

Kocioł warzelny parowy z grzaniem pośrednim | 150 l | zużycie pary ~60/h | 900x900x900 mm | RQLR-151N



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQLR-151N

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**24 574,29 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny i bardzo wydajny parowy 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 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
- **Pokrywa z zawiasami samobalansującymi** – sprężynowy mechanizm odchyłania pokrywy pozwala na utrzymanie otwartej pokrywy w jednej pozycji
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o **grubości 2,5 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 **wyjmowane** i pozwala na produkcję między innymi sosów, musów owocowych, przecierów, dżemów, smalcu, konfitur, kisielu, budyniu, likieru, polew, lekko gęstych rzeczy
- 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**
- 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]: 900x900x900
- Pojemność (L):150
- Napełnianie wodą: ręczne
- System grzania: pośredni
- Przyłącze wody zimnej: 1/2"
- Przyłącze pary: 1"
- Przyłącze instalacji kondensatu: 3/4"
- Średnica zaworu spustowego: 2"

- Zużycie pary [kg/h]: ~60
- Maksymalne zużycie pary [kg/h]: 100
- Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]: 53
- Waga [kg]: 119

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 900

Głębokość (mm): 900

Wysokość (mm): 900

Linia: 900

Zasilanie: parowe

Pojemność (L): 150

Grzanie: Pośrednie

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

