

RQK-405ER

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła
| 42 kW | 400 V | 400 l | 1320x1330x1070 mm | RQK-405ER

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
- 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]	1320x1330x1070
Pojemność [l]	400
Napełnianie wodą	automatyczne
System grzania	pośredni
Moc [kW]	42
Zasilanie [V]	400
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.