

RQEIR250

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | 250 l | RQEIR250

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
- Pozwala na gotowanie zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych; gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw, grzybów; podgrzewanie lub gotowanie na parze mrożonych lub półgotowych potraw
- Błat roboczy z głęboko tłoczonej stali nierdzewnej o grubości 2 mm
- Pośredni system grzewczy
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami
- Duża pojemność do 250 litrów
- Podwójna pokrywa z przeciwwagą dla łatwego otwierania
- Wysokiej jakości izolacja termiczna kotła dla oszczędności energii
- Chromowany zawór spustowy o średnicy 2"
- Zlewanie wody ze zbiornika odbywa się za pomocą zaworu spustowego
- Zawór bezpieczeństwa z manometrem zapobiegający nadmiernemu ciśnieniu pary w płaszczu
- Zewnętrzny zawór do ręcznego odprowadzania nadmiaru powietrza nagromadzonego w płaszczu podczas fazy grzania
- Podwójny system bezpieczeństwa
- Stabilne nóżki
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	1000x1100x850
Pojemność [l]	250
Moc [kW]	27
Zasilanie [V]	400
Średnica zaworu spustowego	2"
System grzania	pośredni
Waga [kg]	140

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.

