

Dane aktualne na dzień: 11-04-2026 22:58

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kociol-warzelny-parowy-kp-1507-p-5661.html>

Kocioł warzelny parowy KP- 150.7

Dostępność

Dostępny

Producent

Lozamet

Opis produktu



Pojemność kotła: 150 litrów

Średnica zbiornika warzelnego: 690 mm

Średnica obudowy: 950 mm

Wysokość do kołnierza: 900 mm

Wymiary gabarytowe (szerokość x głębokość): 1000x1320 mm

Ciśnienie robocze pary wodnej nasyconej: max. 0,04 MPa

Temperatura robocza pary wodnej: 110 °C

Zużycie pary wodnej: 40 kg/h

Przyłącze instalacji parowej: G1"

Przyłącze instalacji kondensatu: G1/2"

Przyłącze wody ciepłej i zimnej: R1/2"

Opis produktu:

Kocioł warzelny 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