



Kocioł warzelny elektryczny WKE-100.9

Cena brutto	12 300,00 zł
Cena netto	10 000,00 zł
Dostępność	Dostępny
Producent	Lozamet

Opis produktu



Pojemność kotła: 100 litrów
Średnica zbiornika warzelnego: 600 mm
Średnica obudowy: 900 mm
Wysokość do kołnierza: 900 mm
Wymiary gabarytowe (szerokość x głębokość): 1020x1035 mm
Moc znamionowa: 18 kW
Zasilanie: 3N ~ 400V 50 Hz
Przyłącze wody ciepłej i zimnej: 2 x R1/2"
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej: 0,05 MPa

Opis produktu:

Kocioł warzelny elektryczny służy do gotowania potraw w kuchniach różnych obiektów gastronomicznych i w zakładach przetwórstwa spożywczego. Zastosowanie nowoczesnej technologii i wysokiej jakości materiałów uczyniło kocioł urządzeniem spełniającymi wysokie wymagania użytkowe i higieniczne. Zbiornik grzewczy kotła składa się z podwójnego płaszcza i całkowicie wykonany jest ze stali kwasoodpornej. Ogrzewanie zawartości zbiornika warzelnego odbywa się za pośrednictwem pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami, zwanej ogrzewaczem. Pokrywa z przeciwwagą umożliwia utrzymanie otwartej pokrywy w każdym położeniu. Zawór spustowy pozwala w wygodny sposób zlać przygotowywany produkt. Układ sterowania umieszczony w skrzynce sterowniczej zintegrowanej z kotłem, systemy regulacji i zabezpieczeń sprawiają, że obsługa kotła jest prosta i bezpieczna. Wszystkie elementy mogące mieć kontakt z żywnością wykonane są ze stali kwasoodpornej gatunku 1.4301. Obudowa jest wykonana ze stali nierdzewnej gatunku 1.4509.



DTR