
Kocioł warzelny parowy z grzaniem pośrednim | okrągły | 300 l | maks. zużycie pary ~170 kg/h | 1290x1240x890 mm | RQK-301NR



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQK-301NR

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**44 795,37 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny i bardzo wydajny okrągły parowy kocioł warzelny z grzaniem pośrednim
 - Stworzone jako rezultat ponad 40 letniego doświadczenia w produkcji kotłów warzelnych
 - Pozwala na gotowanie zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych; gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów; podgrzewanie lub gotowanie na parze mrożonych lub półgotowych potraw
 - Idealnie sprawdzi się w zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale, zakłady karne lub różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
 - Kocioł jest **pośrednio** ogrzewany za pomocą **pary technologicznej pochodzącej z zewnętrznej instalacji parowej**, wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami z **podwójnymi ściankami**, o ciśnieniu roboczym 0,5 bar, gwarantuje równomierne ogrzanie bez ryzyka przypalenia
 - Standardowo kocioł wyposażony jest w **odwadniacz parowy** oraz **automatyczny odpowietrznik**
 - Odwadniacz parowy pozwala na odprowadzanie kondensatu zbierającego się w dolnej części
-

-
- ogrzewacza, natomiast odpowietrznik automatycznie odpowietrza ogrzewacz
- Wyposażony w **ręczny system uzupełnianie wody** w płaszczu wodnym
 - Zbiornik ogrzewacza napełniany jest wodą za pomocą kranu z obrotową wylewką, z przyłączem **zimnej wody z sieci**
 - Zlewanie wody ze zbiornika odbywa się za pomocą **zaworu w postaci kranu lub zaworu spustowego**
 - Kran z zaworem 2 cale, ułatwiający opróżnianie kotła, z blokadą przed przypadkowym użyciem
 - **W przypadku niefiltrowanej wody z sieci zalecane jest zastosowanie zmiękczacza do wody, aby zachować walory smakowe wody oraz zapewnić urządzeniu ochronę przed zakamienieniem**
 - Kocioł szybko nagrzewa się do maksymalnej mocy
 - Zaokrąglona konstrukcja zbiornika ułatwia mieszanie potraw podczas gotowania
 - **Pokrywa z zawiasami samobalansującymi** – sprężynowy mechanizm odchylania pokrywy pozwala na utrzymanie otwartej pokrywy w jednej pozycji
 - Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy **o grubości 3 mm**
 - Wyposażony w zawór parowy pozwalający na płynną regulację mocy i dopływu pary, z **manometrem**
 - Wbudowany **sprężynowy zawór bezpieczeństwa**, który zapobiega wzrostowi ciśnienia w komorze parowej powyżej dopuszczalnego ciśnienia
 - **Kocioł posiada opcjonalną możliwość zamówienia wersji z mieszalnikiem (brak możliwości poprodukcyjnego domówienia i zamontowania) - za dopłatą**
 - Mieszadło jest **zamontowane na stałe** i pozwala na produkcję między innymi sosów, musów owocowych, przecierów, dżemów, smalcu, konfitur, kisielu, budyniu, likieru, polew, lekko gęstych rzeczy
 - Ramiona miksujące, łopatkki mieszalnika mogą zostać **wykonane na zamówienie i dostosowane pod rodzaj mieszanego produktu**, maksymalizując wydajność całego procesu miksowania
 - W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
 - Podwójny system bezpieczeństwa, profesjonalny system parowy i zastosowanie najwyższej jakości komponentów pozwala na długotrwałe i bezpiecznie działania oraz eksploatację kotła warzelnego
 - **Cięśnienie pary w sieci nie powinno być wyższe niż 0,5 bara! W przypadku przekroczenia tej wartości wymagana jest zainstalowanie zaworu bezpieczeństwa**
 - Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości
 - Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1290x1240x940
 - Pojemność [l]: 300
 - Napełnianie wodą: ręczne
 - System grzania: pośredni
-

-
- Przyłącze wody zimnej: 1/2"
 - Przyłącze pary: 1"
 - Przyłącze instalacji kondensatu: 3/4"
 - Średnica zaworu spustowego: 2"
 - Maksymalne zużycie pary [kg/h]: ~170
 - Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]: 70
 - Waga [kg]: 210

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1290

Głębokość (mm): 1240

Wysokość (mm): 890

Zasilanie: parowe

Pojemność (L): 300

Grzanie: Pośrednie

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

