

PŘÍPOJNÉ STROJKY K RE 22 a 24



RMn 22 - připojný strojek na mletí máku



RMa 27 - připojný strojek na mletí masa

RU 22 - připojný universál na řezání a strouhání



STANDARD

CLASSICO 700

ELEKTRICKÉ A PARNÍ KOTLE

Kotle jsou válcového tvaru.

Nosnou kostru tvoří základový rám, stojiny a horní kruh. Na přední straně kotle je umístěn ovládací panel, na kterém je regulační přepínač a signálky. Pomocí přepínače lze zvolit optimální příkon. Kotel je dále vybaven tlakovým regulátorem, který snižuje spotřebu energie při dosažení varu.

Varná nádoba je opatřena duplikátorem osazeným topnými tělesy. Obsah varné nádoby je ohříván parou, která se vyvíjí v duplikátoru.

V případě parního kotle se do duplikátoru přivádí pára z vnějšího zdroje.

Pro napouštění vody do varné nádoby jsou kotle vybaveny napouštěcím ventilem.

Kotle je možné dle objednávky vyrábět v levém nebo pravém provedení ovládacích prvků.



CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY

KE 31



KR 31



MODEL	ELEKTRICKÝ KE 31
Vnější rozměry (Ø x v mm)	Ø 1143 x v 960
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Velikost nádoby (lit.)	300 lit. (vnitřní průměr nádoby 896 mm)
Příkon nádoby	36 kW (6 x 6 kW)
Regulace	12 kW / 24 kW / 36 kW
Max. náplň nádoby (lit.)	300 lit.
Doba potřebná k uvedení do varu	45 min.
Duplicitní plášť	obsah vody 26 l
Topná soustava	nepřímý ohřev (duplicitní plášť)
Vypouštěcí kohout	1 1/2"
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,98 m ³ /280 kg

MODEL	PARNÍ KR 31
Vnější rozměry (Ø x v mm)	Ø 1143 x v 960
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz
Velikost nádoby (lit.)	300 lit. (vnitřní průměr nádoby 896 mm)
Jmenovitý příkon	10 W
Příkon páry	130 m ³ /hod (94 kg/hod)
Minimální vstupní tlak páry	50 kPa
Maximální vstupní tlak páry	70 kPa
Max. náplň nádoby (lit.)	300 lit.
Topná soustava	nepřímý ohřev (duplicitní plášť)
Vypouštěcí kohout	1 1/2"
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	1,98 m ³ /280 kg