

SPAKO Kookketel RHP

250 tot 700 Liter

Deze serie rechthoekige ketels, variërend van 250 liter tot en met 700 liter, zijn volledig gemaakt uit roestvrijstaal. De ketel kan worden uitgevoerd voor gas-(RHP...G), elektrische- (RHP...E) of stoomverwarming (RHP...S).

De ketels met een inhoud van 250 en 350 liter zijn bestemd voor ambachtelijke bedrijven. Omdat het formaat kleiner is kan het deksel eenvoudiger worden uitgevoerd. Afhankelijk van de voorkeur een klassiek gedeeltelijk scharnierend deksel, een geheel scharnierend deksel of een energie sparend dubbelwandig deksel. De basis ketel is enkelwandig uitgevoerd en geeft de warmte rechtstreeks door aan het water. Prima voor het afkoken van koppen, hammen of worsten. Maar niet alleen voor de worstmakerij maar ook andere toepassingen zoals bijvoorbeeld om suikeroplossing te maken voor ontbijtkoek of glazuur.

Brandt het product makkelijk aan zoals bijvoorbeeld een huisgemaakte soep, dan is de dubbele wand een uitkomst. De ketel krijgt dan een dubbele wand, gevuld met olie. U kunt met de MC TT120 zowel de temperatuur van de ketel als van de olie sturen. Het koken gaat geleidelijk en daarom aanbrandarm. Binnen de standaard maten kunnen we de plaats van de aftapkraan, thermostaat kast en invoeren aanpassen aan uw lokale mogelijkheden.



Specificaties

Merk	Spako
-------------	-------

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl