

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kociol-warzelny-elektryczny-wke-1509-lozamet-p-5651.html>

Kocioł warzelny elektryczny WKE-150.9 | LOZAMET

| | |
|-------------|---------------------|
| Cena brutto | 16 309,80 zł |
| Cena netto | 13 260,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Producent | Lozamet |

Opis produktu



Pojemność kotła: 150 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 płaszczu 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