

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/kociol-warzelny-elektryczny-z-grzaniem-posrednim-12-kw-80-l-400v-800x700x900-mm-rqlr-782e-p-55784.html>



Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | 12 kW | 80 l | 400V | 800x700x900 mm | RQLR-782E

Cena brutto	21 215,04 zł
Cena netto	17 248,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQLR-782E
Kod producenta	RQLR-782E
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/3c46dd2944d3bfe183d6db6979500f60/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-kotły-warzelne-RQLR-oraz-RQLF.pdf

Opis produktu

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 Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej przez elektryczne grzałki w przestrzeni między płaszczami Wyposażony w ręczny system uzupełnianie wody w płaszczu wodnym, z możliwością sprawdzenia poziomu wody 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 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 Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem 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 pokrętkę z 6-stopniową regulacją mocy W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej Podwójny system bezpieczeństwa Nóżki z regulowaną wysokością Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 800x700x900 Pojemność [l]: 80 Pojemność zbiornika ogrzewacza [l]: 14 Napełnianie wodą: ręczne System grzania: pośredni Przyłącze wody uzdatnionej: 1/2" Przyłącze wody zimnej: 1/2" Zawór spustowy: 6/4" Czas nagrzewania 20-90 °C [min.]: 56 Moc [kW]: 12 Zasilanie [V]: 400 Waga [kg]: 82 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