

RQK-305ERM

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | mieszadło w zestawie | 36 kW | 400V | 300 l | 1320x1330x940 mm | RQK-305ERM

Obróbka termiczna > Kotły warzelne elektryczne



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
- **Kocioł posiada mieszadło w zestawie**
- 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
- 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

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