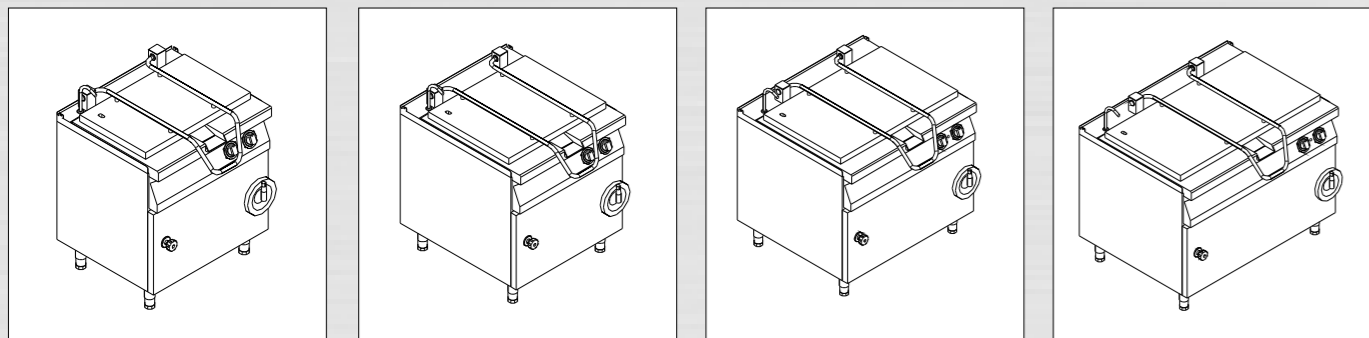
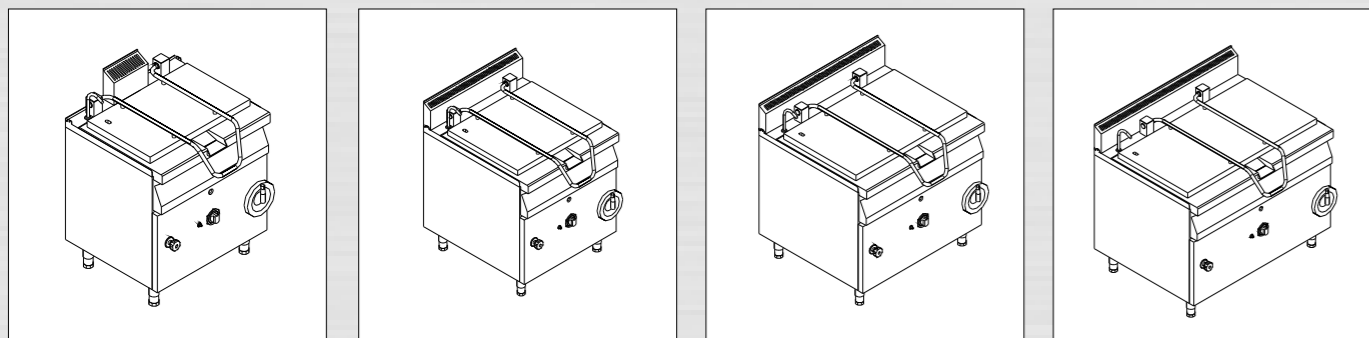


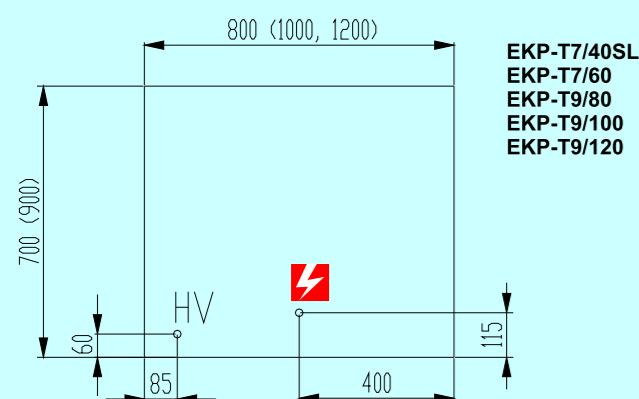
PREKUCNE PONVE / NAGIBNE PEČENJARE / KIPERI



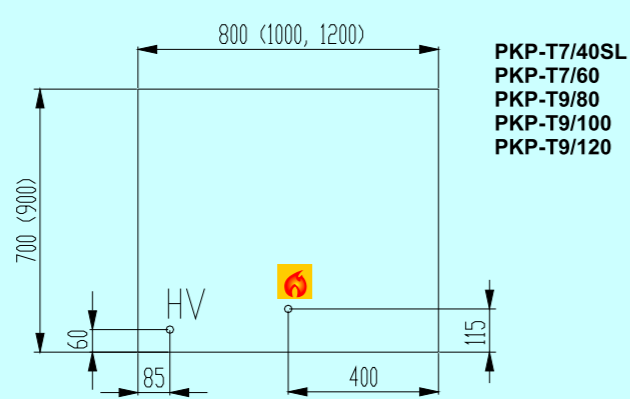
EKP-T7/60
EKP-T7/40SL
EKP-T9/80
EKP-T9/100
EKP-T9/120



PKP-T7/40SL
PKP-T7/60
PKP-T9/80
PKP-T9/100
PKP-T9/120



EKP-T7/40SL
EKP-T7/60
EKP-T9/80
EKP-T9/100
EKP-T9/120



PKP-T7/40SL
PKP-T7/60
PKP-T9/80
PKP-T9/100
PKP-T9/120

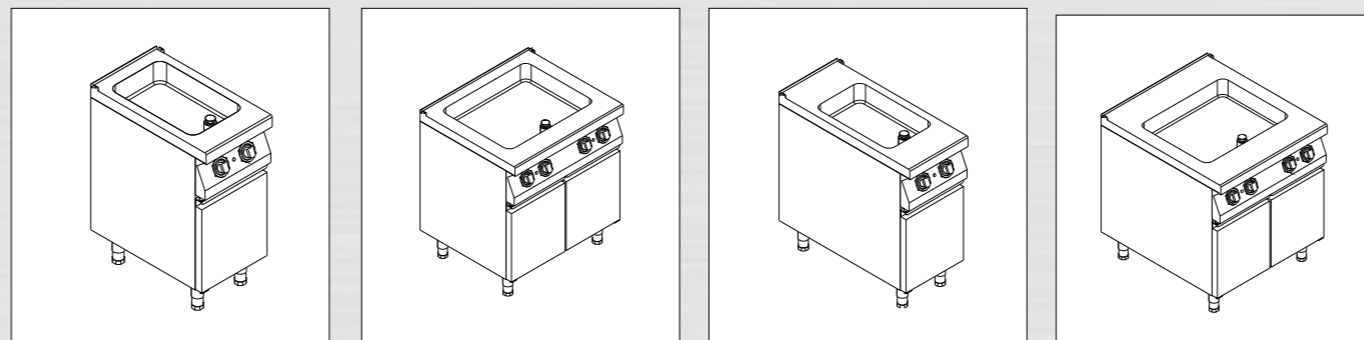
Priključki / Priključci:

- Električni priključek / Električni priključak
- Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak
- HV - Priključek za hladno vodo / Priključak za hladnu vodu

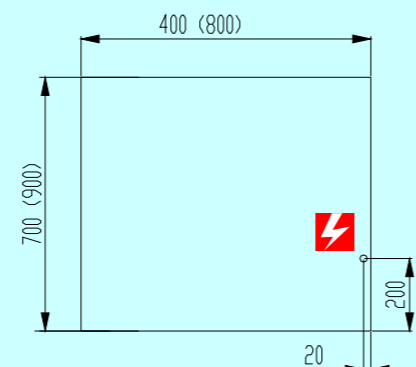
LINIJA	MODEL	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNINA POSODE ZAPREMNINA POSUDE (l)	DNO	MOČ SNAGA		PORABA PLINA POTROŠNJA PLINA POTROŠNJA GASA		ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAKOST STRUJE	PRIKLJUČKI PRIKLJUČCI		
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj			Elektrika Struja (kW)	Plin Gas (kg/h)	U.N.P. T.N.G. (kg/h)	Zemeljski plin Prirodni plin (m³/h)			Elektrika Struja (kW)	Plin Gas	Voda
KOGAST 700	EKP-T7/60	55877	800x700x900	710x430x235	60	A	6	-	-	-	400V 3N AC	8,7 A	-	G 1/2"	
	EKP-T7/40SL	55878	800x700x900	710x430x210	40	B	6,5	-	-	-	400V 3N AC	10,8 A	-	G 1/2"	
	PKP-T7/60	55879	800x700x900	710x430x235	60	A	-	10,5	0,74	1,1	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T7/40SL	55880	800x700x900	710x430x210	40	B	-	10,5	0,74	1,1	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
KOGAST 900	EKP-T9/80	55943	800x900x900	710x590x235	80	A	9	-	-	-	400V 3N AC	13,0 A	-	G 1/2"	
	EKP-T9/100	55944	1000x900x900	870x590x235	100	A	12	-	-	-	400V 3N AC	17,4 A	-	G 1/2"	
	EKP-T9/120	55945	1200x900x900	1070x590x235	120	A	15	-	-	-	400V 3N AC	21,7 A	-	G 1/2"	
	PKP-T9/80	55946	800x900x900	710x590x235	80	A	-	15,6	1,17	1,5	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T9/100	55947	1000x900x900	870x590x235	100	A	-	20	1,54	2,0	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T9/120	55948	1200x900x900	1070x590x235	120	A	-	25	1,98	2,64	-	-	R 3/4"	G 1/2"	

- Priključki / Priključci: - Električni priključek / Električni priključak
 - Plinski priključek / Plinski priključak / Gasni priključak

ELEKTRIČNE VEČNAMENSKE PONVE / ELEKTRIČNE VIŠENAMJENSKE PEČENJARE / ELEKTRIČNI VIŠENAMENSKI TIGANJI



EB-T47/P
EB-87/P
EB-T49/P
EB-T89/P



EB-T47/P
EB-T87/P
EB-T49/P
EB-T89/P

Priključki / Priključci:

- Električni priključek / Električni priključak

LINIJA	MODEL	ŠIFRA	MERE MJERE (mm)		PROSTORNINA POSODE ZAPREMNINA POSUDE (l)	MOČ SNAGA	ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK	JAKOST TOKA JAKOST STRUJE JAKOST STRUJE
			Aparat	Ponev Pečenjara Tiganj				
KOGAST 700	EB-T47/P	55875	400x700x900	310x510x110	15	5	400V 3N AC	8,7A
	EB-T87/P	55876	800x700x900	630x510x110	30	9	400V 3N AC	17,4A
KOGAST 900	EB-T49/P	55941	400x900x900	310x510x110	15	5	400V 3N AC	8,7A
	EB-T89/P	55942	800x900x900	630x510x110	30	9	400V 3N AC	17,4A

- Priključki / Priključci: - Električni priključek / Električni priključak

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb. / Pridržavamo si pravo do tehničkih promjena. / Zadržavamo pravo tehničkih izmena.



KOGAST Grosuplje d.d.
 Adamičeva c. 36, SI-1290 Grosuplje, Slovenija
 Tel.: +386 1 78 66 300 N.C., Fax: +386 1 78 66 320
 E-mail: prodaja@kogast.si • Internet: http://www.kogast.si



- SLO** Ponve
- HRV** Pečenjare
- SRP** Tiganji



Ponve

1. Električne večnamenske ponve

Namenjene so za pečenje mesa, rib in zelenjave (kot žar plošča) ali za pripravo omak, golažev in podobnih jedi ter za dušenje oz. praženje mesa, zelenjave in riža.

Ponve imajo posode velikosti GN1/1 ali GN 2/1. Dno ponve **ThermoPlateCompound** zagotavlja zelo enakomerno ogrevanje kuhalne površine. Dno posode je narejeno iz posebnega eksplozijsko varjenega jekla (debelina s=15mm). Sestavljeno je iz plasti visoko odpornega nerjavnega jekla AiSi316Ti (s=3mm) na notranji strani posode in iz plasti visoko toplotno prevodnega jekla (s=12mm) na zunanji strani posode, ki omogoča bolj enakomerno prevajanje toplote. Posebna NonStick površinska obdelava posode zmanjšuje prijemanje jedi pri peki. Veliki radiji posode omogočajo lažje čiščenje.

Pri ponvah s posodo GN 2/1 je temperaturna regulacija leve in desne polovice ločena. Termostati omogočajo temperaturno nastavitvev ponve od 100 do 300 °C. V aparat je vgrajena tudi termična varovalka, ki pri previsoki temperaturi izklopi električni tokokrog.

Velika izpustna odprtina v posodi omogoča enostavno praznjenje in čiščenje. Pod odprtino namestimo na vodila dodatno posodo GN 1/1 s katero prestrežemo iztekajočo tekočino. GN posodo je potrebno naročiti dodatno.

2. Prekucne ponve

Posoda je narejena iz nerjavne pločevine (AiSi304), dno pa iz nerjavne plošče debeline 15 mm. Posebna NonStick površinska obdelava posode zmanjšuje prijemanje jedi pri peki.

Pokrov je uravnotežen z vzmetjo in pritrjen na ohišje s tečajem, ki se nahaja za posodo.

Dvigovanje posode omogočata navojno vreteno in kolo, ki je narejeno iz duroplastičnega materiala.

V liniji 700 sta na razpolago tudi električna in plinska izvedenka s posodo iz sive litine.

2.1 Plinske prekucne ponve

Posodo ogreva posebno oblikovan gastro gorilnik z naravnim vlekem, ki zagotavlja enakomerno ogrevanje dna. Moč regulira termostatska plinska pipa, ki omogoča temperaturno nastavitvev od 100 do 300 °C. Plamen na plinskem gorilniku prižgemo s piezo prižigalnikom, ki vžge prižigalni plamen.

2.2. Električne prekucne ponve

Ponev **ThermoPlateAl** omogoča zelo enakomerno segrevanje kuhalne površine. Dno je izdelano iz nerjavnega jekla, na katerega so privijačeni aluminijasti segmenti z vgrajenimi grelniki.

Termostati omogočajo temperaturno regulacijo ponve od 100 do 300 °C. V aparat je vgrajena tudi termična varovalka, ki pri previsoki temperaturi izklopi električni tokokrog.



EKP-T7/60



EKP-T7/40SL

Pečenjare

1. Električne višenamjenske pečenjare

Namijenjene su za pečenje mesa, ribe i povrća, pripremu gulaša i sličnih jela, te za dinstanje, poširanje ili prženje mesa, povrća i riže.

Pečenjare imaju posude veličine GN1/1 ili GN 2/1. Dno pečenjare **ThermoPlateCompound** osigurava vrlo ravnomjerno zagrijavanje površine kuhanja. Dno posude izrađeno je od posebnog eksplozijski zavarenog čelika (debljina s=15mm). Sastavljeno je od sloja visokootpornog nehrđajućeg čelika AiSi316Ti (s=3mm) na unutrašnjoj strani posude i od sloja visoko termički provodljivog čelika (s=12mm) na vanjskoj strani posude. Zbog debelog vanjskog sloja cijelo se dno posude zagrijava vrlo ravnomjerno. Kod pečenja posebna NonStick površinska obrada posude smanjuje ljepljenje hrane. Veliki radijusi posude omogućavaju lakše čišćenje.

Pečenjare s posudom GN 2/1 imaju odijeljenu regulaciju za lijevu i desnu stranu. Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje pečenjare.

Veliki ispušni otvor u posudi omogućava jednostavno pražnjenje i čišćenje. Ispod otvora na vodilice postavimo dodatnu posudu GN 1/1, u koju isteče tekućina iz pečenjare. GN posudu je potrebno dodatno naručiti.

2. Nagibne pečenjare

Posuda je izrađena od nehrđajućeg čelika (AiSi304) a dno od nehrđajuće ploče debljine 15 mm. Kod pečenja posebna NonStick površinska obrada posude smanjuje ljepljenje hrane. Poklopac je uravnotežen oprugom i na kućište pričvršćen šarkom koja se nalazi iza posude.

Dizanje posude omogućavaju navojno vreteno i kotač koji je izrađen iz duroplastičnog materijala.

U liniji 700 postoje također električna i plinska pečenjara sa posudom od sivog lijeva.

2.1 Plinske nagibne pečenjare

Posudu grije posebno oblikovan plamenik sa prirodnim usisom koji omogućava ravnomjerno zagrijavanje dna. Snagu regulira termostatski plinski ventil koji omogućava temperaturno podešavanje od 100 do 300 °C. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji zapali pilot plamen.

2.2. Električne nagibne pečenjare

Pečenjara **ThermoPlateAl** omogućava vrlo ravnomjerno zagrijavanje površine kuhanja. Dno je izrađeno od nehrđajućeg čelika na kojeg su vijcima pričvršćeni aluminijumski segmenti s ugrađenim grijačima.

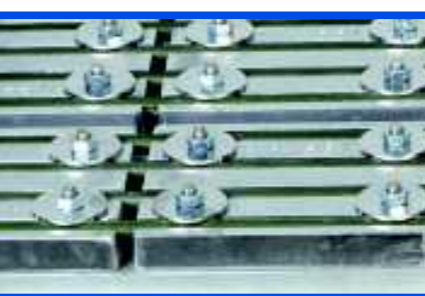
Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje pečenjare.



EKP-T9/80



PKP-T7/40SL



Dno ThermoPlateAl

Električni višenamjenski tiganji ThermoPlateCompound

Električni kiperi ThermoPlateAl



EB-T87/P

2. Kiperi

Posuda je izrađena od nehrđajućeg lima (AiSi304) a dno od nehrđajuće ploče debljine 15 mm. Kod pečenja, posebna NonStick površinska obrada posude, smanjuje ljepljenje hrane.

Poklopac je uravnotežen oprugom i na kućište je pričvršćen šarkom koja se nalazi iza posude.

Dizanje posude omogućavaju navojno vreteno i točkič koji je izrađen iz duroplastičnog materijala.

U liniji 700, na raspolaganju su po izboru, električni i plinski kiper sa posudom od sivog liva.

2.1 Plinski kiperi

Posudu greje posebno oblikovan plamenik sa prirodnim usisom, koji omogućava ravnomerno zagrevanje dna. Snagu reguliše termostatski plinski ventil, koji omogućava temperaturno podešavanje od 100 do 300 °C. Plamen plinskog plamenika palimo piezo upaljačem koji zapali pilot plamen.

2.2. Električni kiperi

Kiper **ThermoPlateAl** omogućava vrlo ravnomerno zagrevanje površine kuhanja. Dno je izrađeno od nehrđajućeg čelika na kojem su šrafovim pričvršćeni aluminijumski segmenti s ugrađenim grejačima. Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač, koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje kipera.

Tiganji

1. Električni višenamjenski tiganji

Namenjeni su za pečenje mesa, ribe i povrća, pripremu gulaša i sličnih jela, te za dinstanje, poširanje ili prženje mesa, povrća i riže.

Tiganji imaju posude veličine GN1/1 ili GN 2/1. Dno tiganja

ThermoPlateCompound osigurava vrlo ravnomerno zagrevanje površine kuvanja.

Dno posude izrađeno je od posebnog eksplozijski zavarenog čelika - bimetal (debljina s=15mm).

Sastavljeno je od sloja visokootpornog nehrđajućeg čelika AiSi316Ti (s=3mm) na unutrašnjoj strani posude i od sloja visoko termički provodljivog čelika (s=12mm) na vanjskoj strani posude. Zbog debljeg vanjskog sloja, celo dno posude se zagreva vrlo ravnomerno. Kod pečenja, posebna NonStick površinska obrada posude, smanjuje ljepljenje hrane. Veliki radijusi posude omogućavaju lakše čišćenje.

Tiganji s posudom GN 2/1 imaju podeljenu regulaciju za levu i desnu stranu. Termostati omogućavaju podešavanje temperature od 100 do 300 °C. U aparat je ugrađen i termički osigurač, koji u slučaju prekomjerne temperature isključuje električno napajanje tiganja.

Veliki ispušni otvor u posudi omogućava jednostavno pražnjenje i čišćenje. Pod otvorom na vodilice smeštamo dodatnu posudu GN 1/1, u koju isteče tekućina iz tiganja. GN posudu je potrebno dodatno naručiti.



PKP-T9/100