



DESTILLER

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY - 250 LITRÓW



Cena: 24 108zł Cena netto: 19 600zł

Lozamet

Kod produktu: WKE-250.1

Kocioł warzelny znajduje różne zastosowania w wielu branżach przetwórstwa spożywczego w szczególności w produkcji ekologicznych dżemów, konfitur, syropów. Ponadto kotły warzelne przeznaczone są do podgrzewania i gotowania produktów spożywczych. Kotły przeznaczone są także do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia takich jak stołówki, restauracje, punkty gastronomiczne itp.

Dzięki systemowi podgrzewania pośredniego, urządzenie cechuje się wysoką kulturą pracy i ekonomią użytkowania. Przez tę formę podgrzewania unika się bezpośredniego kontaktu grzałki z gotowanym produktem, co wyklucza jego przypalenie.

Do ważniejszych zespołów należą:

- zbiornik warzelny - skonstruowany jest w taki sposób, że jego płaszcz wewnętrzny stanowi przestrzeń warzelną natomiast płaszcz zewnętrzny w górnej części tworzy przestrzeń zwaną ogrzewaczem, a w dolnej przechodzi w zbiornik wytwornicy pary z zamontowanymi grzałkami elektrycznymi. W dnie zewnętrznym zbiornika warzelnego znajduje się króciec spustowy służący do zlewania wody ze zbiornika wytwornicy pary.
- instalacja zasilania wodą - służy do napełniania wodą zbiornika warzelnego poza pomocą obrotowej wylewki oraz zaworów.
- regulator temperatury - reguluje intensywność ogrzewania kotła w zależności od temperatury nastawionej pokrętkiem.
- Czujnik regulatora temperatury umieszczony jest na zbiorniku warzelnym.
- wyłącznik główny - służy do załączania zasilania kotła oraz do załączania odpowiednich sekcji grzałek (sterowanie mocą kotła: 6-12-18 kW).
- zawór bezpieczeństwa - zabezpiecza kocioł przed nadmiernym wzrostem ciśnienia w ogrzewaczu.
- ogranicznik temperatury - umieszczony jest na zbiorniku warzelnym, zabezpiecza przed nadmiernym wzrostem temperatury w ogrzewaczu i przepaleniem grzałek. Czujnik ogranicznika temperatury umieszczony jest na grzałce środkowej oznaczonej na schemacie symbolem E2.
- sonda - sygnalizuje o stanie poziomu wody w wytwornicy pary oraz zabezpiecza grzałki przed przepaleniem.
- kurek probierczy - określa optymalny poziom wody /górny poziom wody/ w wytwornicy pary
- zawór do napełniania z lejkiem - służy do napełniania ogrzewacza wodą
- zawór od- i napowietrzający - służy do odpowietrzania i likwidowania podciśnienia mogącego powstać w ogrzewaczu
- manometr (wskaźnik ciśnienia) - informuje o ciśnieniu wewnątrz ogrzewacza
- zawór spustu strawy - służy do zlewania gotowanego produktu.

INSTRUKCJA MONTAŻU

Kocioł należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5 st. C. Armatura bezpieczeństwa nie jest zamontowana na kotle. Dostarczana razem z kotłem w oddzielnym pudełku, aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom podczas transportu i montażu kotła. Po ustawieniu kotła należy ją zamontować na kotle zgodnie z instrukcją. Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kotłów powinno posiadać: - instalację elektryczną 3 fazową o napięciu 400 V 50 Hz oraz skuteczną instalację ochronną - instalację wodociągową - instalację kanalizacyjną - skuteczną wentylację - dobre oświetlenie.

Modele:		WKE.100.9	WKE.150.9	WKE.250.1	WKE.300.1	WKE.350.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	250	300	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	904	904	904
Średnica obudowy	mm	900	900	1195	1195	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1020 x 1035	1020 x 1035	1330 x 1340	1330 x 1340	1330 x 1340

Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	480 ± 20	300 ± 20	455 ± 20	375 ± 20	300 ± 20
Moc znamionowa	kW	18	18	28,8	28,8	28,8
Zasilanie	-	3N ~ 400 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz	3N ~ 400 V 50 Hz
Wymagane zabezpieczenie	A	32	32	50	50	50
Pojemność parownika	dm ³	43	47	95	99	103
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Przyłącze wody zimnej	”	R1/2”	R1/2”	R1/2”	R1/2”	R1/2”
Przyłącze wody ciepłej - opcja na zamówienie	”	R1/2”	R1/2”	R1/2”	R1/2”	R1/2”

Dane kontaktowe

ul. Grunwaldzka 37,
37-560 Pruchnik

Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl