

RQK-505GR

Kocioł warzelny gazowy z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | ekran dotykowy | 48 kW | 500 l | 1320x1330x1080 mm | RQK-505GR

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" cale 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
- Intuicyjny panel sterowania w formie ekranu dotykowego
- 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 łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą
- Urządzenie posiada **certyfikat TÜV oraz certyfikat 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
- Bezstopniowa regulacja temperatury

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1320x1330x1180
Pojemność [l]	500
Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]	65
Napełnianie wodą	automatyczne
System grzania	pośredni



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny



Przyłącze wody zimnej	1/2"
Przyłącze wody uzdatnionej	1/2"
Zawór spustowy	2"
Zapłon	elektroda jonizacyjna
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	86
Moc [kW]	48
Rodzaj gazu	G20
Przyłącze gazowe	1/2"
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	250

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.