



Gastro-Haal

Jsme zapálení pro gastro technologie

Produktová řada

Practic 



gastrohaal.sk

OBSAH

VARNÉ TECHNOLOGIE

- 3 — **Varné kotle**
- 11 — **Kotlo pánve**
- 15 — **Výklopné smažící pánve**
- 21 — **Elektrické pece**
- 25 — **Vařidla a sporáky**
- 33 — **Ohřívací stoličky**
- 35 — **Škrabky brambor**

PRÍSLUŠENSTVO

- 41 — **Automatický zvedací vozík**
pro všechny varné technologie
- 43 — **Varné koše**
k varným kotlům
- 49 — **Haluškáře, pařáky, síta a cedidla**
k varným kotlům, ke kotlo pánvím
a ke smažícím pánvím
- 52 — **Komín**
k plynovým varným kotlům
- 54 — **Kryt na překrytí topných těles**
k pecím a sporákům
- 55 — **Pekáče a rošty**
k pecím a sporákům
- 56 — **Změkčovač vody**
k varným kotlům
- 57 — **Vazelína na výtokový ventil**
k varným kotlům, ke kotlo pánvím

Varné kotly

Elektrické | Plynové | Parní

Řada 700 | Řada 900

85, 100, 150, 200, 300, 400, 500 litrové

okrouhlé nebo hranaté



Účel použití:



velkokapacitní vaření polévek, omáček, čajů ale i hustých pokrmů jako rýže, halušky a knedlíky

TOP 10 vlastností varných kotlů Gastro-Haal Practic

- 1 Rychlý ohřev** nízká spotřeba a nízké provozní náklady.
- 2 Tichý, bezpečný a bezhlučný** provoz.
- 3 Samonosná, masivní a pevná konstrukce**, dlouhá životnost.
- 4** Venkovní plášť duplikátoru je AISI 321 s **titanem posílený materiál**.
- 5** Materiál varné nádoby je z AISI 316.
- 6** Ohřevná tělesa z materiálu AISI 316 – **vyšší odolnost vůči přehřátí**.
- 7** **Robustní kovové ovladače** s bezpečnostními prvky zajišťujícími **odolnost vůči vodě IP 65**.
- 8** **Rukojeť poklopu je umístěna z boku** v chladné zóně.
- 9** **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplu**, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu.
- 10** Zvýšený objem vody v duplikátoru zabezpečuje **vyšší životnost ohřevných těles**.

Elektrické varné kotle

Practic



Řada	700	900	900	900
Označení	P.KE-785-O	P.KE-85-O	P.KE-100-O	P.KE-150-O
Produktová řada	Practic	Practic	Practic	Practic
Zařízení	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel
Vnější rozměry (mm) š x h x v	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	93 l	93 l	106 l	154,4 l
Užitkový objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l	143,1 l
Hmotnost (kg)	90 kg	100 kg	123 kg	130 kg
Tvar varné vany (duplikátor)	okrouhlý	okrouhlý	okrouhlý	okrouhlý
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano	ano	ano	ano
Ohřev				
Max. elektrický výkon (kW)	12 kW	12 kW	12 kW	18 kW
Doba ohř. vody ve varné nádobě 20-90 °C (min.)	52 min	52 min	47 min	55 min
Voda, ventil, krytí				
Výpustný ventil s aretací (")	2"	2"	2"	2"
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65
Konstrukce, úspora, bezpečnost				
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne	ne	ano	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní straně vany	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 65 l, 100 l	30 l, 60 l, 90 l, 120 l, 150 l
Pojistná armatura	ano	ano	ano	ano
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano	ano
Sítka před výtokový ventil	ano	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano	ano
Vybavení za příplatek podle ceníku				
2x přívod vody s baterií - teplá a studená voda 3/4"	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
Krytí IP45	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)



SNADNÉ POUŽÍVÁNÍ

VODĚDOLNÉ
KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



POKLOP SE OTEVÍRÁ MIMO HORKOU ZÓNU



ENERGETICKÁ ÚSPORA

RYCHLÉ VAŘENÍ,
JÍDLO SE NEPŘIPALUJE



ŠIROKÝ VÝVOD K VÝTOKOVÉMU VENTILU 2"



NENÁROČNÝ SERVIS



VYSOKÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI



900	900	900	900	900	900
P.KE-100	P.KE-150	P.KE-200	P.KE-300	P.KE-400	P.KE-500
Practic	Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
elektrický varný kotel	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel	elektrický varný kotel
900x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1800x900x900 mm
138,7 l	168,7 l	257,6 l	342,4 l	416,3 l	572,9 l
100 l	150 l	200 l	300 l	376 l	500 l
140 kg	140 kg	185 kg	195 kg	255 kg	280 kg
hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý
ano	ano	ano	ano	ano	ano
12 kW	18 kW	24 kW	30 kW	36 kW	42 kW
47 min	55 min	61 min	69 min	75 min	85 min
2"	2"	2"	2"	2"	2"
IP 41	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
ne	ne	ne	ne	ne	ne
50 l, 100 l	50 l, 100 l, 150 l	100 l, 150 l, 200 l	100 l, 133 l, 166 l, 200 l, 233 l, 266 l, 300 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l, 450 l, 500 l
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

Plynové varné kotle

Practic



Info

G20 - I2H = zemní plyn

G31 - I3P = propan

Řada	700	900	900
Označení	P.KG-785-O	P.KG-85-O	P.KG-100-O
Produktová řada	Practic	Practic	Practic
Zařízení	plynový varný kotel	plynový varný kotel	plynový varný kotel
Vnější rozměry (mm) š x h x v	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	93 l	93 l	106 l
Užitkový objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l
Hmotnost (kg)	90 kg	100 kg	123 kg
Tvar varné vany (duplikátor)	okrouhlý	okrouhlý	okrouhlý
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano	ano	ano
Ohřev			
Elektrický příkon (W)	25 W	25 W	25 W
Jmenovitý tepelný příkon hořáků (kW)	11,2 kW	11,2 kW	16 kW
Spotřeba plynu G20 - I2H (m ³ /h)	1,2 m ³ /h	1,2 m ³ /h	1,6 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m ³ /h)	0,43 m ³ /h	0,43 m ³ /h	0,62 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	0,88 kg/hod	0,88 kg/hod	1,25 kg/hod
Doba ohř. vody ve varné nádobě 20-90 °C (min.)	50 min	50 min	52 min
Voda, ventil, krytí			
Výpustný ventil s aretací (")	2"	2"	2"
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65	IP 65
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Materiál venkovního pláště duplikátoru	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne	ne	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vany	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 65 l, 100 l
Pojistná armatura	ano	ano	ano
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano
Sítka před výtakový ventil	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano
Vybavení za příplatek podle ceníku			
Komín	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
2x přívod vody s baterií - teplá a studená voda 3/4 "	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)



**SNADNÉ
POUŽÍVÁNÍ**
VODĚODOLNÉ
KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



**POKLOP
SE OTEVÍRÁ MIMO
HORKOU ZÓNU**



**ENERGETICKÁ
ÚSPORA**
RYCHLÉ VAŘENÍ,
JÍDLO SE NEPŘIPALUJE



**ŠIROKÝ VÝVOD
K VÝTOKOVÉMU
VENTILU 2"**



**NENÁROČNÝ
SERVIS**

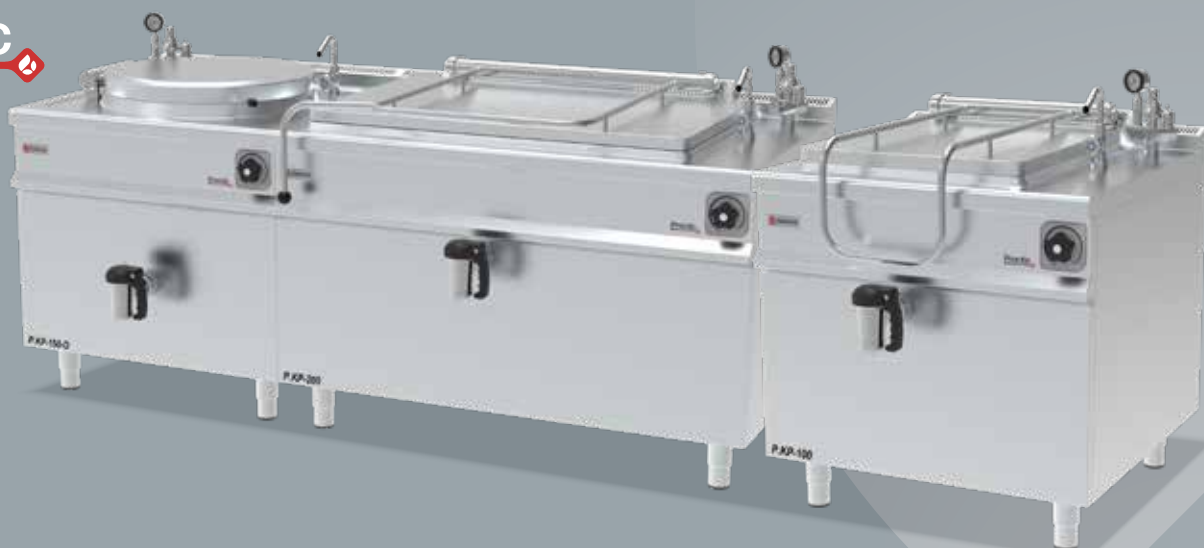


**VYSOKÁ
BEZPEČNOST
PŘI PRÁCI**

900	900	900	900	900
P.KG-150-O	P.KG-100	P.KG-150	P.KG-200	P.KG-300
Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol	plynový varný kotol
900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm
154,4 l	138,7 l	168,7 l	257,6 l	342,4 l
143,1 l	100 l	150 l	200 l	300 l
130 kg	140 kg	140 kg	185 kg	195 kg
okrouhlý	hranatý	hranatý	hranatý	hranatý
ano	ano	ano	ano	ano
25 W	25 W	25 W	25 W	25 W
18 kW	17 kW	19 kW	24,7 kW	32 kW
1,8 m ³ /h	1,7 m ³ /h	1,9 m ³ /h	2,47 m ³ /h	3,2 m ³ /h
0,7 m ³ /h	0,66 m ³ /h	0,74 m ³ /h	0,96 m ³ /h	1,24 m ³ /h
1,41 kg/hod	1,33 kg/hod	1,49 kg/hod	1,93 kg/hod	2,5 kg/hod
61 min	52 min	61 min	71 min	85 min
2"	2"	2"	2"	2"
IP 41	IP 41	IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65	IP 65	IP 65
AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
ano	ne	ne	ne	ne
30 l, 60 l, 90 l, 120 l, 150 l	50 l, 100 l	50 l, 100 l, 150 l	100 l, 150 l, 200 l	100 l, 133 l, 166 l, 200 l, 233 l, 266 l, 300 l
ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

Parní varné kotle

Practic



Řada	700	900	900	900
Označení	P.KP-785-O	P.KP-85-O	P.KP-100-O	P.KP-150-O
Produktová řada	Practic	Practic	Practic	Practic
Zařízení	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel
Vnější rozměry (mm) š x h x v	700x700x900 mm	700x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	93 l	93 l	106 l	154,4 l
Užitkový objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	85 l	85 l	95 l	143,1 l
Hmotnost (kg)	85 kg	100 kg	130 kg	140 kg
Tvar varné vany (duplikátor)	okrouhlý	okrouhlý	okrouhlý	okrouhlý
Ohřev				
Přípojka páry (")	1"	1"	1"	1"
Max. spotřeba páry (kg/hod)	40 kg/hod	40 kg/hod	50 kg/hod	60 kg/hod
Doba ohř. vody ve varné nádobě 20-90 °C (min.) při tlaku páry v duplikátoru 0,4 Bar	40	40	40	45
Voda, ventil				
Výpustný ventil s aretací (")	2"	2"	2"	2"
Konstrukce, úspora, bezpečnost				
Materiál venkovního pláště duplikátoru	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál	AISI 321 s titanem posilněný materiál
Materiál poklopu	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne	ne	ano	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vany	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 55 l, 85 l	30 l, 65 l, 100 l	30 l, 60 l, 90 l, 120 l, 150 l
Pojistná armatura	ano	ano	ano	ano
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano	ano
Sítka před výtokový ventil	ano	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano	ano
Vybavení za příplatek podle ceníku				
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4"	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
Kondenzační hrneček	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)



**SNADNÉ
POUŽÍVÁNÍ**



**POKLOP
SE OTEVÍRÁ MIMO
HORKOU ZÓNU**



**ENERGETICKÁ
ÚSPORA**
RYCHLÉ VAŘENÍ,
JÍDLO SE NEPŘIPALUJE



**ŠIROKÝ VÝVOD
K VÝTOKOVÉMU
VENTILU 2"**



**NENÁROČNÝ
SERVIS**



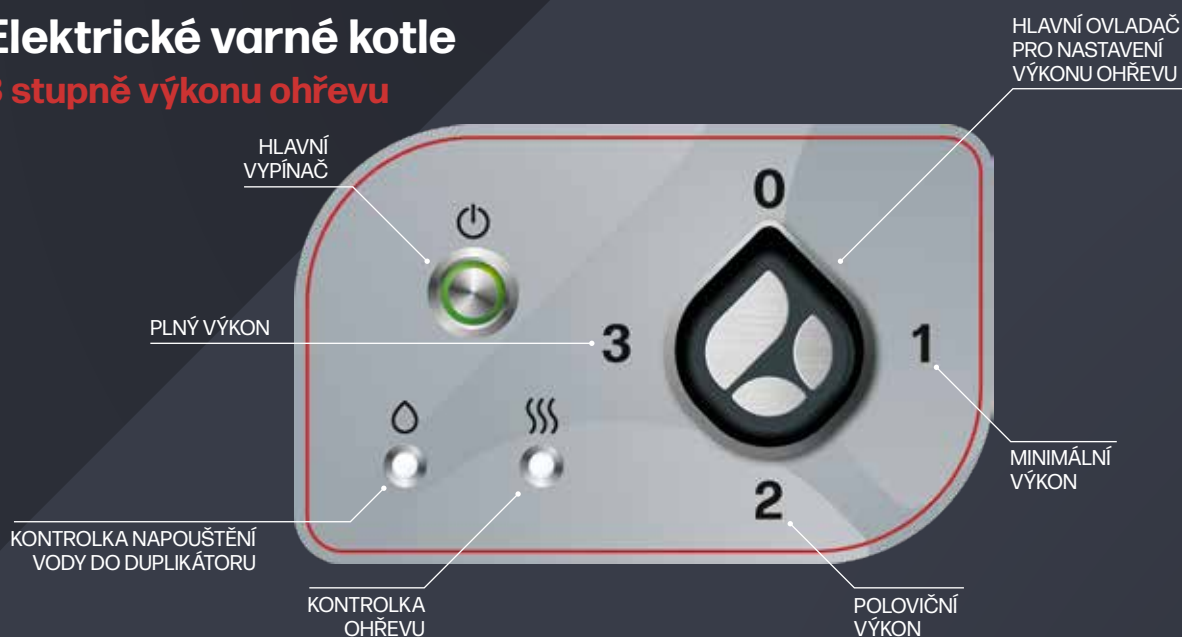
**VYSOKÁ
BEZPEČNOST
PŘI PRÁCI**

900	900	900	900	900	900
P.KP-100	P.KP-150	P.KP-200	P.KP-300	P.KP-400	P.KP-500
Practic	Practic	Practic	Practic	Practic	Practic
parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel	parný varný kotel
900x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1400x900x900 mm	1800x900x900 mm
138,7 l	168,7 l	257,6 l	342,4 l	416,3 l	572,9 l
100 l	150 l	200 l	300 l	376 l	500 l
130 kg	140 kg	180 kg	190 kg	230 kg	260 kg
hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý	hrnatý
1"	1"	1"	1"	1"	5/4"
50 kg/hod	60 kg/hod	70 kg/hod	90 kg/hod	120 kg/hod	190 kg/hod
40	45	55	65	72	80
2"	2"	2"	2"	2"	2"
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304
AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316	AISI 316
ne	ne	ne	ne	ne	ne
50 l, 100 l	50 l, 100 l, 150 l	100 l, 150 l, 200 l	100 l, 133 l, 166 l, 200 l, 233 l, 266 l, 300 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l	100 l, 150 l, 200 l, 250 l, 300 l, 350 l, 400 l, 450 l, 500 l
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano	ano	ano	ano	ano	ano
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

Ovládání varných kotlů

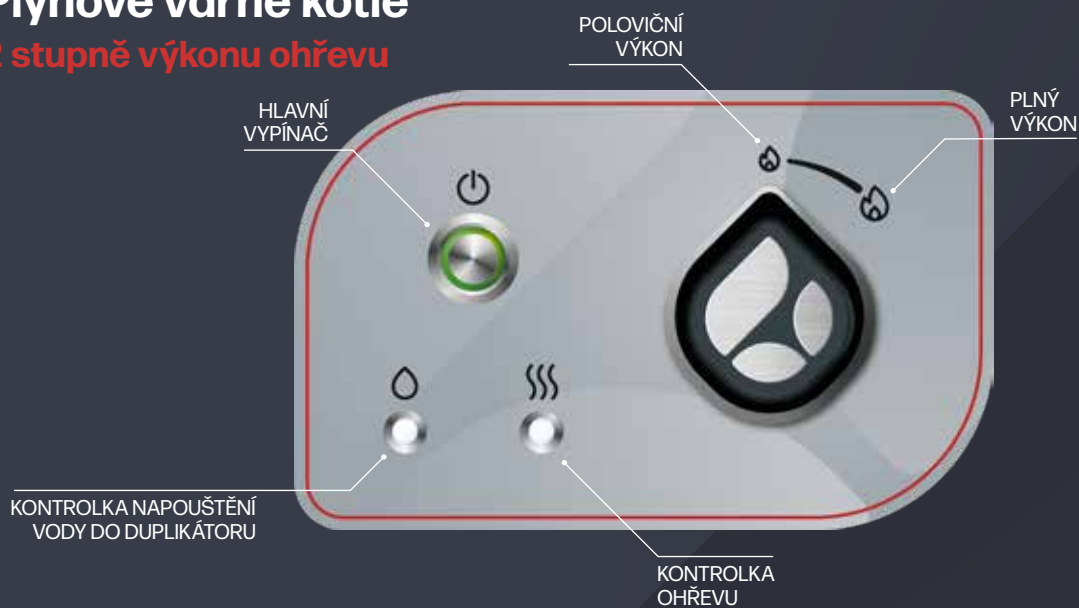
Elektrické varné kotle

3 stupně výkonu ohřevu



Plynové varné kotle

2 stupně výkonu ohřevu



Parné varné kotly

OTOČNÝ OVLADAČ PRO ZVÝŠENÍ / SNÍŽENÍ OBJEMU VPOUŠTĚNÉ PÁRY



Kotlo pánve





Elektrické | Plynové

Řada 900

140 litrové, hranaté



Účel použití:

-  mimořádně vhodné do každého provozu, kde je potřebné vařit velké množství knedlíků nebo halušek,
-  slouží k tepelné úpravě potravin - vařením a dušením ve vodě, smažením na oleji

TOP 10 vlastností kotlo pánví Gastro-Haal Practic

- 1 Rychlý ohřev vody** díky nízké hloubce vany.
- 2 Menší spotřeba vody** proti běžnému kotli.
- 3 Nízká energetická náročnost,** knedlíky se můžou vařit i celý den.
- 4 Jednoduché ovládání.**
- 5 Nízká náročnost na údržbu.**
- 6 Možnost nastavit teplotu vaření.**
- 7 Tichý, bezpečný a bezhlučný provoz.**
- 8 Samonosná, masivní a pevná konstrukce.**
- 9 Dlouhá životnost.**
- 10 Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky zajišťujícími odolnost vůči vodě IP 65.**

Elektrické a plynové kotlo pánve

Practic



Kotlo pánev ELEKTRICKÁ

Řada	900
Označení	P.KED-140
Produktová řada	Practic
Zařízení	elektrická kotlo pánve
Vnější rozměry (mm) š x h x v	1400x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) š x h x v	1226x680x208 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	177 l
Úžitkový objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	140 l
Hmotnost (kg)	180 kg
Ohřev	
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	18 kW
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastavitelná teplota vaření (°C)	50 - 250 °C
Voda, ventil, krytí	
Výpustný ventil (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65
Výbava za příplatek podle ceníku	
Výtokový ventil Echtermann do 160 °C	ano (příplatek)

**VHODNÁ NA
VAŘENÍ
HALUŠEK /
KNEDLÍKŮ
VE VELKÉM
MNOŽSTVÍ.**





**SNADNÉ
POUŽÍVÁNÍ**
VODĚODOLNÉ
KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



**POKLOP
SE OTEVÍRÁ MIMO
HORKOU ZÓNU**



**RYCHLÉ
ZAVAŘENÍ
VODY**



**ŠIROKÝ VÝVOD
K VÝTOKOVÉMU
VENTILU 2"**



**ENERGETICKÁ
ÚSPORA**
RYCHLÉ VAŘENÍ,
JÍDLO SE NEPŘIPALUJE

Kotlo pánev PLYNOVÁ

Řada	900
Označení	P.KGD-140
Produktová řada	Practic
Zařízení	plynová kotol panvica
Vnější rozměry (mm) š x h x v	1400x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) š x h x v	1226x680x208 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	177 l
Úžitkový objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	140 l
Hmotnost (kg)	180 kg
Ohřev	
Tepelný příkon (kW)	21 kW
Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW)	14,0 kW
Spotřeba plynu G20 - I2H (m ³ /h)	2,1 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m ³ /h)	0,81 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	1,64 kg/hod
Jmenovité napětí (V)	230 V
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 200 °C
Možná nastavitelná teplota vaření (°C)	50 - 250 °C
Voda, ventil, krytí	
Výpustný ventil (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65
Výbava za příplatek podle ceníku	
Výtokový ventil Echterman do 160 °C	ano (příplatek)

Info

G20 - I2H = zemní plyn
G31 - I3P = propan



**VHODNÁ NA
VAŘENÍ
HALUŠEK /
KNEDLÍKŮ
VE VELKÉM
MNOŽSTVÍ.**



Ovládání kotlo pánve

Elektrické kotlo pánve



Plynové kotlo pánve



Výklopné smažicí pánve



Elektrické | Plynové



Řada 700 | Řada 900

50, 80, 120 litrové






nerezové nebo litinové dno vany



Účel použití:

-  jsou určeny pro tepelnou úpravu potravin smažením v oleji nebo dušním ve vodě
-  nejčastěji se připravují jídla jako např. soté, guláše, opékaná zelenina nebo maso, smažená jídla, ale stejně tak rýže, palačinky a knedlíky

TOP 5 vlastností smažících pánví Gastro-Haal Practic

-  **Rychlé a rovnoměrné opékání**, nepřilnavý povrch.
-  **Nízká spotřeba a nízké provozní náklady.**
-  **Samonosná, masivní a pevná konstrukce, dlouhá životnost.**
-  **Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky zajišťujícími odolnost vůči vodě IP 65.**
-  **Možnost výběru nerez nebo litina.**

Elektrické výklopné smažící pánve

Practic



Řada	700	700	900
Označení	P.PE-750	P.PE-750 C	P.PE-980
Produktová řada	Practic	Practic	Practic
Zařízení	výklopná smažící pánve - elektrická	výklopná smažící pánve - elektrická	výklopná smažící pánve - elektrická
Provedení dna vany	nerez	litina	nerez
Vnější rozměry (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) š x h x v	700x435x160 mm	700x435x158 mm	800x600x192 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	50,1l	50,1l	94,6 l
Využitelný objem do výšky výtoku varné nádoby (l)	42,6 l	42,6 l	82,3 l
Využitelný objem varné nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	37,4 l	75,2 l
Hmotnost (kg)	125 kg	125 kg	160 kg
Ohřev			
Jmenovitý elektrický výkon (kW)	9 kW	9 kW	13,5 kW
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Voda, Krytí			
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65	IP 65
Dopouštění vody z baterie, pomocí tlačítka	ano	ano	ano
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano



SNADNÉ POUŽÍVÁNÍ

VODĚODOLNÉ
KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



BATERIE NA STUDENOU VODU

S AUTOMATICKÝM TLAČÍTKEM



ENERGETICKÁ ÚSPORA

RYCHLÉ VAŘENÍ,
JÍDLO SA NEPŘIPALUJE



OTOČNÉ KOLO

NA VYKLOPENÍ / ZAKLOPENÍ
VANY PÁNVE



NENÁROČNÝ SERVIS



VYSOKÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI

900	900	900
P.PE-980 C	P.PE-9120	P.PE-9120 C
Practic	Practic	Practic
výklopná smažicí pánev - elektrická	výklopná smažicí pánev - elektrická	výklopná smažicí pánev - elektrická
litina	nerez	litina
900x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
800x600x190 mm	1100x600x212 mm	1100x600x210 mm
94,6 l	147,3 l	147,3 l
82,3 l	130,2 l	130,2 l
75,2 l	120 l	120 l
160 kg	180 kg	180 kg
13,5 kW	18 kW	18 kW
50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
ano	ano	ano
ano	ano	ano
ano	ano	ano



Plynové výklopné smažicí pánve

Practic

Info

G20 - I2H = zemní plyn
G31 - I3P = propán



Řada	700	700	900
Označení	P.PP-750	P.PP-750 C	P.PP-980
Produktová řada	Practic	Practic	Practic
Zařízení	výklopná smažicí pánve - plynová	výklopná smažicí pánve - plynová	výklopná smažicí pánve - plynová
Provedení dna vany	nerez	litina	nerez
Vnější rozměry (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) š x h x v	700x435x160 mm	700x435x158 mm	800x600x192 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	50,1l	50,1l	94,6 l
Využitelný objem do výšky výtoku varné nádoby (l)	42,6 l	42,6 l	82,3 l
Využitelný objem varné nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l	37,4 l	75,2 l
Hmotnost (kg)	100 kg	100 kg	150 kg
Ohřev			
Tepelný příkon (kW)	10,9 kW	10,9 kW	18 kW
Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW)	7,3 kW	7,3 kW	14 kW
Jmenovité napětí (V)	230 V	230 V	230 V
Spotřeba plynu G20 - I2H (m ³ /h)	1,09 m ³ /h	1,09 m ³ /h	1,8 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m ³ /h)	0,42 m ³ /h	0,42 m ³ /h	0,7 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	0,85 kg/hod	0,85 kg/hod	1,41 kg/hod
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
Krytí, voda			
Krytí IP	IP 41	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65	IP 65
Napouštění vody z baterie pomocí tlačítka	ano	ano	ano
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Baterie na studenou vodu	ano	ano	ano
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano



NADNĚ POUŽÍVÁNÍ

VODĚODOLNÉ
KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



BATERIE NA STUDENOU VODU

S AUTOMATICKÝM TLAČÍTKEM



ENERGETICKÁ ÚSPORA

RYCHLÉ VAŘENÍ,
JÍDLO SE NEPŘIPALUJE



OTOČNÉ KOLO

NA VYKLOPENÍ / ZAKLOPENÍ
VANY PÁNVE



NENÁROČNÝ SERVIS



VYSOKÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI

900	900	900
P.PP-980 C	P.PP-9120	P.PP-9120 C
Practic	Practic	Practic
výklopná smažicí pánev - plynová	výklopná smažicí pánev - plynová	výklopná smažicí pánev - plynová
litina	nerez	litina
900x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
800x600x190 mm	1100x600x212 mm	1100x600x210 mm
94,6 l	147,3 l	147,3 l
82,3 l	130,2 l	130,2 l
75,2 l	120 l	120 l
150 kg	180 kg	180 kg
18 kW	20,4 kW	20,4 kW
14 kW	15 kW	15 kW
230 V	230 V	230 V
1,8 m³/h	2,04 m³/h	2,04 m³/h
0,7 m³/h	0,79 m³/h	0,79 m³/h
1,41 kg/hod	1,59 kg/hod	1,59 kg/hod
50 - 250 °C	50 - 250 °C	50 - 250 °C
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
ano	ano	ano
ano	ano	ano
ano	ano	ano



**VHODNÉ NA SMAŽENÍ,
DUŠENÍ, SOTÉ, RAGÚ,
GULÁŠ, PALAČINKY**

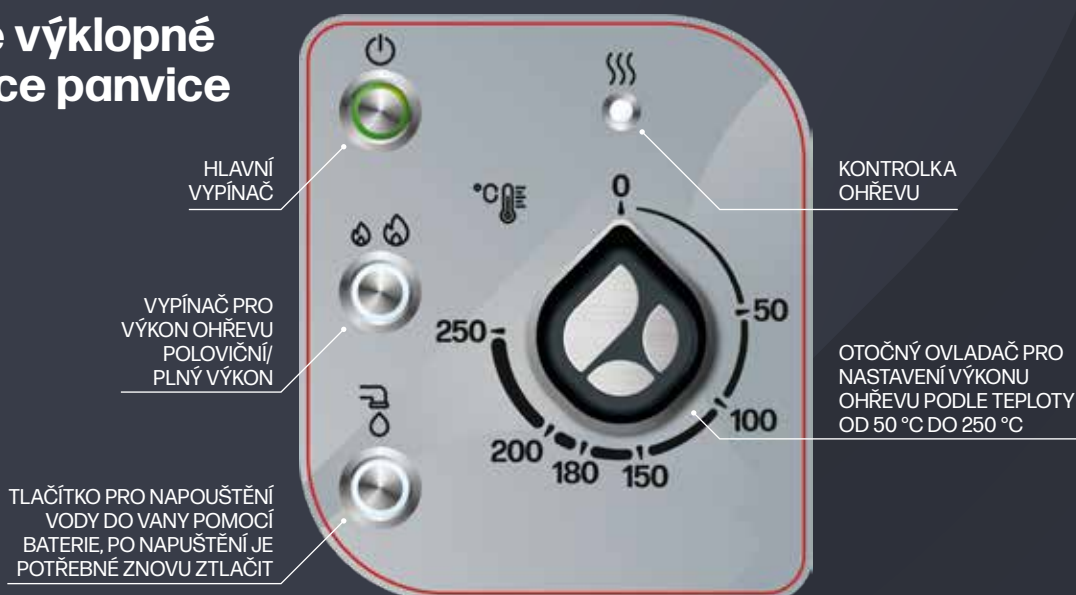


Ovládání výklopných smažících pánví

Elektrické výklopné smažící pánve

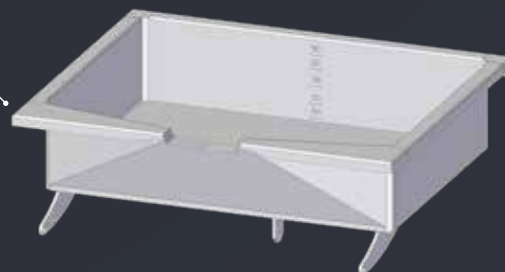


Plynové výklopné smažiacie panvice



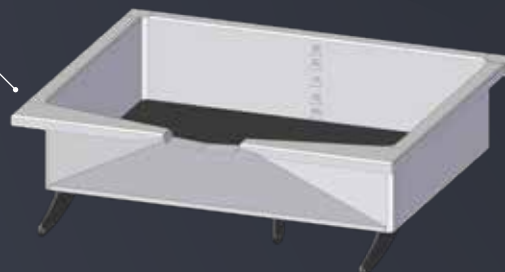
Nerezové dno vany

Ideální na smažení do 190 °C, dušení, restování, opékání, grilování. Nerezová vana je speciálně broušená, aby povrch byl nepřilnavý. Nerezová vana je vhodná i na vaření ve vodě. Nerezová vana nevyžaduje žádnou zvláštní údržbu.



Litínové dno vany

Má velmi dobrou tepelnou vodivost, vaření musíte vždy začít s olejem, nikdy ne bez tuku. Litina je vhodnější na pokrmy, které si vyžadují dostatečný tukový základ. Ideálně na smažení, grilování, opékání. Povrch se ošetřuje a vypaluje rostlinným olejem.



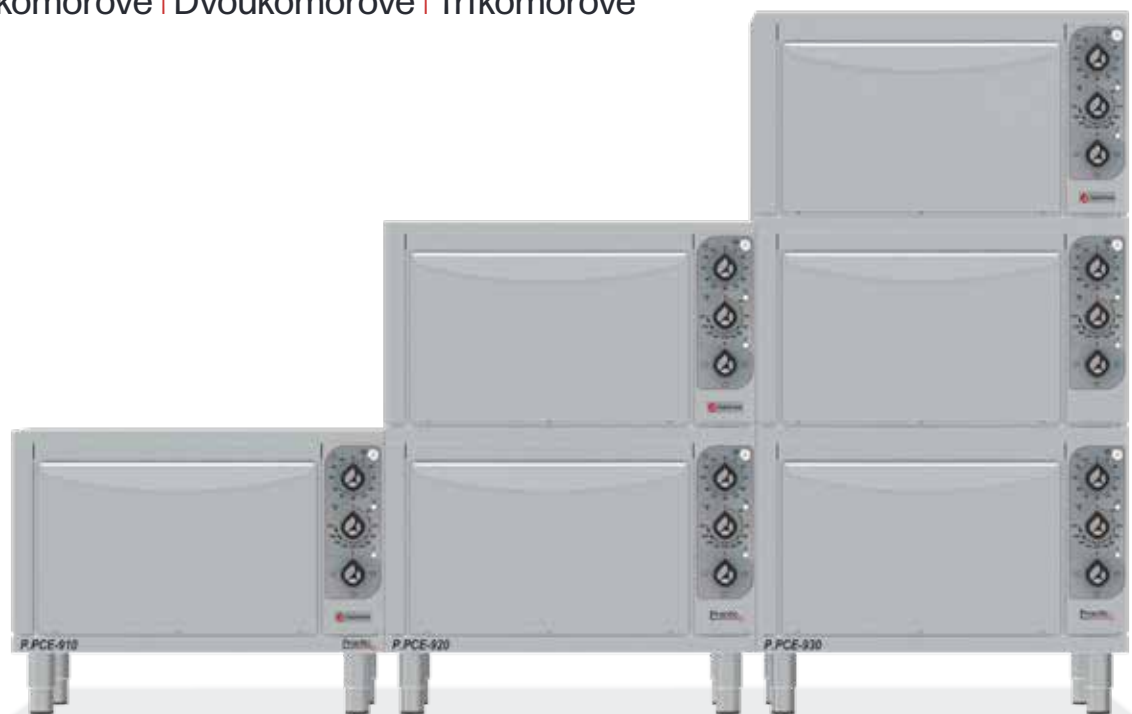
Elektrické trouby







Statické s ventilací (teplovzdušné)

Řada 900






Jednokomorové | Dvoukomorové | Tříkomorové



Účel použití:

-  velkokapacitní pečení
-  jsou mimořádně odolné a výkonné
-  využití pro cukrárny, pekárny, školní jídelny, restaurace, řeznictví a další
-  napeče dokonalé korpusy, kynutá těsta, buchty, pizzu, pečené maso, či grilovanou zeleninu se zachováním poctivých a tradičních chutí

TOP 5 vlastností elektrických trub Gastro-Haal Practic

-  **Rovnoměrné pečení, velká kapacita.**
-  **Nízká spotřeba a nízké provozní náklady.**
-  **Samonosná, masivní a pevná konstrukce, dlouhá životnost.**
-  **Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky zajišťujícími odolnost proti vodě IP 65.**
-  **Zachovává při pečení poctivé tradiční chutě.**

Elektrické trouby

Practic



ZACHOVÁVÁ PŘI
PEČENÍ POCTIVĚ
TRADIČNÍ CHUTĚ

Řada

Označení

Produktová řada

Zařízení

Vnější rozměry (mm) š x h x v

Vnitřní rozměry pece (mm) š x h x v

Typ trouby na pečení

Hmotnost (kg)

Ohřev

Tepelný příkon spolu (kW)

Rozsah pracovního termostatu (°C)

Možná nastavitelná teplota pečení (°C)

Krytí

Krytí IP

Stupeň krytí ovládacích prvků

Konstrukce, úspora, bezpečnost

Vsuvy v troubě

Zvuková signalizace

Materiál uvnitř trouby

Horní a dolní (výklopné) ohřevné těleso

Přídavný samostatně ovládaný ventilátor (ks)

Nastavitelné nožičky

Výbava za příplatek podle ceníku

Plech na dolní ohřevné těleso

Pekáče smaltované

Rošt nerezový



JEDNODUCHÉ POUŽÍVÁNÍ

VODĚODOLNÉ
KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

STATICKÉ PEČENÍ
/ KOMBINOVANÉ



ZVUKOVÁ SIGNALIZACE

S ČASOVAČEM



ENERGETICKÁ ÚSPORA

ROVNOMĚRNÉ PEČENÍ



HORNÍ A SPODNÍ

OHŘEV



NEREZOVÉ PROVEDENÍ

ZVENKU I ZE VNITŘ TROUBY



NENÁROČNÝ SERVIS



KAŽDÁ TROUBA MÁ 3 VSUVY

V ROZESTUPU 65mm



VYSOKÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI



ROZMĚR PLECHŮ

GN 1/1 a GN 2/1



SAMOSTATNĚ OVLADATELNÝ

VENTILÁTOR V KAŽDÉ TROUBĚ

900	900	900
P.PCE-910 SC	P.PCE-920 SC	P.PCE-930 SC
Practic	Practic	Practic
jednokomorová elektrická trouba	dvoukomorová elektrická trouba	tříkomorová elektrická trouba
900x868(925)x688 mm	900x868(925)x1195 mm	900x868(925)x1702 mm
600x740x360 mm	600x740x360 mm	600x740x360 mm
statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná
70 kg	125 kg	180 kg
4,1 kW	8,2 kW	12,3 kW
50 - 300 °C	50 - 300 °C	50 - 300 °C
50 - 320 °C	50 - 320 °C	50 - 320 °C
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
3	3	3
ano	ano	ano
nerez	nerez	nerez
ano	ano	ano
1	1(2)	1(3)
ano	ano	ano
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

Ovládání elektrických trub

Elektrické trouby



OTOČNÝ OVLADAČ PRO NASTAVENÍ ČASOVAČE

OTOČNÝ OVLADAČ PRO NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ V ROZSAHU OD 50 °C DO 320 °C

OTOČNÝ OVLADAČ PRO ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ POZICE OHŘEVU

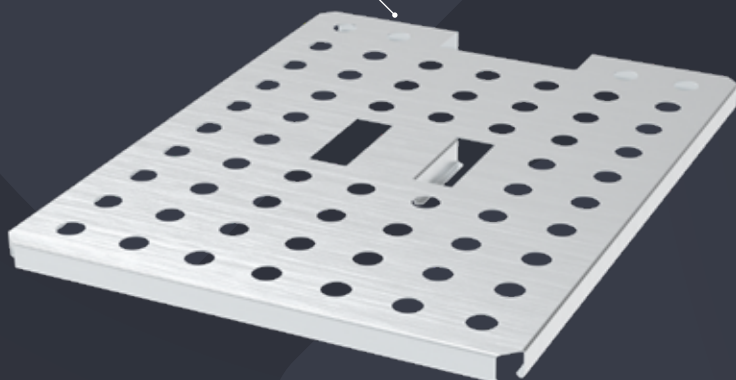
VYPÍNAČ VENTILÁTORU

KONTROLKA OHŘEVU

KONTROLKA ZAŘÍZENÍ POD PROUDEM

Plech na zakrytí spodního ohřevného tělesa jako příplatkové příslušenství

jako příplatkové příslušenství



Vařidla a sporáky







Elektrické | Plynové | Kombinované






Řada 700 | Řada 900



Účel použití:

-  velkokapacitní vaření a pečení
-  ideální pro restaurace, školní jídelny, nemocnice, závodní jídelny a další,
-  jsou mimořádně odolné a výkonné
-  při pečení v troubě se zachovává výborná tradiční chuť jídla

TOP 5 vlastností vařidel a sporáků Gastro-Haal Practic

-  Velká varná plocha, vhodné pro malé i velké objemy hrnců, kastrolů.
-  Vysoký výkon, jednoduché ovládání, nízká spotřeba.
-  Samonosná, masivní a pevná konstrukce, dlouhá životnost.
-  Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky zajišťujícími odolnost proti vodě IP 65.
-  Sporáky při pečení zachovávají poctivé tradiční chutě.

Elektrické vařidla a sporáky

Řada 700

Practic



Řada	700	700
Označení	P.VE-740 A	P.SE-740 AC
Produktová řada	Practic	Practic
Zařízení	elektrické vařidlo s podstavcem	elektrický sporák
Vnější rozměry (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm
Elektrické plotny (ks)	4 okrouhlé (Ø 230 mm)	4 okrouhlé (Ø 230 mm)
Typ trouby na pečení	-	teplovzdušná
Hmotnost (kg)	60 kg	80 kg
Ohřev		
Příkon plotny (kW)	4x2,6 kW	4x2,6 kW
Příkon elektrické trouby (kW)	-	4,1 kW
Tepelný příkon spolu (kW)	10,5 kW	14,5 kW
Rozsah pracovního termostatu (°C)	-	50 - 280 °C
Možná nastavitelná teplota pečení (°C)	-	50 - 300 °C
Krytí		
Krytí IP	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65
Konstrukce, úspora, bezpečnost		
Vsuvy v troubě	-	3
Zvuková signalizace	-	ne
Nastavitelné nožičky	ano	ano
Příslušenství za příplatek podle ceníku		
Plech na dolní ohřevné těleso	-	-
Pekáče smaltované	ano (příplatek)	ano (příplatek)
Rošt nerezový	ano (příplatek)	ano (příplatek)

Řada 900

Practic



900	900	900
P.VE-920 A	P.VE-940 A	P.SE-940 ASC
Practic	Practic	Practic
elektrické vařidlo s podstavcem	elektrické vařidlo s podstavcem	elektrický sporák
480x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
2 hranaté (415x294 mm)	4 hranaté (415x294 mm)	4 hranaté (415x294 mm)
-	-	statická, teplovzdušná
90 kg	125 kg	140 kg
2x3 kW	4x3 kW	4x3 kW
-	-	4,1 kW
6 kW	12 kW	16,1 kW
-	-	50 - 300 °C
-	-	50 - 320 °C
IP 41	IP 41	IP 41
IP 65	IP 65	IP 65
-	-	3
-	-	ano
ano	ano	ano
-	-	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)



JEDNODUCHÉ POUŽÍVÁNÍ

VODĚODOLNÉ KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



VAŘIDLA

VÝKONNÉ ELEKTRICKÉ PLOTNY



SPORÁKY

VÝKONNÉ ELEKTRICKÉ PLOTNY A STATICKÁ / TEPOVZDUŠNÁ TROUBA NA PEČENÍ



ENERGETICKÁ ÚSPORA

ROVNOMĚRNÉ PEČENÍ



TEPOVZDUŠNÉ PEČENÍ

STATICKÉ PEČENÍ / KOMBINACE



KAŽDÁ TROUBA MÁ 3 VSUVY

V ROZESTUPU 65mm



HORNÍ A SPODNÍ

OHŘEV



SAMOSTATNĚ OVLADATELNÝ

VENTILÁTOR V KAŽDÉ TROUBĚ



ZVUKOVÁ SIGNALIZACE

S ČASOVAČEM



NEREZOVÉ PŘEVODENÍ

ZVENKU I ZE VNITŘ TROUBY



ROZMĚR PLECHŮ

GN 1/1 a GN 2/1



VYSOKÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI

Plynové vařidla a kombinované sporáky

Řada 700

Practic



Info

G20 - I2H = zemní plyn

G31 - I3P = propán

Řada	700	700	900
Označení	PVP-740	P.SPE-740 C	PVP-940
Produktová řada	Practic	Practic	Practic
Zařízení	plynové vařidlo s podstavcem	kombinovaný sporák	plynové vařidlo s podstavcem
Vnější rozměry (mm) š x h x v	800x700x900 mm	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Hořáky (ks)	4 ks	4 ks	4 ks
Typ trouby na pečení	-	teplovzdušná	-
Hmotnost (kg)	62 kg	85 kg	75 kg
Ohřev			
Tepelný příkon hořáků (kW)	2x3,7 kW/2x4,8 kW	2x3,7 kW/2x4,8 kW	1x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW
Celkový tepelný příkon (kW)	17 kW	17 kW	20,3 kW
Tepelný příkon elektrické trouby (kW)	-	4,1 kW	-
Spotřeba plynu G20 - I2H (m ³ /h)	1,7 m ³ /h	1,7 m ³ /h	2,03 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m ³ /h)	0,66 m ³ /h	0,66 m ³ /h	0,79 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	1,33 kg/hod	1,33 kg/hod	1,59 kg/hod
Rozsah pracovního termostatu (°C)	-	50 - 280 °C	-
Možná nastavitelná teplota pečení (°C)	-	50 - 300 °C	-
Krytí			
Krytí IP	-	IP 41	-
Stupeň krytí ovládacích prvků	-	IP 65	-
Konstrukce, úspora, bezpečnost			
Vsuvy v troubě	-	3	-
Zvuková signalizace	-	nie	-
Nastavitelné nožičky	ano	ano	ano
Příslušenství za příplatek podle ceníku			
Mřížka na menší hrnce	-	-	zdarma
Plech na dolní ohřevné těleso	-	-	-
Pekáče smaltované	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
Rošt nerezový	ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)

Řada 900

Practic



900	900	900
P.VP-960	P.SPE-940 SC	P.SPE-960 SC
Practic	Practic	Practic
plynové vařidlo s podstavcem	kombinovaný sporák	kombinovaný sporák
1400x900x900 mm	900x900x900 mm	1400x900x900 mm
6 ks	4 ks	6 ks
-	statická, teplovzdušná	statická, teplovzdušná
100 kg	130 kg	150 kg
3x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW	1x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW	3x3,7 kW/2x4,8 kW/1x7 kW
27,7 kW	20,3 kW	27,7 kW
-	4,1 kW	4,1 kW
2,77 m ³ /h	2,03 m ³ /h	2,77 m ³ /h
1,07 m ³ /h	0,79 m ³ /h	1,07 m ³ /h
2,17 kg/hod	1,59 kg/hod	2,17 kg/hod
-	50 - 300 °C	50 - 300 °C
-	50 - 320 °C	50 - 320 °C
-	IP 41	IP 41
-	IP 65	IP 65
-	3	3
-	ano	ano
ano	ano	ano
zdarma	zdarma	zdarma
-	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)
ano (příplatek)	ano (příplatek)	ano (příplatek)



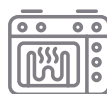
JEDNODUCHÉ POUŽÍVÁNÍ

VODĚODOLNÉ KOVOVÉ OVLÁDÁNÍ



VAŘIDLA

VÝKONNÉ PLYNOVÉ HOŘÁKY



SPORÁKY

VÝKONNÉ ELEKTRICKÉ PLOTNY A STATICKÁ / TEPOVZDUŠNÁ TROUBA NA PEČENÍ



ENERGETICKÁ ÚSPORA

ROVNOMĚRNÉ PEČENÍ



TEPOVZDUŠNÉ PEČENÍ

STATICKÉ PEČENÍ / KOMBINACE



KAŽDÁ TROUBA MÁ 3 VSUVY

V ROZESTUPU 65mm



HORNÍ A SPODNÍ

OHŘEV



SAMOSTATNĚ OVLADATELNÝ

VENTILÁTOR V KAŽDÉ TROUBĚ



ZVUKOVÁ SIGNALIZACE

S ČASOVAČEM



NEREZOVÉ PŘÍROBEŽÍ

ZVENKU I ZE VNITŘ TROUBY



VĚČNÝ PLAMEN



ŠIKMÝ KOMÍN

PRO VYŠŠÍ BEZPEČNOST

Ovládání vařidel a sporáků

Elektrické vařidla řada 700

6 stupňů výkonu ohřevu



OTOČNÝ
OVLADAČ PRO
NASTAVENÍ
VÝKONU OD 1-6

Plynové vařidla řada 700

2 stupně výkonu ohřevu



PLNÝ
VÝKON

POLOVIČNÍ
VÝKON

OTOČNÝ
OVLADAČ PRO
NASTAVENÍ
VÝKONU

Elektrické sporáky řada 700

6 stupňů výkonu ohřevu



OTOČNÝ
OVLADAČ PRO
NASTAVENÍ
VÝKONU OD 1-6

Kombinované sporáky řada 700

2 stupně výkonu ohřevu



PLNÝ
VÝKON

POLOVIČNÍ
VÝKON

OTOČNÝ
OVLADAČ PRO
NASTAVENÍ
VÝKONU

Ovládání vařidel a sporáků

Ovládání trouby u sporáků řady 700



Elektrická vařidla řada 900 3 stupně výkonu ohřevu



Plynové vařidla řada 900 2 stupně výkonu ohřevu



Ovládání vařidel a sporáků

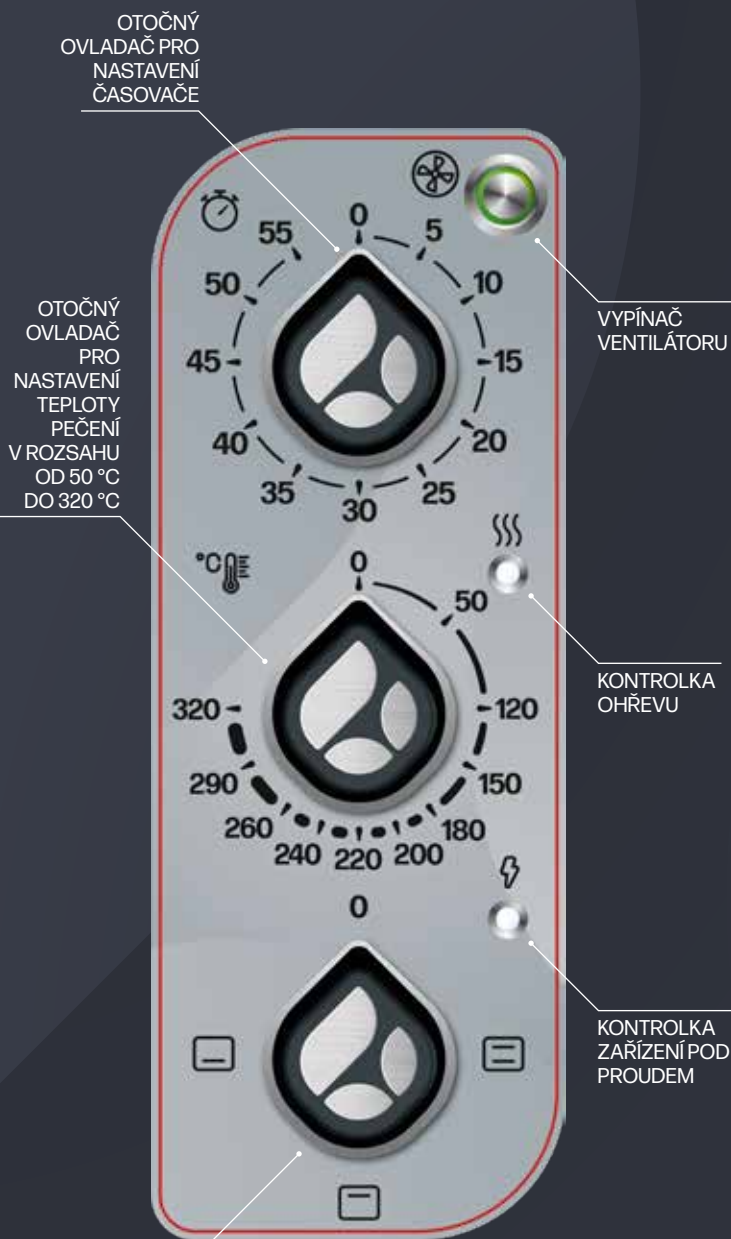
Elektrické sporáky řada 900

3 stupně výkonu ohřevu



Ovládanie rúry pri sporákoch

řady 900



Kombinované sporáky řada 900

2 stupně výkonu ohřevu






Ohřívací stoličky




Elektrické | Plynové



Účel použití:

-  přehřívání jídel, udržování jídel v teple před výdejem
-  ideální pro restaurace, školní jídelny, nemocnice, závodní jídelny a další
-  jsou mimořádně odolné s velkou plochou

TOP 3 vlastnosti ohřívacích stoliček Gastro-Haal Practic

-  Velká ohřevná plocha, vhodné pro malé i velké objemy hrnců, kastrolů.
-  Jednoduché ovládání, nízká spotřeba.
-  Samonosná, masivní a pevná konstrukce, dlouhá životnost.

Ohřívací stoličky

Elektrická

Practic



Plynová

Info

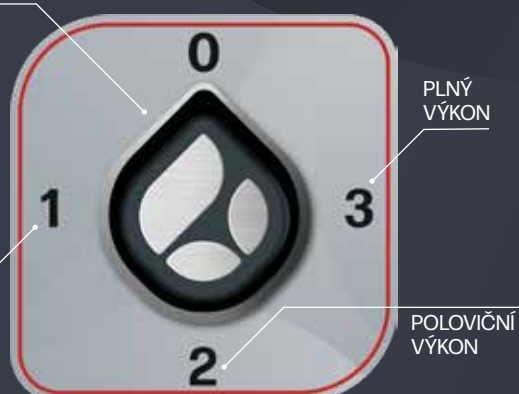
G20 - I2H = zemní plyn



Označení	P.STE-6H	P.STP-10
Produktořáda	Practic	Practic
Zařizování	elektrická ohřívací stolička	plynová ohřívací stolička
Vnější rozměry (mm) š x h x v	450x485x360 mm	503x547x484 mm
Elektrická plotna rozměry (mm) š x h	407x407 mm	-
Hořák rozměry (mm) š x h	-	123x207 mm
Hmotnost (kg)	40 kg	20 kg
Ohřev		
Jmenovitý elektrický příkon (kW)	6 kW	-
Jmenovité napětí (V)	400 V	-
Přípojka plynu (")	-	1/2"
Tepelný příkon G20 - I2H (kW)	-	10 kW
Jmenovitý tlak plynu G20 - I2H (kPa)	-	2 kPa
Spotřeba plynu G20 - I2H (m ³ /h)	-	1 m ³ /h
Krytí		
Krytí IP	IP 41	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65	IP 65
Konstrukce, úspora, bezpečnost		
Nastavitelné stoličky	ano	ano

Elektrická ohřívací stolička

OTOČNÝ OVLADAČ PRO NASTAVENÍ VÝKONU OD 0 - 3



Plynová ohřívací stolička

ZAPALOVÁNÍ

PLNÝ VÝKON



Škrabky brambor



Elektrické

2 velikosti

kapacita 8 – 15 kg | 20 – 30 kg



Účel použití:



velkokapacitní čištění a oplachování brambor a kořenové zeleniny



ideální pro restaurace, školní jídelny, nemocnice, závodní jídelny a další

TOP 3 vlastnosti škrabek brambor Gastro-Haal Practic



1 Karborundum na bocích škrabky a na disku.



2 Samočisticí funkce škrabky, oplach pod diskem.



3 Bezpečnostní úchyt na výpustných dvířkách.

Škrabky brambor

Elektrické

ŠKZ-15 | ŠKZ-25

Practic



25 kg



BRAMBOR
OČISTÍ ZA
2 MINUTY



**NEJPOPULÁRNĚJŠÍ
NOVINKA
NA TRHU**



**JEDNODUCHÁ
A BEZPEČNÁ
MANIPULACE**



**DOKONALÉ
ČIŠTĚNÍ BRAMBOR
S MINIMÁLNÍM ODPADEM**



NEREZAVÍ
DÍKY NEREZOVÉMU
MATERIÁLU



**VHODNÉ NA BRAMBORY
I KOŘENOVOU
ZELENINU**



**KVALITNÍ
KOMPONENTY**



ČISTÁ ŠKRABKA
DÍKY OPLACHU POD DISKEM

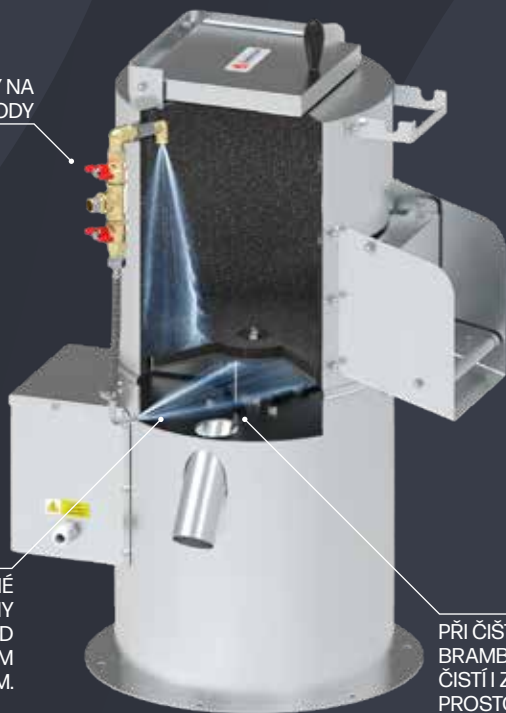


ZA 2 MIN. OČISTĚNÝCH
25 KG BRAMBOR

Označení	ŠKZ-15	ŠKZ-25
Zařízení	elektrická škrabka brambor	elektrická škrabka brambor
Kapacita (kg)	min. 8 / optim. 12 / max. 15	min. 20 / optim. 25 / max. 30
Výkon čištění (kg/hod)	200-400 kg/hod	400-600 kg/hod
Vnější rozměry (mm) š x h x v	493x638x934 mm	604x748x972 mm
Hmotnost (kg)	70 kg	95 kg
Zapojení, výkon		
Jmenovitý příkon (kW)	0,55 kW	0,75 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N - 400V, 50Hz	
Čas jednoho cyklu (min)	1,5 - 2 min	
Krytí, voda		
Krytí IP	IP 54	
Přípojka vody (")	1/2"	
Vývod odpadu mm	Ø 60,3 mm	
Konstrukce, úspora, bezpečnost		
Vnější materiál	nerez	
Karborundum	na botech a na čistiacom disku	
Čištění prostoru pod čističím diskem	ano	
Příslušenství		
Lapač odpadu	ano (příplatek)	

Samočistící funkce škrabky se postará o čistotu!

DVA VENTILY NA PŘÍVOD VODY



UŽ ŽÁDNÉ USAZENINY A ODPAD POD ČISTÍCÍM DISKEM.

PŘI ČIŠTĚNÍ BRAMBORY, SE ČISTÍ ZANÁŠENÝ PROSTOR POD ČISTÍCÍM DISKEM

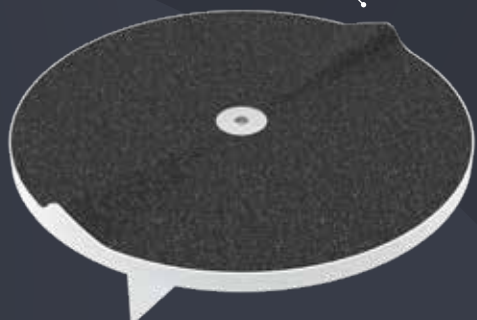
Bezpečnostný úchyt

ZAJIŠŤUJE VÝPUSTNÉ DVÍŘKA PRO BEZPEČNOST PŘI MANIPULACI



Karborundum na bocích škrabky a na disku

SE SPECIÁLNÍM TVAROVÁNÍM ZABEZPEČÍ DOKONALÉ VÝSLEDKY ČIŠTĚNÍ BRAMBOR UŽ ZA 2 MINUTY!



Lapač odpadu LO-1

ODDĚLUJE ŠLUPKY A NEČISTOTY OD VODY, A TAK SEPARUJE ODPAD A NEPUSTÍ VELKÉ ČÁSTICE DO ODPADOVÉHO KANÁLU











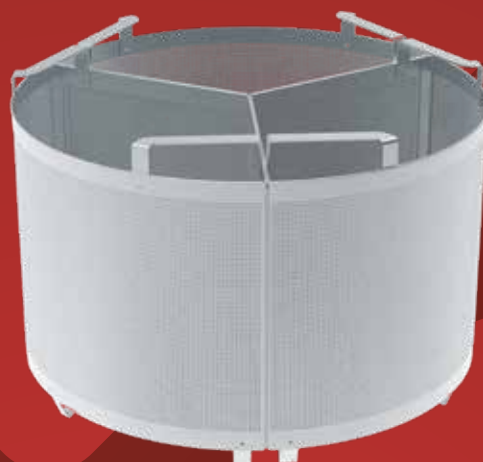


Gastro-Haal

Příslušenství k varným technologiím

vyvinuté pro
praktické potřeby
kuchařů

-  Automatický zdvihací vozík
-  Varné koše
-  Haluškáře, pařáky
-  Síta a cedidla
-  Kryty na ohřevná tělesa
-  Pekáče a rošty
-  Změkčovač vody
-  Potravinářská vazelína



gastrohaal.sk







Automatický zdvihací vozík









2 velikosti



Účel použití:

-  polohovatelný a automatický zdvihací vozík na manipulaci a přenos jídel
-  nejmodernější pomocník na manipulaci v kuchyni
-  polévky, omáčky, přílohy a různá jídla se přímo vypouští nebo překládají do GN ve vozíku
-  vhodné pro varné kotle, kotlo pánve, smažicí pánve, sporáky a další

TOP 6 vlastností automatického vozíka Gastro-Haal

-  **1** Jednoduché posouvání díky pevným kolečkám.
-  **2** Vozík pomocí tlačítka polohujete až to výšky 80cm.
-  **3** Možnost přímého výdeje jídel z GN vo vozíku.
-  **4** Cezení jídel z kotle přímo do vozíku.
-  **5** Nosnost zvedacích vozíků: AZV 1/1 GN - 40 kg a AZV 2/1 GN - 65 kg
-  **6** Žádné kabely, ale nabíjecí baterie.



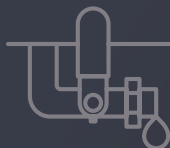
VOZÍKY ZVEDNOU AŽ:
40 kg - AZV 1/1GN
65 kg - AZV 2/1GN



POLOHOVATELNÝ
AŽ DO VÝŠKY 84 cm



ZJEDNODUŠUJ
MANIPULACI
 S VELKÝM OBJEMEM JÍDEL



VÝPUSTNÝ
VENTIL VOZÍKU ½"



UMÍSTĚNÍ
GN NÁDOB
DO VOZÍKU



POMÁHÁ UDRŽOVAT
ČISTOTU V KUCHYNI



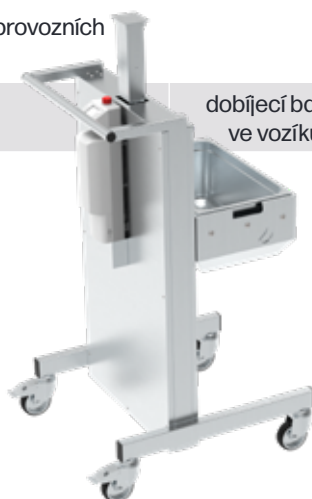
URYCHLUJE
VAŘENÍ, ŠETŘÍ
ČAS A SÍLY



BATERIE VYDRŽÍ
40 CYKLŮ NEBO
12 HODIN PROVOZU



Označení	AZV 1/1GN	AZV 2/1GN
Příslušenství	Automatický zdvihací vozík	Automatický zdvihací vozík
Vhodné pro zařízení	pro všechny varné technologie, hlavně varné kotle a smažicí pánve	pro všechny varné technologie, hlavně varné kotle a smažicí pánve
Kapacita	1/1 GN	2/1 GN
Objem bez GN	objem vany bez GN je 35 litrů	objem vany bez GN je 75 litrů
Objem s GN	1/1 GN – objem 30 litrov	2/1 GN – objem 60 litrov
Vnější rozměr (mm)	680x660x1200 (1410) mm	1312x660x1100 (1310) mm
Výška minimálního zdvihnutí	34 cm	28 cm
Výška maximálního zdvihnutí	84 cm	58 cm
Hmotnost (kg)	50 kg	60 kg
Nosnost (kg)	40 kg	65 kg
Materiál	nerez	
Konstrukce	Motorické zdvihnutí, gumové otočné kolečka Ø 10cm, výpustný ventil ½", LED indikátor stavu baterie	
Výdrž baterie	40 cyklů nebo 12 hodin provozu	
Rozsah provozních teplot	Od +5 °C do +45 °C	
Provoz	dobíjecí baterie 24 V DC 2,9 Ah, nabíjení přímo ve vozíku nebo v externí nabíječce (230V)	



Varné koše k varným kotlům



Účel použití:



varné koše určené do varných kotlů, na zjednodušení vaření zeleniny, těstovin, rýže, různých příloh ale i masa

TOP 6 vlastností varných košů Gastro-Haal

- 1** Jednoduché přecezení jídel, **bez potřeby vypouštění vody z varného kotle.**
- 2** Urychlení a **zjednodušení manipulace při vaření** různých pokrmů.
- 3** **Ideální rozměry** pro manipulaci.
- 4** **Široké možnosti využití**, přesně pro praktické potřeby kuchařů.
- 5** **Úspora času.**
- 6** **Přesné napasování do hranatých a okrouhlých varných kotlů.**

Varné koše ke hranatým varným kotlům



Označení	1-1 K.HK	2-1 K.HK
Příslušenství	1x1 varný koš	2x1 varný koš
Počet košů (ks)	1 ks	2 ks
Vhodné pro zařízení	pro všechny objemy hranatých varných kotlů	SET košů pro všechny objemy hranatých varných kotlů
Vnější rozměry (mm)	250x650x255 mm	250x650x255 mm
Hmotnost (kg)	4,5 kg	9 kg
Materiál	nerez	nerez



Praktické využití varných košů



Objem kotle	Počet košů	Brambory, Zelenina kořenová, (200 g - por)		Těstoviny (200 g - por)		Rýže Bulgur Tarhoňa (155 g - por)		Zelenina košťálová, Dýně (150 g - por)		Hovězí, vepřové maso (120 g - por)	
		Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por
200 l	1 ks	15 Kg	75 por	7 Kg	80 por	6 Kg	100 por	12 Kg	80 por	18 Kg	90 por
	2 ks	30 Kg	150 por	14 Kg	160 por	12 Kg	200 por	24 Kg	160 por	36 Kg	180 por
400 l	4 ks	60 Kg	330 por	28 Kg	320 por	24 Kg	400 por	48 Kg	320 por	72 Kg	360 por
	1 ks	15 Kg	75 por	7 Kg	80 por	6 Kg	100 por	12 Kg	80 por	18 Kg	90 por
500 l	5 ks	75 Kg	375 por	35 Kg	400 por	30 Kg	500 por	60 Kg	400 por	90 Kg	450 por

Varné koše ke okrouhlým varným kotlům



Označení	1-1/3 K.K._150-O	1-1/3 K.K._100-O	1-1/2 K.K._85-O
Příslušenství	1x1/3 varný koš	1x1/3 varný koš	1x1/2 varný koš
Počet košů (ks)	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pro zařízení	pro 150 litrové okrouhlé varné kotle	pro 100 litrové okrouhlé varné kotle	pro 85 litrové okrouhlé varné kotle
Vnější rozměry (mm)	Ø 556x517 mm	Ø 556x378 mm	Ø 466x468 mm
Hmotnost (kg)	5,1 kg	3,9 kg	4,65 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez

Označení	3-1/3 K.K._150-O	3-1/3 K.K._100-O	2-1/2 K.K._85-O
Příslušenství	SET 3x1/3 varný koš	SET 3x1/3 varný koš	SET 2x1/2 varný koš
Počet košů (ks)	3 ks	3 ks	2 ks
Vhodné pro zařízení	pro 150 litrové okrouhlé varné kotle	pro 100 litrové okrouhlé varné kotle	pro 85 litrové okrouhlé varné kotle
Vnější rozměry (mm)	Ø 556x517 mm	Ø 556x378 mm	Ø 466x468 mm
Hmotnost (kg)	15,3 kg	11,7 kg	9,3 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez

Praktické využití varných košů



Objem kotle	Počet košů	Brambory, Zelenina kořenová, (200 g - por)		Těstoviny (200 g - por)		Rýže Bulgur Tarhoňa (155 g - por)		Zelenina košťálová, Dýně (150 g - por)		Hovězí, vepřové maso (120 g - por)	
		Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por	Kg	por
85 l	1 ks	13 Kg	65 por	6 Kg	70 por	5 Kg	80 por	10 Kg	66 por	15 Kg	75 por
	2 ks	26 Kg	130 por	12 Kg	140 por	10 Kg	160 por	20 Kg	132 por	30 Kg	150 por
100 l	1 ks	10 Kg	50 por	5 Kg	60 por	4 Kg	65 por	8 Kg	53 por	12 Kg	60 por
	3 ks	30 Kg	150 por	15 Kg	175 por	12 Kg	200 por	24 Kg	160 por	36 Kg	180 por
150 l	1 ks	14 Kg	70 por	7 Kg	80 por	6 Kg	100 por	12 Kg	80 por	17 Kg	85 por
	3 ks	42 Kg	210 por	21 Kg	240 por	18 Kg	300 por	36 Kg	240 por	51 Kg	255 por



HR
ASKOS
LEUVEN
SINCE 1865

Gastro-Haal



Haluškáře, pařáky, síta a cedidla



k varným kotlům, ke kotlo pánvím
a ke smažícím panvím



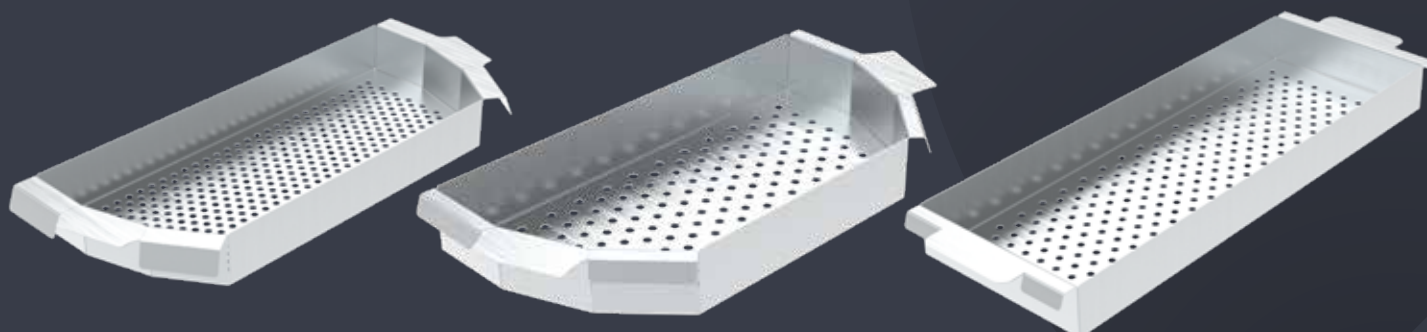
Účel použití:

-  haluškáře jsou určeny na zjednodušení přípravy halušek ve varných kotlích
-  pařáky jsou určeny pro dokonalé napaření knedlí či zeleniny

TOP 5 vlastností haluškářů a pařáků Gastro-Haal

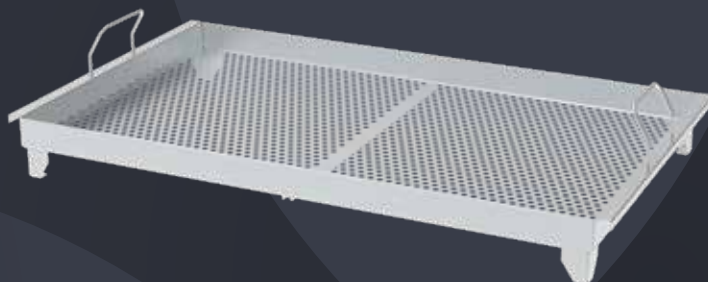
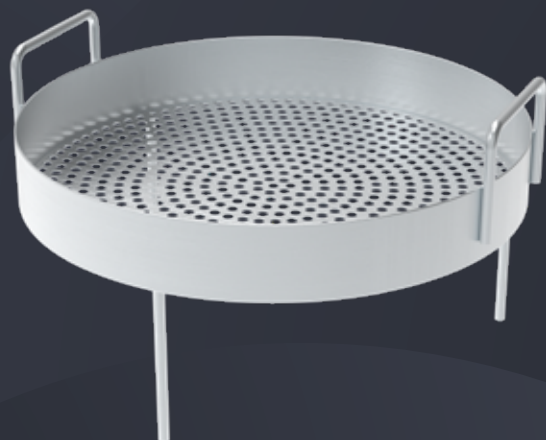
-  **1** Jednoduchá příprava halušek ve velkém objemu.
-  **2** Ideální tvar halušek, **mimořádně komfortní příprava.**
-  **3** **Urychlení a zjednodušení manipulace** při přípravě halušek a knedlí.
-  **4** Úspora času.
-  **5** **Přesné napasování** do hranatých a okrouhlých varných kotlů.

Haluškáře k varným kotlům



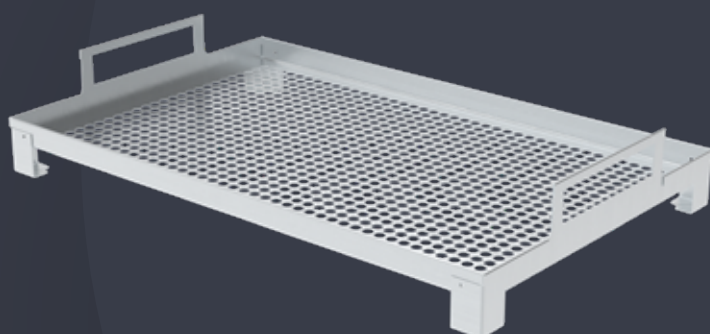
Označení	1-1 H.K_785/85-O	1-1 H.K_100/150-O	1-1 H.HK	1-1 H.HKV
Příslušenství	1x 1 haluškář	1x 1 haluškář	1x 1 haluškář	1x 1 haluškář
Počet (ks)	1 ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pro zařízení	pro 85 litrové okrouhlé varné kotle	pro 100 a 150 litrové okrouhlé varné kotle	pro všechny objemy hranatých varných kotlů	pro 200, 300, 400, 500 litrové hranaté varné kotle
Vnější rozměry (mm)	250x475x70 mm	250x580x70 mm	250x669x70 mm	435x669x70 mm
Hmotnost (kg)	2 kg	2,3 kg	2,8 kg	3,6 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez	nerez

Pařáky k varným kotlům



Označení	PKO-85	PKO-100/150-0	PKH-100	PKH-150	PKH-200/300/400/500
Příslušenství	Okrouhlý pařák	Okrouhlý pařák	Hranatý pařák	Hranatý pařák	Hranatý pařák
Počet (ks)	1 ks	1 ks	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pro varný kotel	85 litrový okrouhlý	100 a 150 litrový okrouhlý	100 litrový hranatý	150 litrový hranatý	200, 300 a 400 litrový hranatý
Materiál	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez

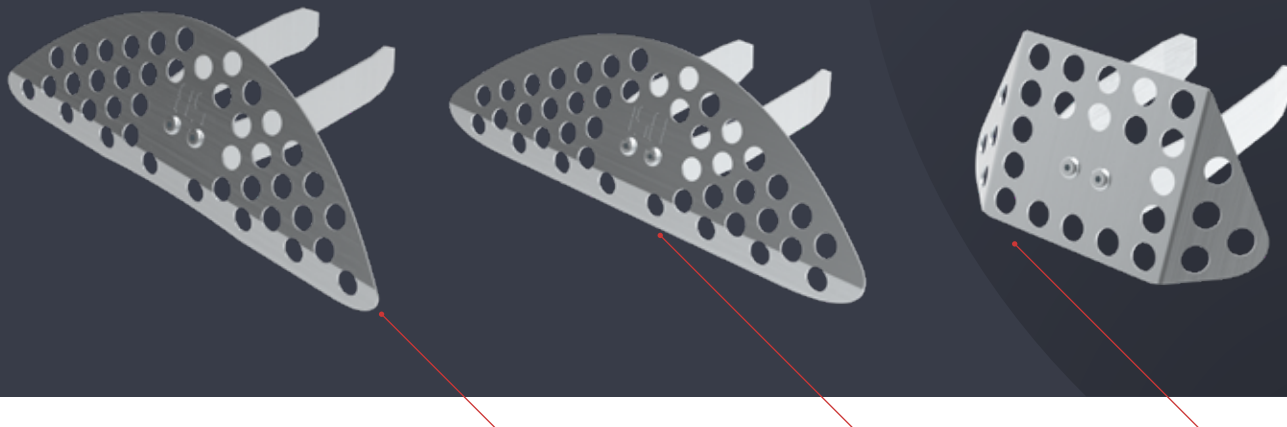
Pařáky ke kotlo pánvím a ke smažícím pánvím



Označení	1-1 P.P_GN1/1	1-1 P.KGD_KED
Příslušenství	1x1 pařák	1x1 pařák
Počet (ks)	1 ks	1 ks
Vhodné pro zařízení	pro všechny objemy smažících panví	pro všechny objemy kotlo pánví
Vnější rozměry (mm)	100x352x554 mm	1010x750x100 mm
Hmotnost (kg)	1,5 kg	6,5 kg
Materiál	nerez	nerez



Síto před výtokový ventil pro varné kotle



Označení	SV-785/85-O	SV-100/150-O	SV-100/500
Příslušenství	Sítka k výtoku	Sítka k výtoku	Sítka k výtoku
Počet (ks)	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pro zařízení	pro 85 litrové varné kotle	pro 100 a 150 litrové okrouhlé varné kotle	pro 100 až 500 litrové hranaté varné kotle
Materiál	nerez	nerez	nerez

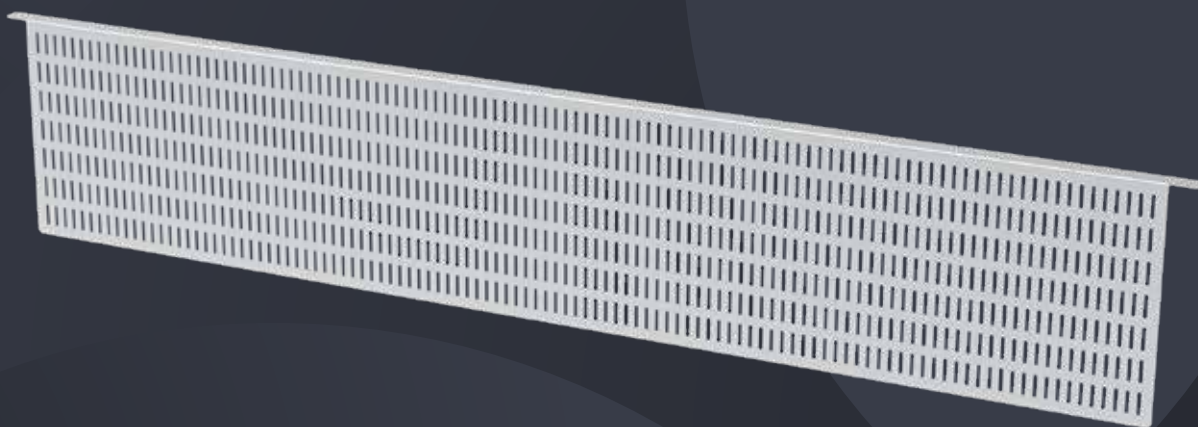
Komín k plynovým varným kotlům

Určené na odvedení spalin
zo spalovacej komory varného kotla.
Potrebné napojiť na odsávanie.

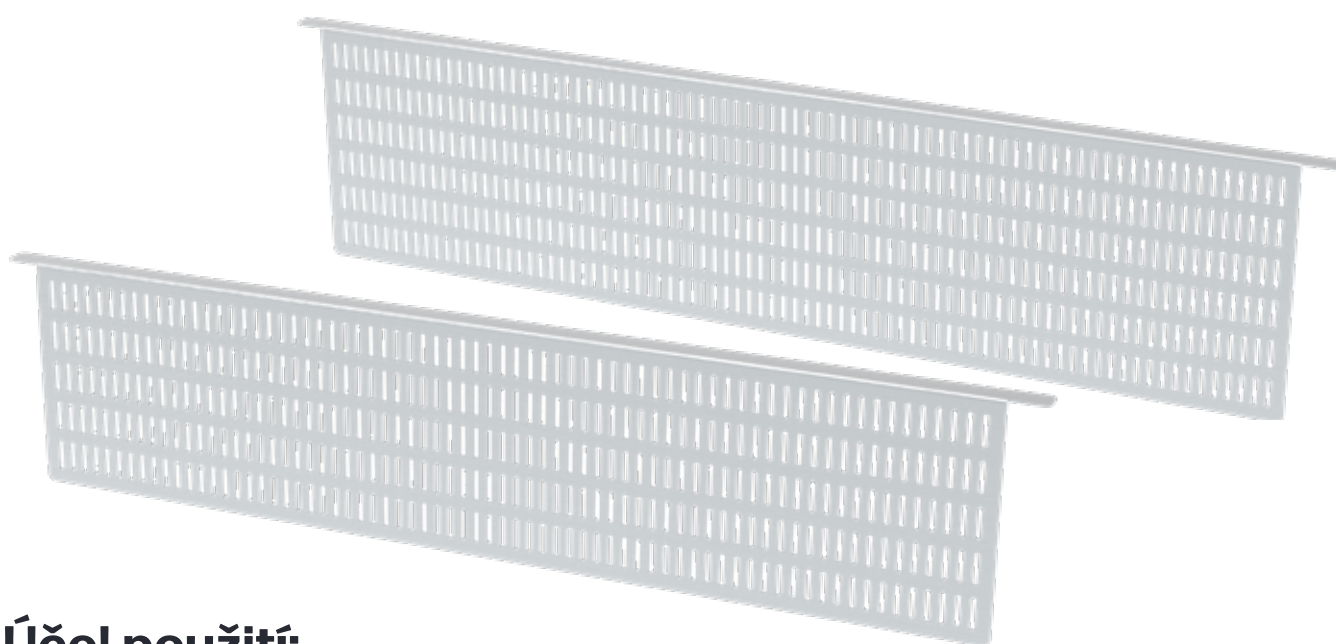


Označení	Komín
Příslušenství	Komín k plynovým varným kotlům na odvedení spalin
Počet (ks)	1 ks
Materiál	nerez

Cedidlo na cezení pro smažící pánve



Označení	1-1 C.P._50	1-1 C.P._80	1-1 C.P._120
Příslušenství	1x1 cedidlo	1x1 cedidlo	1x1 cedidlo
Počet (ks)	1 ks	1 ks	1 ks
Vhodné pro zařízení	pro 50 litrovou smažící pánve	pro 80 litrovou smažící pánve	pro 120 litrovou smažící pánve
Vnější rozměry (mm)	156x720x20 mm	187x820x20 mm	210x1125x20 mm
Hmotnost (kg)	1 kg	1,3 kg	1,9 kg
Materiál	nerez	nerez	nerez

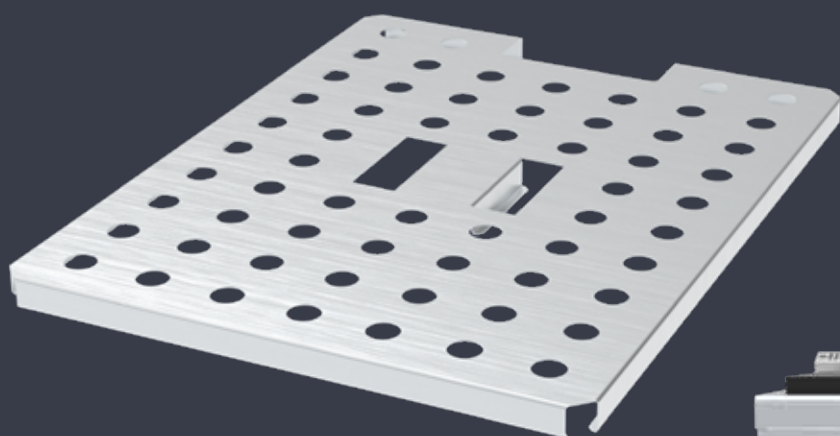


Účel použití:





Pomůcka na přecezení jídel
při vyklopení pánve

Kryt na překrytí ohřevných těles k pecím a sporákům



Označení	1-1 P.DOT
Příslušenství	1x1 plech na zakrytí ohřevných těles
Počet (ks)	1 ks
Vhodné pro zařízení	k pecím a sporákům
Vnější rozměry (mm)	720x560 mm
Hmotnost (kg)	4 kg
Materiál	nerez

Účel použití:

-  Vizualně zakryje ohřevná tělesa
-  Vhodná pomůcka na udržování jídel v teple





Pekáče a rošty ke sporákům a pecím



Pekařské plechy a rošty k pecím a sporákům

Označení (Typ)	Určeno pro zařízení
P-930-S 65mm	plech smaltovaný, GN 2/1 k pecím a 900 sporákům, 65 mm
P-930-S 20mm	plech smaltovaný, GN 2/1 k pecím a 900 sporákům, 20 mm
RP-930	rošt nerezový GN 2/1 k pecím a 900 sporákům
70078700	plech smaltovaný GN 2/1-40
P-700-S-20	plech smaltovaný GN 1/1 k 700 sporákům, 20 mm
P-700-S-40	plech smaltovaný, GN 1/1 k 700 sporákům, 40 mm
P-700-S-65	plech smaltovaný, GN 1/1 k 700 sporákům 65 mm
RP-700	rošt nerezový GN 1/1 k 700 sporákům

Účel použití:

-  Přesně pasují k pecím a sporákům Gastro-Haaf
-  Mimořádně kvalitní odolné



Změkčovač vody k varným kotlům



Jemná filtrace
zadržuje všechny jemné částice



Filtrace s aktivním uhlím
filtrační látka odstraňuje zápach, nepříjemnou chuť po chlóru



Výměník ionů
Snižuje uhlíčitanovou tvrdost a některé kovy jako olovo a měď



Vstupný před filtr
odstraňuje hrubé částice



**ZAMEZENÍ
VODNÍHO KAMENE**
V DUPLIKÁTORU VARNÝCH KOTLŮ



**PRODLOUŽENÍ
ŽIVOTNOSTI**
VARNÝCH KOTLŮ



**PŘEČIŠTĚNÍ
A ZKVALITNĚNÍ**
STRUKTURY VODY



**SNÍŽENÍ POTŘEBY
SERVISNÍCH
ZÁSAHŮ**



Označení	102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona
Příslušenství	Změkčovač tvrdé vody
Počet (ks)	1 ks
Vhodné pro zařízení	Varné kotle
Vnější rozměry (mm)	117x421mm
Max. tlak	8,6 bar, ztráta průtoku pod 0,20 bar
Kapacita	2408 l
Max. průtok	60 l / hod
Kdy doporučujeme použít	když má voda tvrdost více než 7,00 °dH německé stupnice
Připojovací průměr	vstup Ø 3/8" M - výstup Ø 3/8" M vnější závit
Montáž	Horizontální nebo vertikální montáž
Doplněk	1002949 : PURITY C - Hlavice filtru 0" 3/8" s nástěnným držákem
Hmotnost (kg)	prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg

Vazelína na výtokový ventil k varným kotlům a ke kotlo pánvím



URČENÁ NA MAZÁNÍ
VÝTOKOVÉHO VENTILU
PO KAŽDÉM ČISTENÍ



PRODLOUŽENÍ
ŽIVOTNOSTI
VÝTOKOVÉHO VENTILU



ZAMEZENÍ
KAPÁNÍ
VENTILU



Označení	VAZELINA 100G LUBCON TURMOSYNTH 2000	VAZELINA 400G LUBCON TURMOSYNTH 2000
Příslušenství	VAZELÍNA na výtokový ventil	VAZELÍNA na výtokový ventil
Počet (ks)	1 ks	1 ks
Vhodné pro zařízení	k varným kotlům, kotlo pánvím	k varným kotlům, kotlo pánvím
Hmotnost (g)	100 g	400 g
Materiál	Potravinářská vazelína	Potravinářská vazelína



Gastro-Haal



Kontakt na výrobce

GASTRO - HAAL, s.r.o.
Považská 16
940 67 Nové Zámky
Slovenská republika
gastro@gastrohaal.sk
+421 35 6 430 115

Sleduj nás



Sleduj nás



Kontakty prodejců

