

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/kociol-warzelny-elektryczny-z-grzaniem-posrednim-opcja-mieszadla-42-kw-400-v-400-l-1320x1330x1070-mm-rqk-405er-p-56180.html>



Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim | opcja mieszadła | 42 kW | 400 V | 400 l | 1320x1330x1070 mm | RQK-405ER

Cena brutto	52 663,68 zł
Cena netto	42 816,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQK-405ER
Kod producenta	RQK-405ER
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

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. 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. Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Dotykowy, intuicyjny panel sterowania. W przypadku niefiltrowanej wody z sieci zalecane jest zastosowanie zmiękczacza do wody, aby zachować walory smakowe wody oraz zapewnić urządzeniu ochronę przed zakamienieniem. Mieszalnik zamontowany na stałe - opcja dostępna za dopłatą przy składaniu zamówienia. Możliwość dostosowania ramion i łopatek mieszalnika pod rodzaj produktu (na zamówienie). W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Podwójny system bezpieczeństwa. Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1320x1330x1070. Pojemność [l]: 400. Napełnianie wodą: automatyczne. System grzania: pośredni. Moc [kW]: 42. Zasilanie [V]: 400. Waga [kg]: 240. Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technikę z uprawnieniami (E1, E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.