

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | 36 kW | 400 V | 300 l | 1320x1330x940 mm | RQK-305ER



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQK-305ER

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**50 246,61 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny kocioł warzelny z grzaniem pośrednim idealnie sprawdzi się w zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale, zakłady karne lub różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
 - Idealny do gotowania zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych, mięsa, ryb, warzyw, grzybów
 - Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami
 - Posiada automatyczny system napełniania wody
 - Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
 - Dotykowy, intuicyjny panel sterowania
 - W przypadku niefiltrowanej wody z sieci zalecane jest zastosowanie zmiękczacza do wody, aby zachować walory smakowe wody oraz zapewnić urządzeniu ochronę przed zakamienieniem
 - Mieszalnik zamontowany na stałe - opcja dostępna za dopłatą przy składaniu zamówienia. Możliwość dostosowania ramion i łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
 - W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
 - Podwójny system bezpieczeństwa
-

- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1320x1330x940
- Pojemność (L): 300
- Napełnianie wodą: automatyczne
- System grzania: pośredni
- Moc [kW]: 36
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 230

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1320
Głębokość (mm): 1330
Wysokość (mm): 940
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400
Waga (kg): 230
Pojemność (L): 300
Moc (kW): 36
Napełnianie wodą: automatyczne
System grzania: pośredni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

