, skládá se horní desky se samonosnou konstrukcí vybaveného se čtyřmi stavitelnými nohama.

Potřebný výkon lze nastavit pomocí knoflíku „STEAM - PARA“. Kotel stojí na stavěcích nožičkách. K vypuštění obsahu varného prostoru duplikátoru slouží výpustný ventil 2". Na začátku ohřevu vytlačí pára z duplikátoru vzduch přes odvzdušňovací ventil kombinované pojistné armatury. Zrychlující proud páry uzavře ventil, čímž se vytvoří uzavřený prostor. Následkem neustálého ohřevu se vytváří přetlak, který je signalizován manometrem.

7. Montáž

Zapojení, montáž kotle může provést pouze organizace nebo osoba, která má oprávnění od výrobce k uvedeným pracím.

- 1) připojení páry s uzavíracím ventilem (v případě, že se kotel na delší dobu neprovozuje, je třeba uzavřít.)
- 2) odvod kondenzátu (odvod kondenzované páry zpět do kotelny)
- 3) Zařízení je třeba uzemnit. Na noze zařízení se nachází uzemňovací kabelové očko, které je třeba připojit na pospojovací uzemňovací systém.
- 4) Kotel se nastaví do vodorovné polohy.
- 5) Místo určené k umístění kotle doporučujeme vybavit odpadovým kanálem.
- 6) Kotel je uzpůsoben pro připojení studené vody ohebnými hadicemi, odolávajícím tlaku v potrubní síti, nicméně 6 bar. **Pokud je tento tlak v síti vyšší, je třeba před napojení zařízení namontovat regulátor tlaku!!!** Hadice musí splňovat hygienické požadavky pro styk s pitnou vodou. Přiváděná voda by neměla být příliš tvrdá (doporučuje se tvrdost 4.4-5.6 stupně německých), jinak se vlivem usazenin na plášti duplikátoru snižuje účinnost kotle. Při tvrdosti nad 5,6 stupně německých doporučujeme použít změkčovač vody.
- 7) V případě, že není odstraněna ochranná fólie, je třeba ji odstranit. **Před prvním použitím je nutno odstranit fólii i ze sítka výtokového ventilu.**

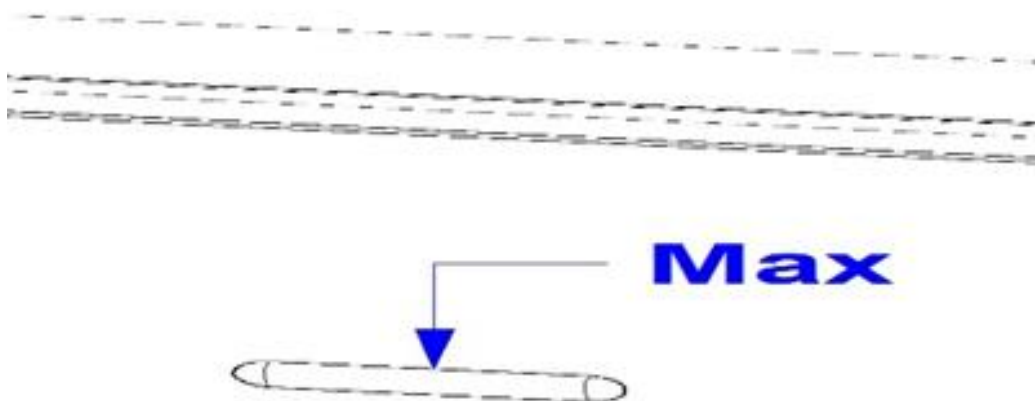
Kondenzační hrnek není v příslušenství kotlů KP!!!

Zařízení je třeba uzemnit. Na noze zařízení se nachází uzemňovací kabelové očko, které je třeba připojit na pospojovací uzemňovací systém.

8. Obsluha

Zapnutí, provoz, vypnutí zařízení

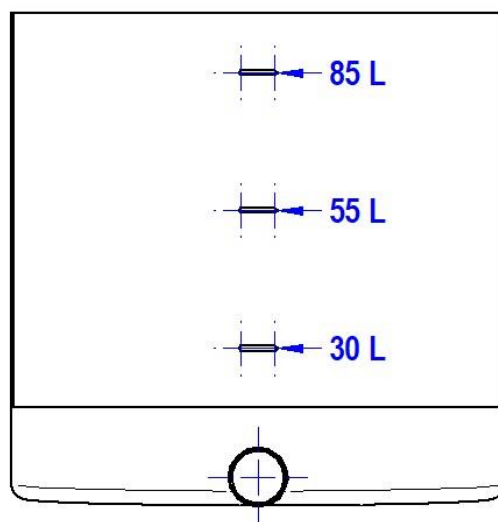
Je třeba otevřít hlavní ventil přívodu páry umístěný mimo kotle. Otevřeme napouštěcí ventil (baterie na vrchní části kotle) a naplníme varnou nádobu vodou.



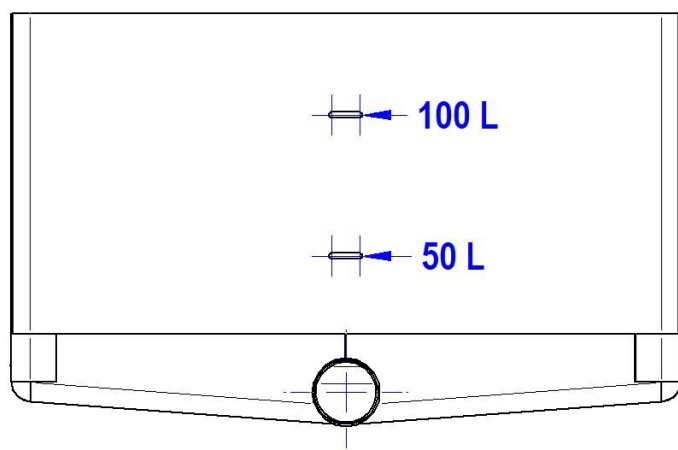
Litráže jednotlivých velikostí varných kotlů.

Varnou nádobu plníme pouze po rysku, která označuje **maximální mez plnění**. V případě plnění nad tuto hranici může dojít k vyvření a může způsobit úraz.

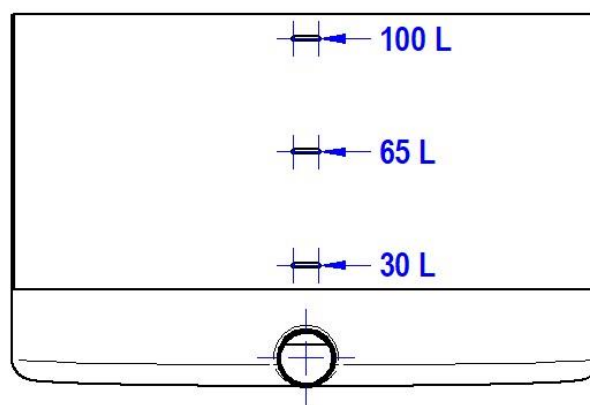
KP-85-O



KP-100

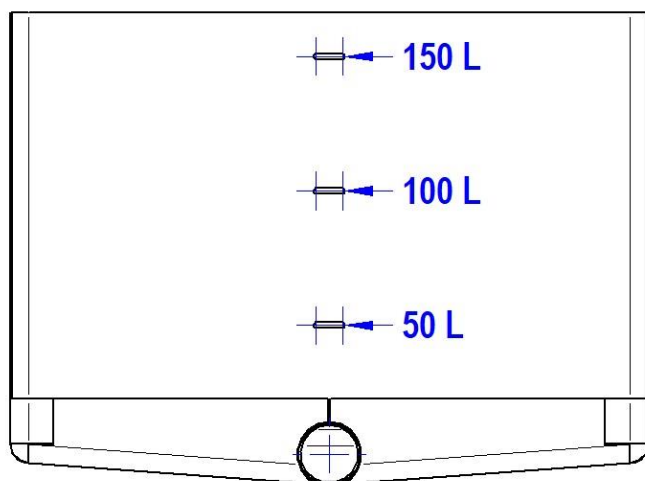


KP-100-O

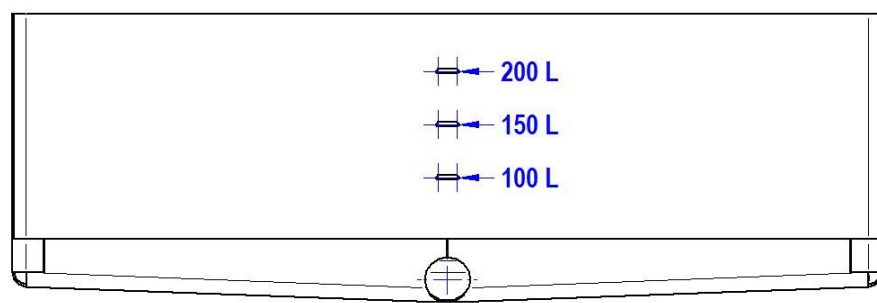
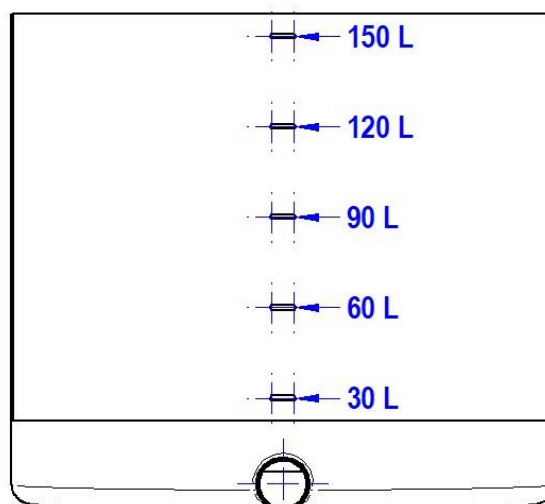


KP-150

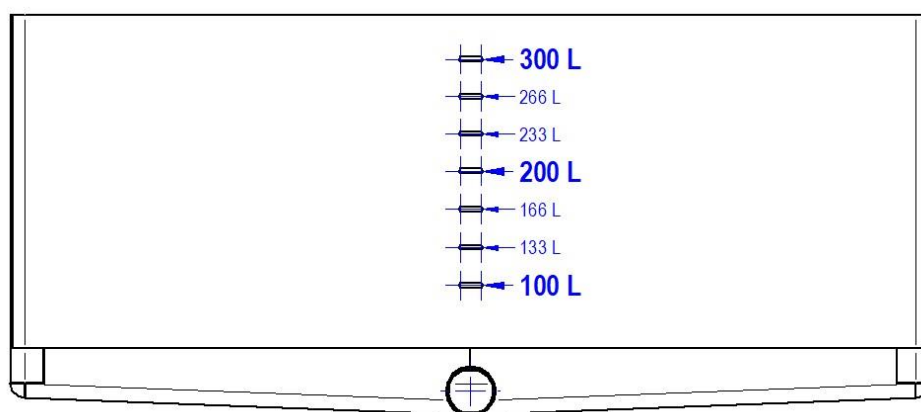
KP-150-O



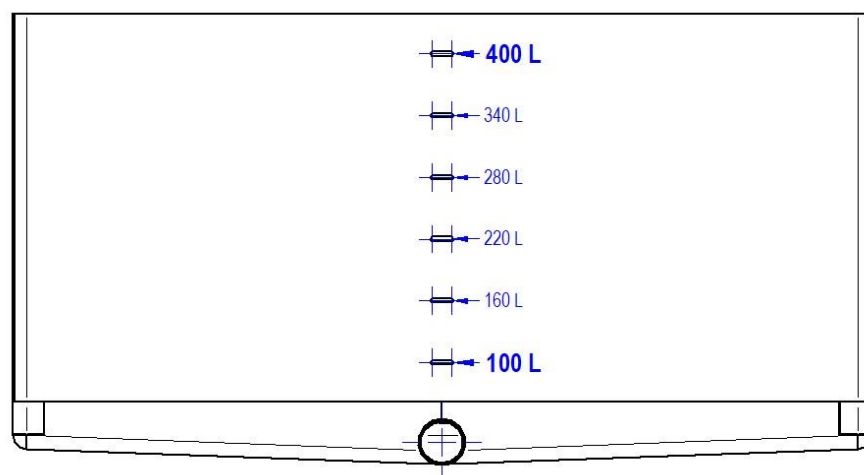
KP-200



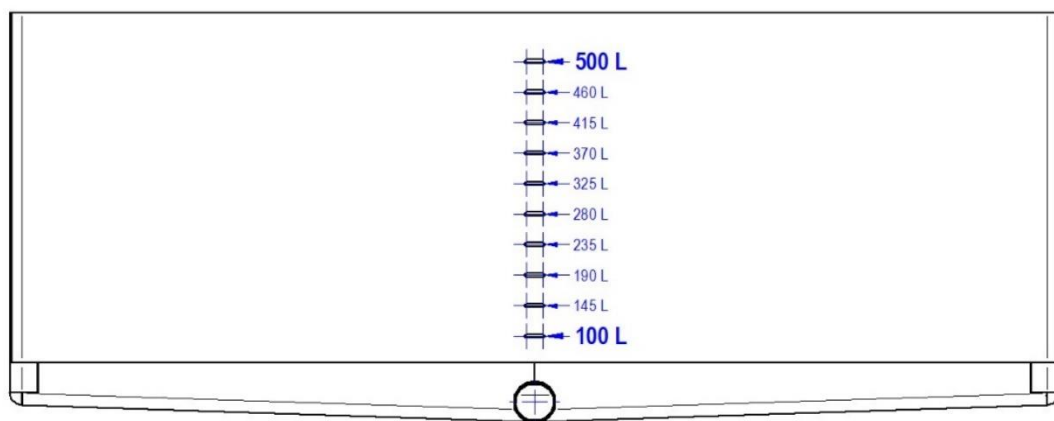
KP-300



KP-400



KP-500



Pro zapnutí, regulaci a vypnutí zařízení použijte ovládací knoflík označený "STEAM - PARA". Otáčením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček se zvyšuje objem páry, což znamená zvýšení výkonu. Maximálního výkonu lze dosáhnout, když je ovládací knoflík zcela otevřený. Otáčením ve směru hodinových ručiček se snižuje výkon a jeho vypnutím se úplně uzavře přívod páry.

Nesprávná manipulace je nebezpečná. Výrobce neručí za materiální škody způsobené neodbornou manipulací (při uvádění zařízení do provozu nebo během provozu). Obsluha musí být seznámena s návodem k použití a musí být poučena. Když je kotel v provozu, doporučujeme opatrně otevřít horní poklop, aby se předešlo možným nehodám, opaření horkou párou. Před prvním použitím je třeba kotel vyčistit vlhkým hadříkem (vlažná voda + neutrální čisticí prostředek) a otřít do sucha. Používání zařízení bez dozoru je zakázáno! Pokud je zjištěna závada nebo porucha, měl by být spotřebič okamžitě odstaven pomocí uzavíracího ventilu umístěného na přívodu páry a měl by být přivolán servisní technik.

Vypnutí spotřebiče - odstavení kotle

Tento stav je třeba dodržet vždy, když se neočekává, že kotel bude fungovat, nebo vždy, když obsluha na dlouhou dobu opustí kuchyň:

- otočte otočný knoflík STEAM - PARA do polohy vypnuto
- Vypnuli jsme hlavní přívod páry
- Vypusťte duplikátor kondenzační trubkou (je třeba jej přenést, pokud teplota venkovního vzduchu klesne pod 0 °C)

9. Údržba a čištění zařízení

VAROVÁNÍ!

Před čištěním a údržbou musí být kotel vypnutý. Spotřebič se nesmí čistit stříkající vodou!!

Jakékoliv zásahy do konstrukce zařízení JSOU ZAKÁZÁNY!!

Po skončení denního provozu je třeba kotel důkladně omýt vlažnou vodou s neutrálním čisticím prostředkem a vytřít do sucha. Je třeba dbát na to, aby části, které mají být čištěny (vnitřek duplikátoru), byly chlazeny. Na díly z nerezové oceli nepoužívejte prací prášky ani čisticí prostředky, které by mohly tyto díly poškodit. Je třeba se vyvarovat čisticích prostředků obsahujících vysokou koncentraci chlóru, které mohou korodovat materiál z nerezové oceli (horní deska, varná nádoba a poklice). Před použitím takového produktu byste si proto měli pečlivě přečíst jeho složení a návod k použití. Duplikátor doporučujeme prát běžnými čisticími prostředky. K čištění se nesmí používat brusný papír a drátěné kartáče. U větších nečistot by měla být použita syntetická houba. **Nerezová ocel může také rezivět v důsledku vniknutí kovových nečistot přívodem vody, hladiny chlóru v užitkové vodě vyšší než 2 mg/l, v důsledku vyšších koncentrací solí, PH mimo rozmezí 7,2-7,6 nebo při kontaktu s jinými materiály (např. mědí) nebo v důsledku nesprávné volby pracího prostředku.**

V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ VÝŠE UVEDENÝCH PODMÍNEK ZTRÁCÍ ZÁKAZNÍK NÁROK NA ZÁRUČNÍ SERVIS.

Doporučuje se pravidelná kontrola servisní organizací!

Po prvních třech měsících provozu a poté při pravidelných ročních kontrolách je nutné zkontrolovat těsnost rozvodu vody a upevnit vodiče. Přibližně každý měsíc je nutné zkontrolovat funkci bezpečnostního kování. Nastavte spolehlivé zajištění poklopu v horní poloze utažením krycích matic na závěsu víka.

Pro ošetření zařízení GASTRO-HAAL výrobce doporučuje používat čisticí prostředky TIEFFE, které jsou speciálně testovány, testovány a v souladu s předpisy. Čisticí prostředky TIEFFE je možné zakoupit přímo u výrobce zařízení GASTRO-HAAL nebo u prodejce.

10. Důležité pokyny

1. Při expedici je kotel usazen na přepravní paletě a přepravován vysokozdvížným vozíkem. Při přenášení lze kotel uchopit za spodní kryt. Je také povoleno vložit přepravní vozík mezi nohy.
2. Instalaci kotle a první uvedení do provozu smí provádět pouze autorizovaná organizace nebo zaměstnanec, který má s výrobní firmou uzavřenou servisní smlouvu na záruční a pozáruční práce.
3. Kotel smí obsluhovat pouze osoba starší 18 let, proškolená, která se prokazatelně seznámila s návodem k obsluze a údržbě kotle. Obsluha musí po celou dobu prací dodržovat platné hygienické a bezpečnostní předpisy.
4. Obsluha musí být poučená ve smyslu vyhlášky.
5. V případě ztráty, zničení, nečitelnosti popsaných prvků (štítků) na zařízení je nutné označení uvést do původního stavu.

Prohlašujeme, že výrobek vyhovuje předpisům o bezpečnosti práce, pokud dodržuje pokyny uvedené v tomto návodu k použití a podle toho jej používá.

PODMÍNKY PRO SPRÁVNOU FUNKCI PARNÍCH VARNÝCH KOTLŮ

Vlastnosti páry jako topného média:

1. bez vody a plynů
 - tlak min. 0.2 kPa – max. 0.5 kPa
 - Množství páry závisí na typu varného kotle
2. Odvod kondenzátu:
 - Správný průměr trubky
 - Je nutné zajistit okamžitý odvod kondenzátu gravitací – gravitací.

Při nedodržení výše uvedených podmínek ztrácí zákazník nárok na záruku! Pokud parní kotel během provozu vydává bouchání a chrastění, okamžitě vypněte spotřebič a zavolejte servis.

Náhlé naplnění horké varné konvice studenou vodou je zakázáno!

VAROVÁNÍ!

Odváděč kondenzátu (hrnek na kondenzát) a hlavní uzavírací ventil pro přívod páry nejsou součástí dodávky varných kotlů.

Hlavní uzavírací ventil musí být umístěn v dosahu obsluhy. Každý varný kotel musí mít samostatný hlavní uzavírací ventil.

11. Umístění kotle

- Z hlediska požadavků požární bezpečnosti musí být při umístění, instalaci a používání respektována EN.
- Kotel musí být umístěn na pevné, tvrdé a nehořlavé podlaze, nejlépe betonu, keramické dlažbě apod.
- Prostor pod kotlem musí být udržován v čistotě, nesmí zde být umístěny žádné hořlavé nebo jiné předměty.
- Umístění kotle na pracovišti by měl vyřešit projektant a projekt schválit.
- Při umístění kotle do celé pracovní linky se doporučuje umístit kotel jako poslední zařízení vpravo a na pravé straně kotle ponechat prostor pro sklopení boční stěny (cca 300 mm), pro snadnější přístup pro opravy a připojení kotle k elektrické síti (pára).
- Před energetickými větvemi musí být umístěny uzavírací armatury, aby bylo možné kotel během oprav odstavit.

VAROVÁNÍ!

Z bezpečnostních důvodů lze kotel skladovat pouze do nejnižší teploty +1°C.

12. Přílohy

Úplnost dodávky se skládá ze samotného zařízení, návodu k použití, certifikátu kvality a úplnosti výrobku, záručního listu, reklamačního protokolu a analýzy rizik.

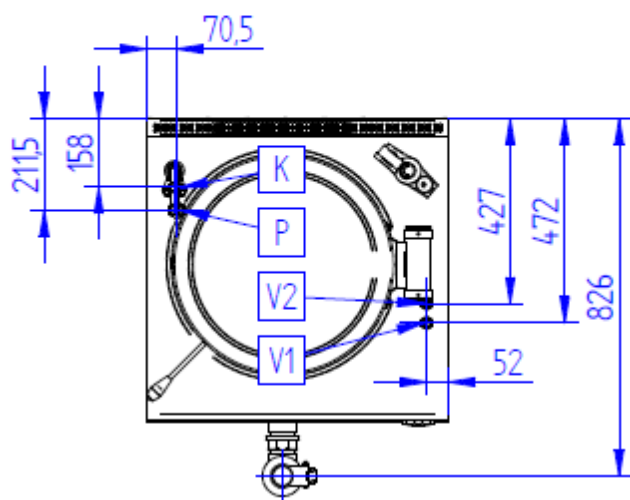
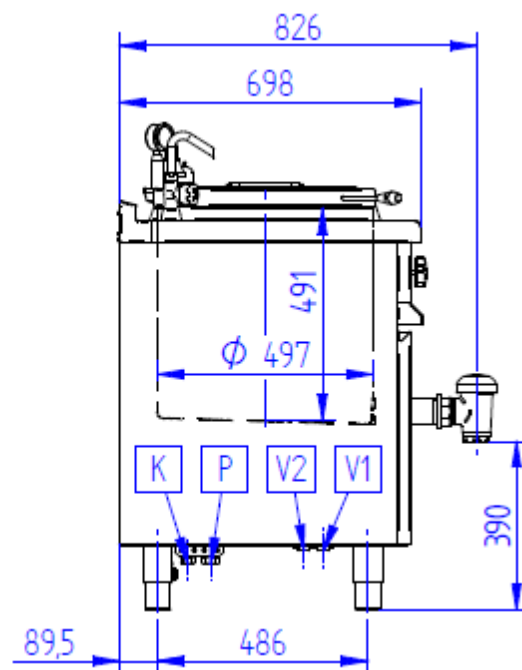
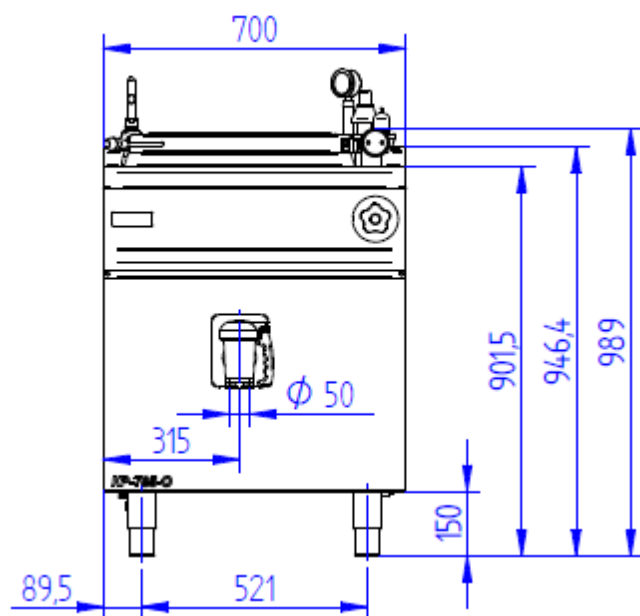
VAROVÁNÍ

Při reklamaci sdělte instalatérovi jméno, typ, sériové číslo, rok výroby a datum instalace.

NA TĚSNĚNÍ VYPOUŠTĚCÍHO VENTILU SE NEVZTAHUJE ZÁRUKA!

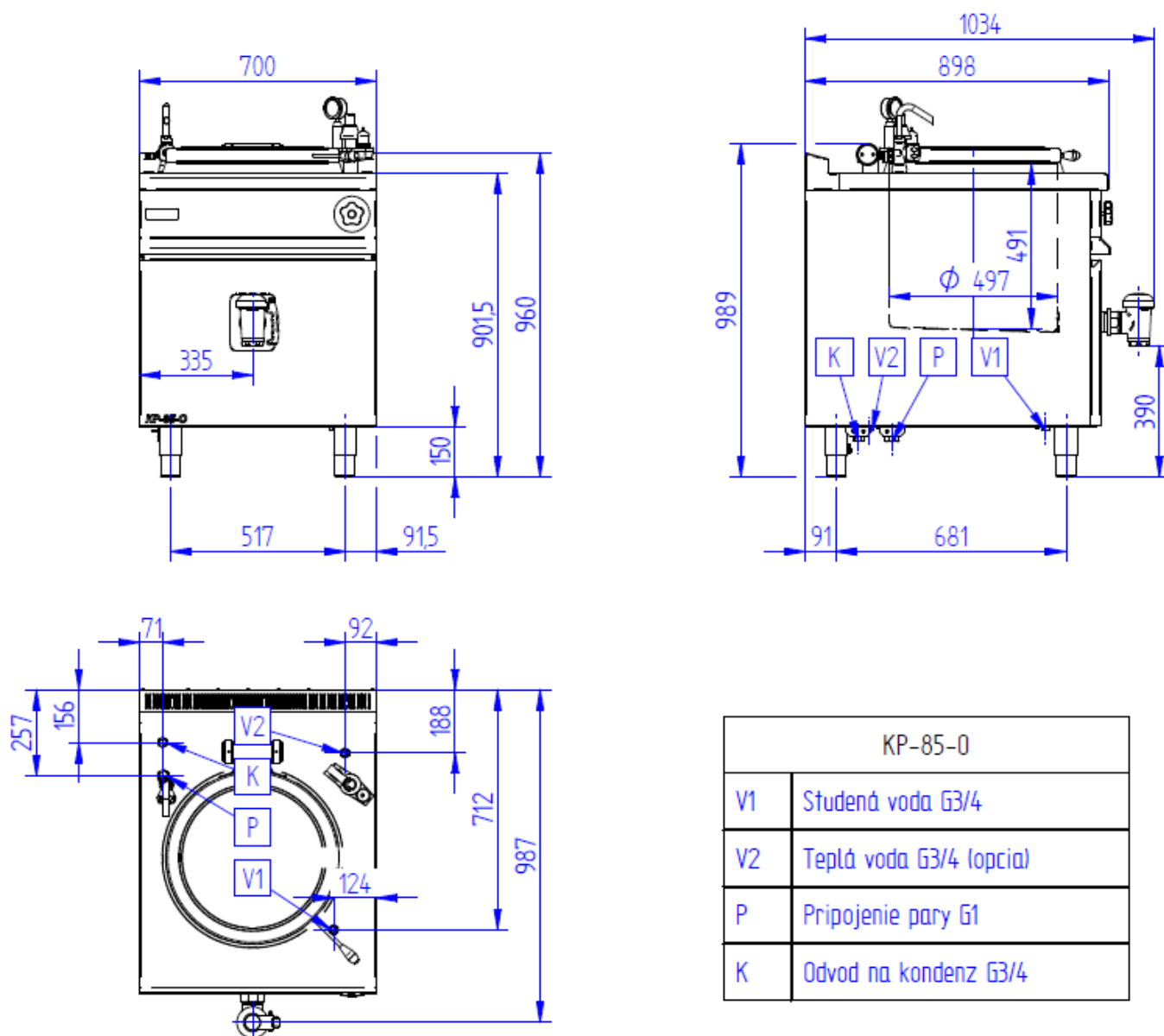
12.1. Připojovací rozměry

KP-785-O



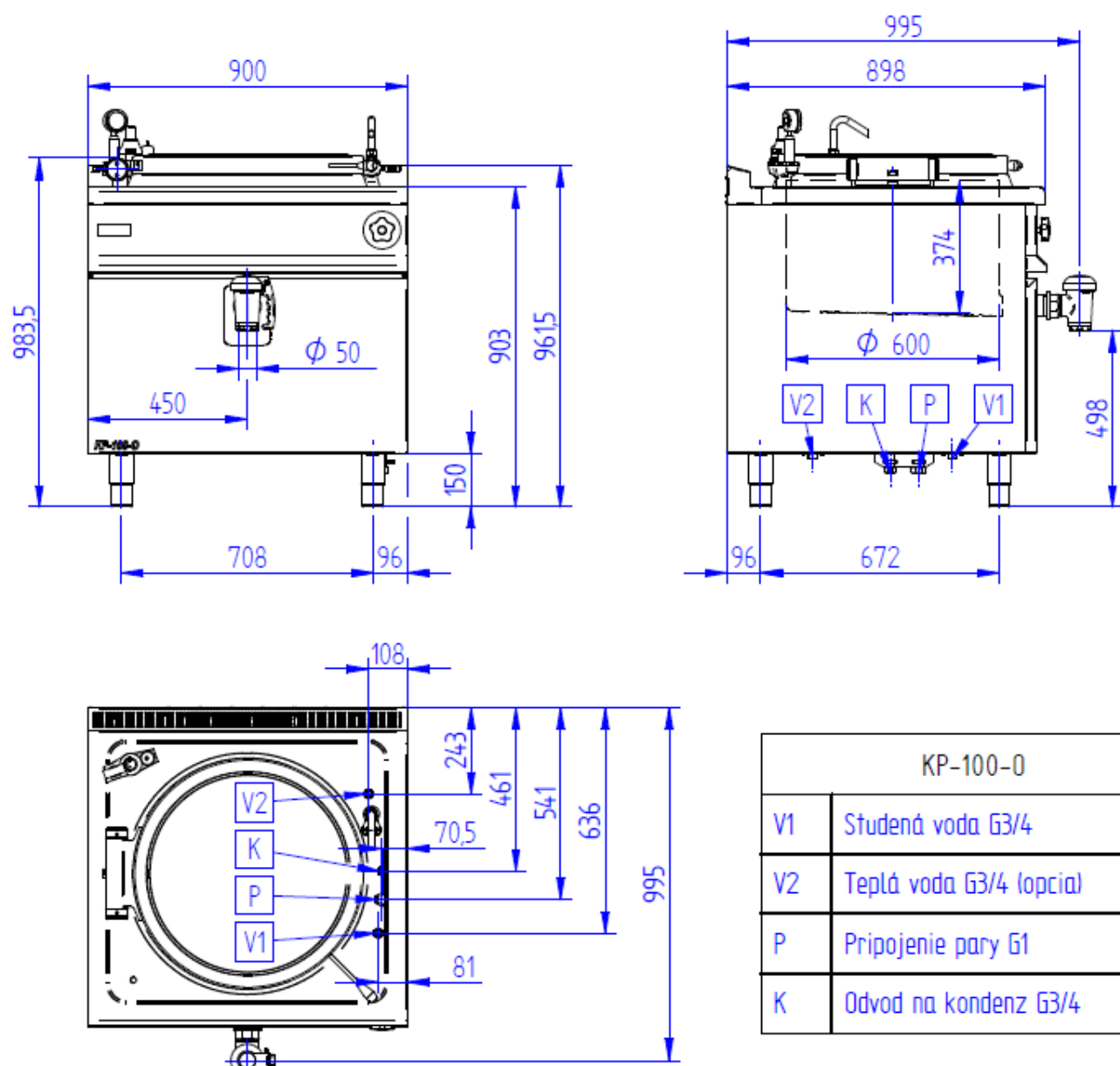
KP-785-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

KP-85-O



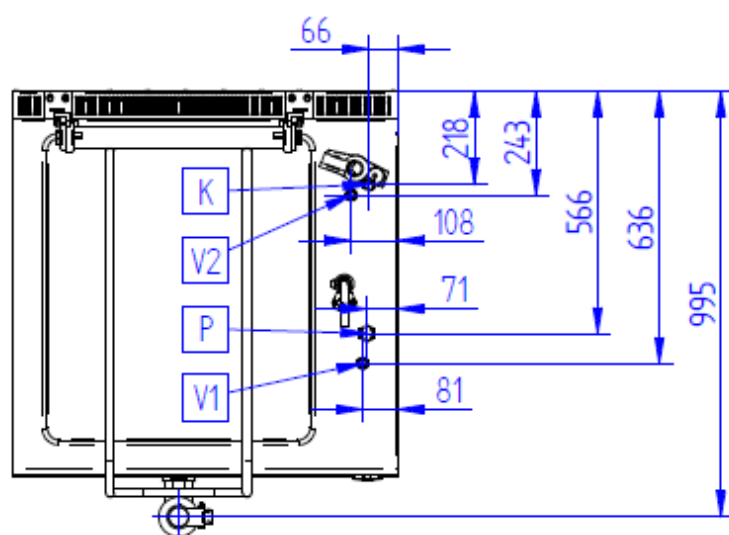
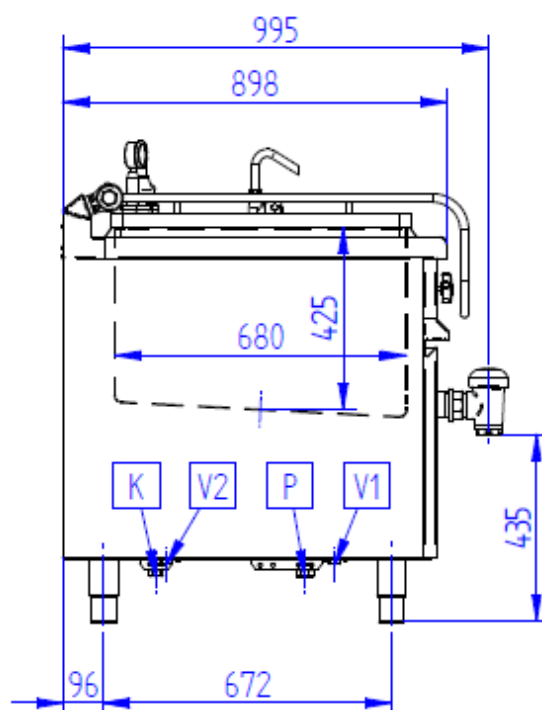
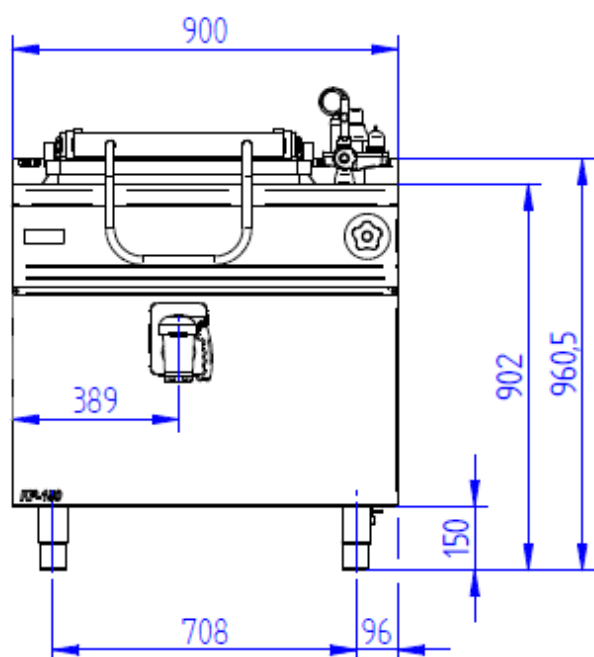
KP-85-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (topcia)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

KP-100-O



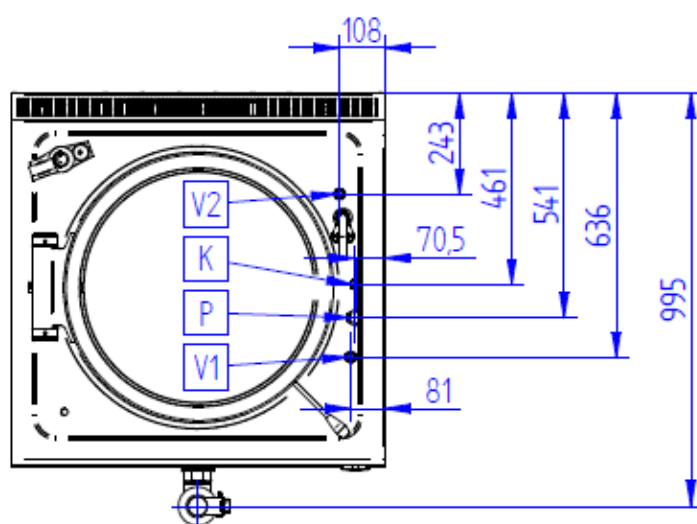
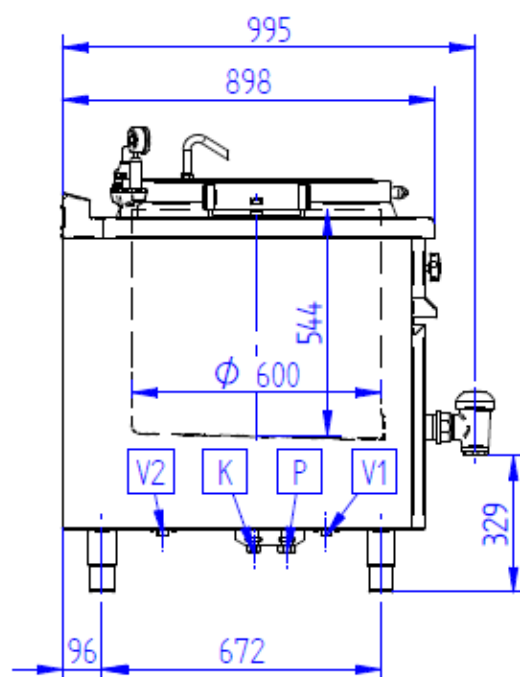
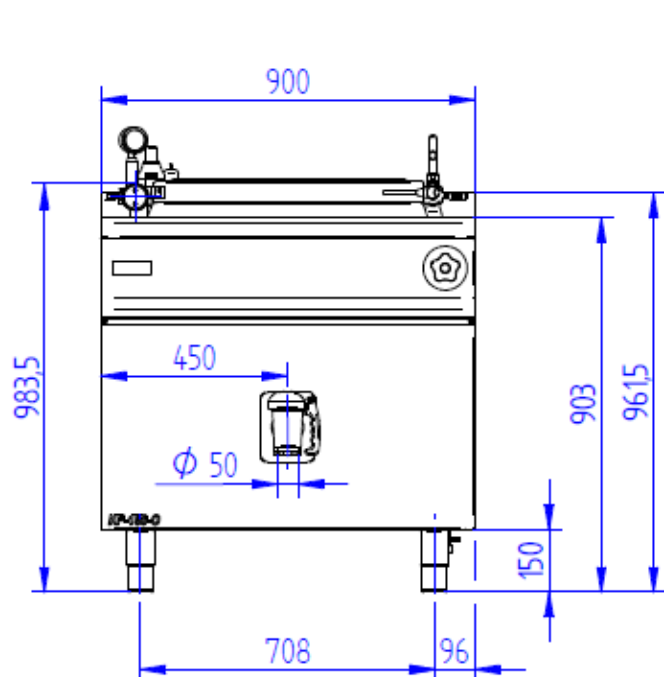
KP-100-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (optional)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

KP-150



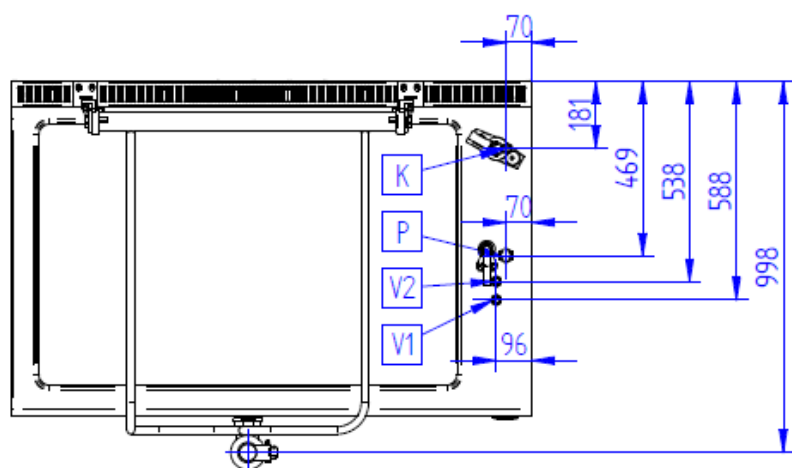
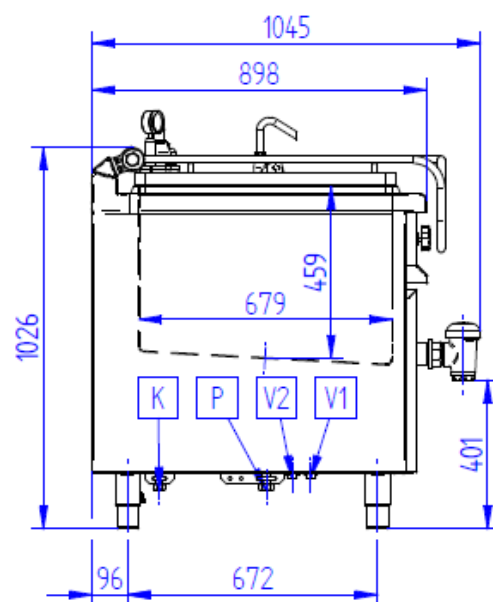
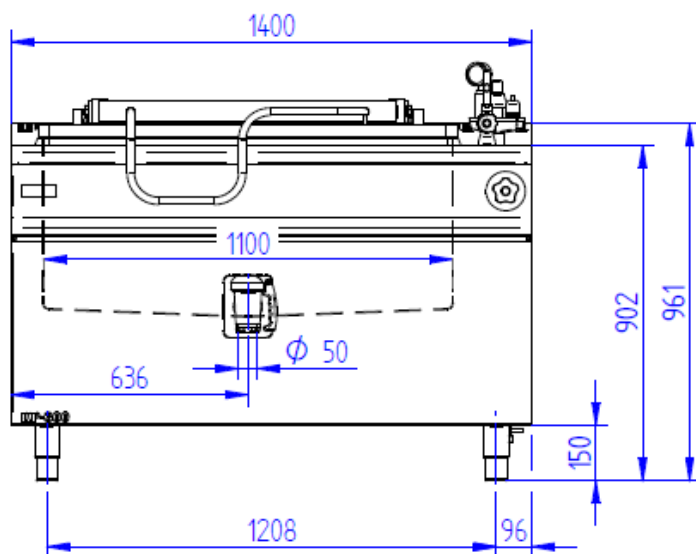
KP-150	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

KP-150-O



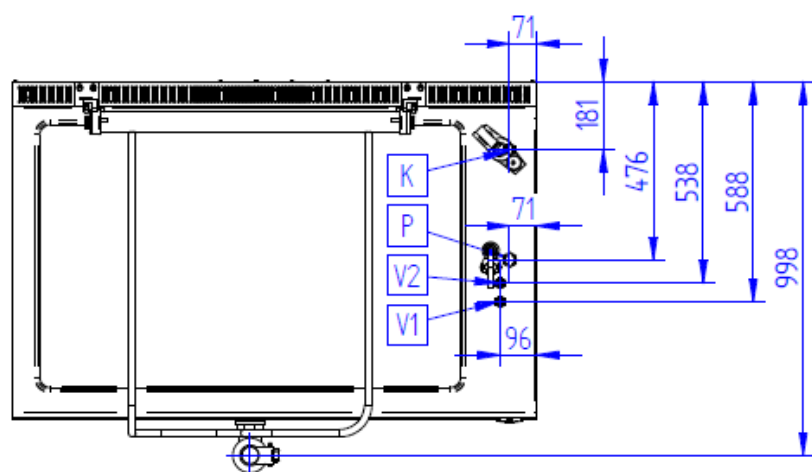
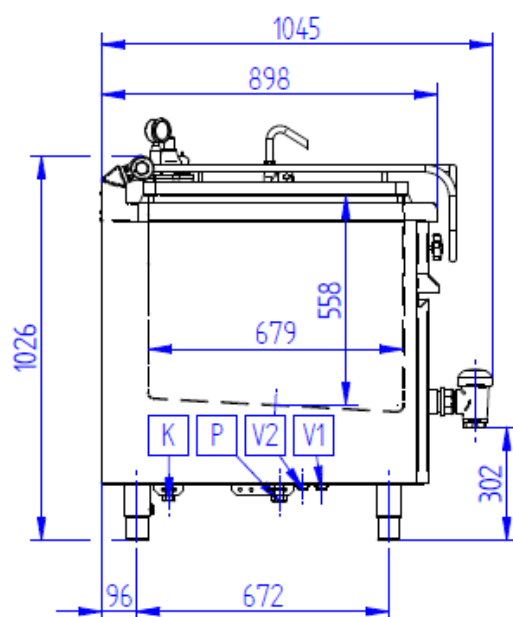
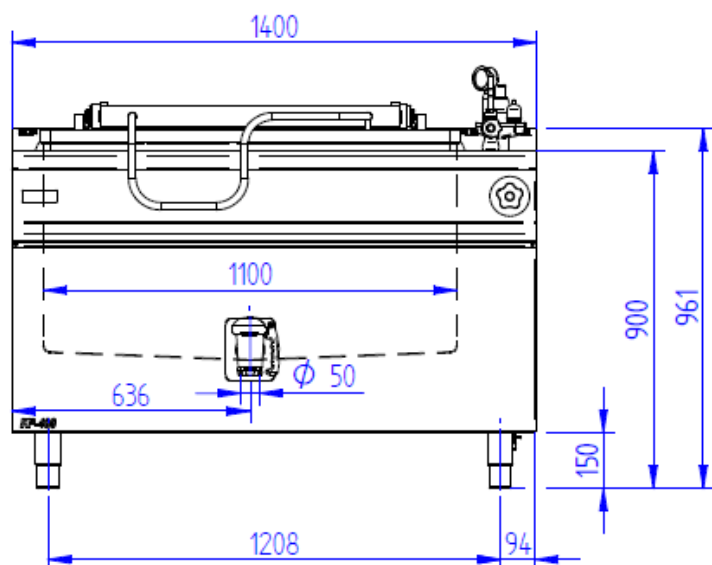
KP-150-O	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

KP-300



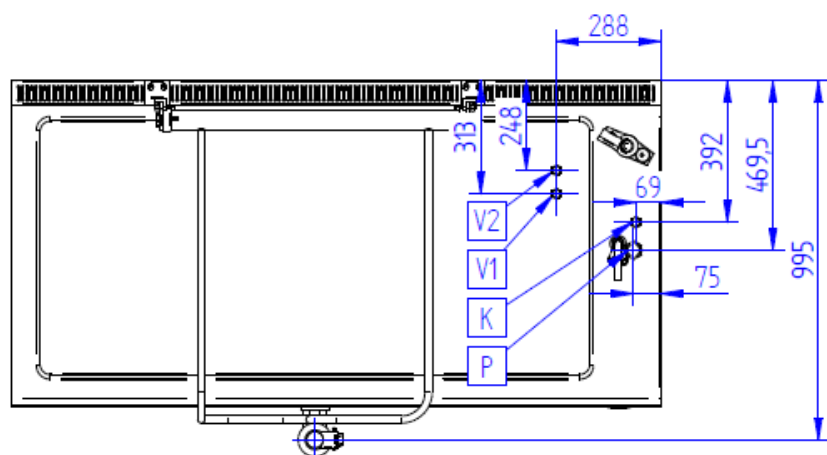
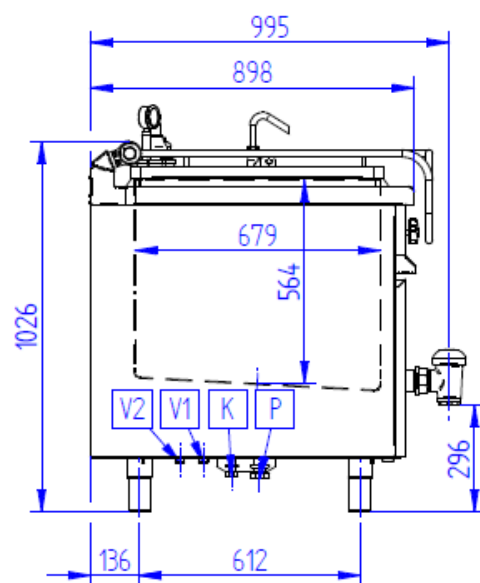
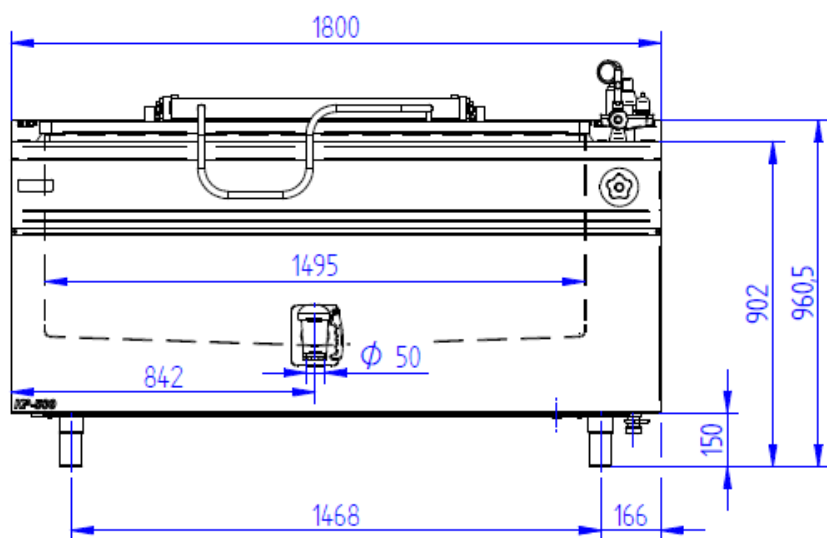
KP-300	
V1	Študená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcional)
K	Odvod kondenz G3/4
P	Pripojenie pary G1

KP-400



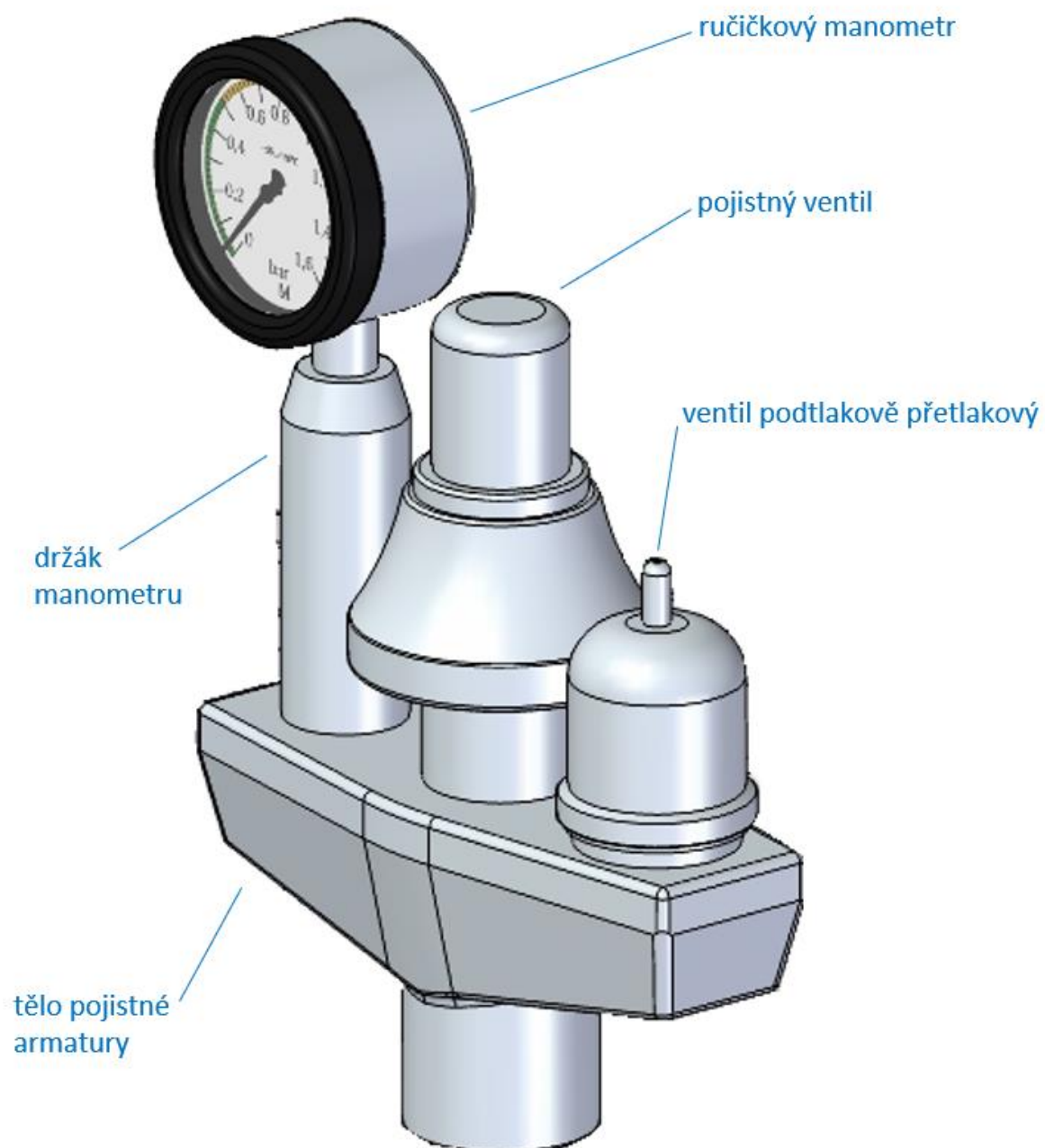
KP-400	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G1
K	Odvod na kondenz G3/4

KP-500



KP-500	
V1	Studená voda G3/4
V2	Teplá voda G3/4 (opcionál)
P	Pripojenie pary G5/4
K	Odvod na kondenz G3/4

12.2. Pojistná armatura - sestava



13. Návod k použití vypouštěcího ventilu

Použití a instalace

Vypouštěcí ventil se používá k vypouštění potravinářských tekutin nebo kapalin používaných k výrobě potravin.

Údržba

Čištění a údržbu se doporučuje provádět po každém použití. Nepoužívejte toxické nebo škodlivé chemikálie.

Údržbu a čištění provádějte v souladu s následujícími pokyny:

1. Otevřete a zavřete ventil, abyste se ujistili, že z vypouštěcího ventilu nevytéká žádná další kapalina.
2. Povolte spodní imbusový šroub (6), sejměte kovový kroužek (5) – dávejte pozor, aby těsnění kovového kroužku (8) nevypadlo – vložku vypouštěcího ventilu (2) můžete vyjmout nahoru.
3. Vyčistěte všechny části, **je bezpodmínečně nutné namazat vložku ventilu potravinářskou vazelínou.**
4. Postup montáže vypouštěcího ventilu je opakem jeho demontáže.

Popis:

- 1 – těleso vypouštěcího ventilu
- 2 – vložka vypouštěcího ventilu
- 3 – rukojeť vypouštěcího ventilu
- 4 – hřídel rukojeti vypouštěcího ventilu
- 5 – kovový kroužek
- 6 – Imbusový šroub
- 7 – těsnění vypouštěcího ventilu
- 8 – kovové kroužkové těsnění



DODAVATEL:

(zde přidejte kontakt na dodavatele)

POSKYTOVATEL SLUŽEB:

(zde přidejte servisní kontakt)

VÝROBCE

GASTRO – HAAL, s.r.o. Považská 16, 940 67 Nové Zámky, SR +421 35 6 430 115 gastro@gastrohaal.sk
IČO: 31435076 DIČ: 2020413659 IČ DPH: SK2020413659 www.gastrohaal.sk