Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 20:15

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/kociol-warzelny-parowy-kp-2007-p-5662.html



Kocioł warzelny parowy KP- 200.7

Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Lozamet**

Opis produktu

Dane techniczne:
Pojemność kotła: 200 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 ºC
Zużycie pary wodnej: 45 kg/h
Przyłącze instalacji parowej: G1”
Przyłącze instalacji kondensatu: G1/2”
Przyłącze wody ciepłej i zimnej: R1/2”

Opis produktu:
Kociół 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