

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | automatyczne napełnianie | 30 kW | 400V | 200 l | 1350x900x900 mm | RQLF-201E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQLF-201E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**31 619,12 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny i bardzo wydajny elektryczny kocioł warzelny z grzaniem pośrednim z linii 900
- 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 wodnej** wytwarzanej przez elektryczne grzałki w przestrzeni między płaszczami z **podwójnymi ściankami**, o ciśnieniu roboczym 0,5 bar, gwarantuje równomierne ogrzanie bez ryzyka przypalenia
- Kocioł posiada **automatyczny system napełniania wody i elektroniczny układ kontroli jej poziomu** w płaszczu wodnym do wymaganego poziomu, sterowanego za pomocą **zaworu elektromagnetycznego**
- Zbiornik ogrzewacza napełniany jest wodą za pomocą kranu z obrotową wylewką, z **dwoma**

osobnymi przyłączami do wody uzdatnionej i zimnej wody z sieci

- Zlewanie wody ze zbiornika odbywa się za pomocą **zaworu w postaci kranu lub zaworu spustowego**, z możliwością podłączenia odpływu do kanalizacji
- Kran spustowy 6/4 cala z dużym przepustem, ułatwiającym opróżniania 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**
- **Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem** chroniący kocioł przed nadmiernym wzrostem ciśnienia w czasie ogrzewania i odpowietrzania podczas uruchamiania i usuwania podciśnienia powstającego podczas fazy schładzania
- Kocioł szybko nagrzewa się do maksymalnej mocy
- **Pokrywa z zawiasami samobalansującymi** – sprężynowy mechanizm odchylania pokrywy pozwala na utrzymanie otwartej pokrywy w jednej pozycji
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy **o grubości 2,5 mm**
- Wyposażony w pokrętkę do regulacji mocy
- Możliwość zamówienia kotła z **dotykowym panelem sterowania** - za dopłatą
- Podwójny system bezpieczeństwa, profesjonalny system instalacji elektrycznej i zastosowanie najwyższej jakości komponentów pozwala na długotrwałe i bezpiecznie działania oraz eksploatację kotła warzelnego
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1350x900x900
- Pojemność [l]: 200
- Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]: 49
- Napełnianie wodą: automatyczne
- System grzania: pośredni
- Przyłącze wody uzdatnionej: 1/2"
- Przyłącze wody zimnej: 1/2"
- Zawór spustowy: 6/4"
- Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]: 59
- Moc elektryczna (kW): 30
- Napięcie zasilania: 400 V
- Waga [kg]: 182

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1350

Głębokość (mm): 900

Wysokość (mm): 900

Linia: 900

Zasilanie: elektryczne

Pojemność (L): 200

Grzanie: Pośrednie

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

