

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | 12 kW | 80 l | 400V | 800x700x900 mm | RQLR-782E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQLR-782E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**20 949,85 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny i bardzo wydajny elektryczny kocioł warzelny z grzaniem pośrednim z linii 700
- 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 płaszcami z **podwójnymi ściankami**, o ciśnieniu roboczym 0,5 bar, gwarantuje równomierne ogrzanie bez ryzyka przypalenia

- Wyposażony w **ręczny system uzupełnianie wody** w płaszczu wodnym, z możliwością sprawdzenia poziomu wody
- 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**
- 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 pokrętko z **6-stopniową regulacją mocy**
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- 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]: 800x700x900
- Pojemność [l]: 80
- Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]: 14
- Napełnianie wodą: ręczne
- System grzania: pośredni
- Przyłącze wody uzdatnionej: 1/2"
- Przyłącze wody zimnej: 1/2"
- Zawór spustowy: 6/4"
- Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]: 56
- Moc elektryczna (kW): 12
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 82

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 900

Zasilanie: elektryczne

Pojemność (L): 80

Grzanie: Pośrednie

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

