

RQLR-151E

**Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła
| 24 kW | 400V | 150 l | 900x900x900 mm | RQLR-151E**

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 jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami
- Posiada automatyczny system napełniania wody
- Kran spustowy 6/4 cala z dużym przepustem, ułatwiającym opróżniania kotła, z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 2,5 mm
- Precyzyjna regulacja mocy grzania
- Jonizacyjna elektroda zapłonowa w modelach gazowych
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Kocioł w wersji gazowej może być zasilany gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Dotykowy panel sterowania - za dopłatą
- Wyjmowany mieszalnik - dostępny opcjonalnie w modelach RQLR-102G, RQLR-152G, RQLR-101E, RQLR-151E - za dopłatą. Możliwość dostosowania ramion i łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą
- Zawór elektromagnetyczny
- 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**, z możliwością podłączenia odpływu do kanalizacji
- 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**
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	900x900x900
Pojemność [l]	150
Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]	30
Napełnianie wodą	automatyczne
System grzania	pośredni
Przyłącze wody uzdatnionej	1/2"
Przyłącze wody zimnej	1/2"
Zawór spustowy	6/4"
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	53
Moc [kW]	24
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	127

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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny