

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kociol-warzelny-gazowy-wkg-1509-p-5657.html>

Kocioł warzelny gazowy WKG- 150.9

Cena brutto	18 588,00 zł
Cena netto	15 112,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Lozamet

Opis produktu



Dane techniczne:

Pojemność kotła: 150 litrów
Średnica zbiornika warzelnego: 600 mm
Średnica obudowy: 900 mm
Wysokość do kołnierza: 900 mm
Wymiary gabarytowe (szerokość x głębokość) 1025x1170 mm
Moc cieplna: 20 kW
Zużycie gazu:
E (G20) 20 mbr: 2,12 m3/h
Lw (G27) 20 mbr: 2,58 m3/h
B/P (G30) 37mbr: 1,58 kg/h
P (G31) 37mbr: 1,55 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:

Kocioł 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 otwar tej 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.

