

Kocioł warzelny E342L



Opis

W obszarze żywienia zbiorowego, cateringu oraz w dużych kuchniach gastronomicznych elektryczny kocioł warzelny jest idealnym urządzeniem do przyrządzania potraw w dużych ilościach – od zup przez gulasze po takie dodatki jak ziemniaki, makaron czy ryż.

Cechy

- | | |
|--------------------------|--|
| • Moc przyłączeniowa: | 36 kW 400 V 50/60 Hz |
| • Przyłącze urządzenia: | 3 NAC |
| • Seria: | - |
| • Tryb pracy: | Elektr. |
| • Sterowanie: | Pokrętko |
| • Przyłącze wody: | R1/2" |
| • Pojemność: | 342 l |
| • Pojemność użytkowa: | 317 l |
| • Wymiary kotła: | Ø 900 mm Wysokość: 570 mm |
| • Materiał kotła: | Stal szlachetna |
| • Rodzaj ogrzewania: | Pośrednio |
| • Kranik spustowy: | Tak |
| • Regulacja temperatury: | 2 stopnie
Termostatycznie |
| • Lampka kontrolna: | Wł./wyl.
Nagrzewanie
Poziom napelnienia wodą |

► Dalej na następnej stronie



► Pojemność: 342 litry

✓ Pojemność użytkowa: 317 litrów



► Ogrzewanie pośrednie

✓ Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim



Kocioł warzelny E342L

- Regulowana wysokość nóżek:
- Regulacja wysokości:
- Właściwości:

Tak

850 mm do 900 mm

Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)

Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników

"Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu

Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody

Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki

W zestawie: sito odpływowe

Kocioł warzelny do ogrzewania parowego

Stal szlachetna

-

szer. 1 150 x gł. 1 300 x wys. 900 mm

280 kg

- Dostępność na zamówienie:
- Materiał:
- Ważna wskazówka:
- wymiary:
- waga:



Kocioł warzelny E342L

produkty dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego



- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 110 x gł. 145 x wys. 80 mm
- waga: 0,07 kg

Nr art. 296999
GTIN 4015613720951