

## Kocioł warzelny G113L



### Opis

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

### Cechy

- |                          |                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| • Rodzaj gazu:           | Gaz ziemny H                                          |
| • Rodzaj zapłonu:        | Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu |
| • Seria:                 | Zapłon Piezo                                          |
| • Tryb pracy:            | -                                                     |
| • Sterowanie:            | Gaz                                                   |
| • Przyłącze wody:        | Pokrętło                                              |
| • Pojemność:             | Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm    |
| • Pojemność użytkowa:    | 113 l                                                 |
| • Wymiary kotła:         | 102 l                                                 |
| • Materiał kotła:        | Ø 600 mm   Wysokość: 415 mm                           |
| • Rodzaj ogrzewania:     | Stal szlachetna                                       |
| • Kranik spustowy:       | Pośrednio                                             |
| • Regulacja temperatury: | Tak                                                   |
| • Lampka kontrolna:      | 2 stopnie                                             |
|                          | Wł./wyl.                                              |
|                          | Nagrzewanie                                           |
|                          | Poziom napełnienia wodą                               |

► Dalej na następnej stronie



- Pojemność: 113 litry
- Pojemność użytkowa: 102 litry



- Ogrzewanie pośrednie
- ✓ Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim



## Kocioł warzelny G113L

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

Tak  
850 mm do 900 mm  
Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim  
Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki  
Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)  
Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności  
Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne  
Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody  
W zestawie: sito odpływowe

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

-  
21 kW  
Stal szlachetna  
-  
szer. 800 x gł. 900 x wys. 1 070 mm  
143 kg



## Kocioł warzelny G113L 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