Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 08:02

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/kociol-warzelny-gazowy-wkg-1009-p-5656.html



Kocioł warzelny gazowy WKG- 100.9

Cena brutto	**12 700,00 zł**
Cena netto	**10 325,20 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Lozamet**

Opis produktu

Dane techniczne:
Pojemność kotła: 100 litrów
Średnica zbiornika warzelnego: 600 mm
Średnica obudowy: 900 mm
Wysokość do kołnierza: 900 mm
Wymiary gabarytowe (szerokość x głębokość): 1020x1140 mm
Moc cieplna: 21 kW
Zużycie gazu:
E (G20) 20 mbr: 2,2 m3/h
Lw (G27) 20 mbr: 2,7 m3/h
Ls (G 2.350) 13 mbr : 3,1 m3/h
B/P (G30) 37mbr: 1,65 kg/h
P (G31) 37mbr: 1,6 kg/h
Przyłącze gazu: ” R1/2”
Odprowadzenia spalin: Typ A1
Zasilanie: ~ 230V 50Hz
Przyłącze wody ciepłej i zimnej: 2 x R1/2”
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej: 0,05 MPa

Opis produktu:
Kociół warzelny gazowy 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.W kotle gazowym palnik przystosowany do spalania gazu ziemnego GZ 50 i na zamówienie może być przystosowany do spalania gazu GZ 35 lub gazu propan-butan. 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