RQWB-20SA

Warnik do wody 20l | ze stałym podłączeniem do wody | automatyczne napełnianie | przepływowy | RQWB-20SA

Obróbka termiczna > Warniki do wody







Opis

- Warnik do wody idealnie sprawdzi się w hotelach, restauracjach, cateringu czy lokalach samoobsługowych
- Warnik wymaga bezpośredniego podłączenia do sieci wody
- Urządzenie posiada system automatycznego napełniania, który pozwala na zwiększenie komfortu użytkowania
- Wyposażony w 4 nóżki z ABS
- Wyjmowana tacka ociekowa, wykonana ze stali nierdzewnej i tworzywa
- Prosta konstrukcja warnika ułatwia czyszczenie urządzenia i utrzymanie w czystości
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP
- Termiczny zawór bezpieczeństwa pozwala na zabezpieczenia sprzętu przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne wskazujące napełnianie i podgrzewanie wody przez warnik
- Możliwość elektronicznego regulowania temperatury wody w zakresie 30-98ºC
- Obudowa wykonana ze stali powlekanej
- **Wymagane podłączenie miękkiej wody**
- **Zaleca się stosowanie zmiękczacza do wody, który zapobiega osadzaniu się kamienia w warniku**

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**180x400x685**
Moc [kW]	**2,5**
Zasilanie [V]	**230**
Pojemność zbiornika [l]	**20**
Wydajność [l/h]	**60**
Podłączenie do sieci wody	**TAK**

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.