

RQK-401GR

Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | 48 kW | 400 l | 1320x1330x1070 mm | RQK-401GR

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
- Posiada automatyczny system napełniania wody
- Kran spustowy 2" całe z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 3 mm
- Precyzyjna regulacja mocy grzania w 10-cio stopniowej skali
- Automatyczne zapalanie palnika
- Dotykowy, intuicyjny panel sterowania
- Jonizacyjna elektroda zapłonowa w modelach gazowych
- 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
- Mieszalnik zamontowany na stałe - opcja dostępna za dopłatą przy składaniu zamówienia. Możliwość dostosowania ramion i łopatek mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą
- Urządzenie posiada **certyfiakat TÜV oraz certyfiakat B11**, pozwalający na podłączenie kotła do komina
- Podwójny system bezpieczeństwa
- **Spaliny można odprowadzać do komina lub okapu, opcjonalnie możliwe jest zamówienie specjalnego komina widocznego na zdjęciach - za dopłatą**
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1320x1330x1070
Pojemność [l]	400
Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]	65
Napełnianie wodą	automatyczne
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 higieny

Przyłącze wody uzdatnionej	1/2"
Zawór spustowy	2"
Zapłon	elektroda jonizacyjna
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	80
Moc [kW]	48
Rodzaj gazu	G20
Przyłącze gazowe	1/2"
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	240

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.