RQLR-101N

Kocioł warzelny parowy z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | 100 l | zużycie pary ~50 kg/h | 900x900x900 mm | RQLR-101N

Obróbka termiczna > Kotły warzelne parowe







Opis

- Profesjonalny i bardzo wydajny parowy kocioł warzelny z grzaniem pośrednim z linii 900
- 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 **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
- **Pokrywa z zawiasami samobalansującymi** – sprężynowy mechanizm odchylania pokrywy pozwala na utrzymanie otwartej pokrywy w jednej pozycji
- Dno zbiornika warzelnego wykonane z blachy **o grubości 2,5 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 **wyjmowane** i pozwala na produkcję między innymi sosów, musów owocowych, przecierów, dżemów, smalcu, konfitur, kisielu, budyniu, likieru, polew, lekko gęstych rzeczy
- 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

- Nóżki z regulowaną wysokością
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**900x900x900**
Pojemność [l]	**100**
Napełnianie wodą	**ręczne**
System grzania	**pośredni**
Przyłącze wody zimnej	**1/2”**
Przyłącze pary	**1"**
Przyłącze instalacji kondensatu	**3/4"**
Średnica zaworu spustowego	**2”**
Zużycie pary [kg/h]	**~50**
Maksymalne zużycie pary [kg/h]	**100**
Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]	**40**
Waga [kg]	**110**

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.