

RQLF-201E

Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | automatyczne napełnianie | 30 kW | 400V | 200 l | 1350x900x900 mm | RQLF-201E

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
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami
- Posiada automatyczny system napełniania wody
- Kran spustowy 6/4 cala z dużym przepustem, ułatwiającym opróżniania kotła, z zabezpieczeniem przed przypadkowym użyciem
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy o grubości 2,5 mm
- Precyzyjna regulacja mocy grzania
- Jonizacyjna elektroda zapłonowa w modelach gazowych
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Kocioł w wersji gazowej może być zasilany gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Dotykowy panel sterowania - za dopłatą
- Wyjmowany mieszalnik - dostępny opcjonalnie w modelach RQLR-102G, RQLR-152G, RQLR-101E, RQLR-151E - za dopłatą. Możliwość dostosowania ramion i łopat mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie)
- Komin do odprowadzania spalin w modelach gazowych - za dopłatą
- Zawór elektromagnetyczny
- Zbiornik ogrzewacza napełniany jest wodą za pomocą kranu z obrotową wylewką, **z dwoma osobnymi przyłączami do wody uzdatnionej i zimnej wody z sieci**
- Zlewanie wody ze zbiornika odbywa się za pomocą **zaworu w postaci kranu lub zaworu spustowego**, z możliwością podłączenia odpływu do kanalizacji
- Kran spustowy 6/4 cala z dużym przepustem, ułatwiającym opróżniania 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**
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1350x900x900
Pojemność [l]	200
Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]	49
Napełnianie wodą	automatyczne
System grzania	pośredni
Przyłącze wody uzdatnionej	1/2"
Przyłącze wody zimnej	1/2"
Zawór spustowy	6/4"
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	59
Moc [kW]	30
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	182

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.

