RQK-301NR

Kocioł warzelny parowy z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | 300 l | maks. zużycie pary ~170 kg/h | 1290x1240x890 mm | RQK-301NR

Obróbka termiczna > Kotły warzelne parowe







Opis

- Profesjonalny i bardzo wydajny okrągły parowy kocioł warzelny z grzaniem pośrednim
- Stworzone jako rezultat ponad 40 letniego doświadczenia w produkcji kotłów warzelnych
- Pozwala na gotowanie zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych; gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów; podgrzewanie lub gotowanie na parze mrożonych lub półgotowych potraw
- 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 technologicznej pochodzącej z zewnętrznej instalacji parowej,**wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami z **podwójnymi ściankami**, o ciśnieniu roboczym 0,5 bar, gwarantuje równomierne ogrzanie bez ryzyka przypalenia
- Standardowo kocioł wyposażony jest w **odwadniacz parowy** oraz **automatyczny odpowietrznik**
- Odwadniacz parowy pozwala na odprowadzanie kondensatu zbierającego się w dolnej części ogrzewacza, natomiast odpowietrznik automatycznie odpowietrza ogrzewacz
- Wyposażony w **ręczny system uzupełnianie wody** w płaszczu wodnym
- Zbiornik ogrzewacza napełniany jest wodą za pomocą kranu z obrotową wylewką, z przyłączem **zimnej wody z sieci**
- Zlewanie wody ze zbiornika odbywa się za pomocą **zaworu w postaci kranu lub zaworu spustowego**
- Kran z zaworem 2 cale, ułatwiający opróżnianie 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**
- Kocioł szybko nagrzewa się do maksymalnej mocy
- Zaokrąglona konstrukcja zbiornika ułatwia mieszanie potraw podczas gotowania
- **Pokrywa z zawiasami samobalansującymi** – sprężynowy mechanizm odchylania pokrywy pozwala na utrzymanie otwartej pokrywy w jednej pozycji
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy **o grubości 3 mm**
- Wyposażony w zawór parowy pozwalający na płynną regulację mocy i dopływu pary, z **manometrem**
- Wbudowany **sprężynowy zawór bezpieczeństwa**, który zapobiega wzrostowi ciśnienia w komorze parowej powyżej dopuszczalnego ciśnienia
- **Kocioł posiada opcjonalną możliwość zamówienia wersji z mieszalnikiem (brak możliwości poprodukcyjnego domówienia i zamontowania) - za dopłatą**
- Mieszadło jest z**amontowane na stałe** i pozwala na produkcję między innymi sosów, musów owocowych, przecierów, dżemów, smalcu, konfitur, kisielu, budyniu, likieru, polew, lekko gęstych rzeczy
- Ramiona miksujące, łopatki mieszalnika mogą zostać **wykonane na zamówienie i dostosowane pod rodzaj mieszanego produktu**, maksymalizując wydajność całego procesu miksowania
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej

- Podwójny system bezpieczeństwa, profesjonalny system parowy i zastosowanie najwyższej jakości komponentów pozwala na długotrwałe i bezpiecznie działania oraz eksploatację kotła warzelnego
- Ciśnienie pary w sieci nie powinno być wyższe niż 0,5 bara! W przypadku przekroczenia tej wartości wymagana jest zainstalowanie zaworu bezpieczeństwa
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1290x1240x940**
Pojemność [l]	**300**
Napełnianie wodą	**ręczne**
System grzania	**pośredni**
Przyłącze wody zimnej	**1/2”**
Przyłącze pary	**1"**
Przyłącze instalacji kondensatu	**3/4"**
Średnica zaworu spustowego	**2”**
Maksymalne zużycie pary [kg/h]	**~170**
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	**70**
Waga [kg]	**210**

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.