

RQK-200GR

Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | 31,5 kW | 200 l | 1070x1140x900 mm | RQK-200GR

Obróbka termiczna > Kotły warzelne gazowe



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
- Ręczny system napełniania wody
- Kran spustowy 2" cale z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 3 mm
- Ręczna regulacja mocy
- Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego, z ręczną regulacją mocy, płomień główny i płomień ekonomiczny
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Mieszalnik zamontowany na stałe - opcja dostępna za dopłatą przy składaniu zamówienia. Możliwość dostosowania ramion i łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą
- **W przypadku niefiltrowanej wody z sieci zalecane jest zastosowanie zmiękczacza do wody, aby zachować walory smakowe wody oraz zapewnić urządzeniu ochronę przed zakamienieniem**
- Kocioł może być zasilany gazem ziemnym lub gazem z butli - prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Urządzenie posiada **certyfikat TÜV oraz certyfikat B11**, pozwalający na podłączenie kotła do komina
- Podwójny system bezpieczeństwa
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1070x1140x900
Pojemność [l]	200
Napełnianie wodą	ręczne
System grzania	pośredni
Przyłącze wody zimnej	1/2"


Wyposażenie
pizzerii

Wyposażenie
piekarni

Piece
konwekcyjno
parowe

Obróbka
termiczna

Obróbka
mechaniczna


Chłodnictwo


Wyposażenie
kawiarni

Wyposażenie
lodziarni

Technologia
zmywania i higiena

Zawór spustowy	6/4"
Zapłon	piezoelektryczny
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	70
Moc G20 [kW]	31,5
Moc G30 [kW]	30
Rodzaj gazu	G20/G30
Przyłącze gazowe	1/2"
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	171

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.