



DESTILLER

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY -250 LITRÓW



Cena: 35 793zł Cena netto: 29 100zł

Lozamet

Kod produktu: WKG-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 palnika z gotowanym produktem, co wyklucza jego przypalenie.

Do ważniejszych zespołów należą:

Ogólny opis kotła

Do ważniejszych zespołów należą:

- obudowa kotła - wykonana z blachy nierdzewnej. Składa się z osłony w kształcie walca zabezpieczającej zbiornik warzelny wraz z komorą spalania kotła oraz skrzynki sterowniczej gdzie znajdują się instalacje: gazowa, elektryczna i wodna. Pod zaworem spustu strawy znajduje się otwór zabezpieczony osłoną po zdjęciu której możliwy jest dostęp do palników. W osłonie znajduje się otwór do obserwacji palących się palników. Z tyłu kotła umieszczony jest komin zakończony kratką osłonową.
- zbiornik warzelny - skonstruowany jest w taki sposób, że jego płaszcz wewnętrzny i dno wewnętrzne stanowi przestrzeń warzelną natomiast płaszcz zewnętrzny i dno zewnętrzne tworzą przestrzeń zwaną ogrzewaczem (parownikiem). W dnie zewnętrznym zbiornika warzelnego znajduje się króciec spustowy z korkiem i uszczelką do zlewania wody służący z ogrzewacza.
- pokrywa - zamontowana na przeciwwadze otwierana jest poza pomocą uchwytu.
- zespół palników i pilota - umieszczony jest w komorze spalania pod dnem zewnętrznym zbiornika warzelnego, Dostęp do niego możliwy jest po usunięciu osłony. Składa się z trzech palników rurowych wielootworowych, trzech dysz głównych, palnika pilotowego, zapalacza iskrowego i czujnika płomienia (termopary).
- układ sterowania pracą kotła - Kotle WKG-150.9, WKG-135.9, WKG-100.9 mają układ z elektromagnetycznym zaworem gazowych SIT 820 NOVA sterowanym regulatorem temperatury w parowniku. Zabezpieczenie kotła przed przegrzaniem realizowane jest poza pomocą elektronicznego układu kontroli poziomu wody z sondą pomiarową.
- armatura bezpieczeństwa - podłączona do zbiornika ogrzewacza zabezpiecza kocioł przed nadmiernym wzrostem ciśnienia w ogrzewaczu w czasie grzania oraz do odpowietrzania podczas uruchamiania i likwidowania podciśnienia mogącego powstać w ogrzewaczu podczas schładzania.
- kurek przelewowy - określa optymalny poziom wody (górny poziom wody) w ogrzewaczu.
- zawór do napełniania z lejkiem - służy do napełniania ogrzewacza wodą.
- instalacja zasilania wodą - służy do napełniania wodą zbiornika warzelnego za pomocą obrotowej wylewki oraz zaworów.

Dane techniczne:

Modele:		WKG.100.9	WKG.150.9	WKG.250.1	WKG.300.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm ³	100	150	250	300
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	904	904
Średnica obudowy	mm	900	900	1195	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1025 x 1170	1025 x 1170	1325 x 1500	1325 x 1500
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	445 ± 20	365 ± 20
Moc cieplna	kW	17	17	21	21
Zasilanie gazami		E, H, Lw, B/P, P	E, H, Lw, B/P, P	E, H, Lw, B/P, P	E, H, Lw, B/P, P
Przyłącze gazu	"	R½"	R½"	R½"	R½"
Odprowadzenie spalin		A1	A1	A1	A1
Zasilanie elektryczne		~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz	~ 230 V 50 Hz
Pojemność ogrzewacza	dm ³	26,5	31	55,5	60
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05	0,05	0,05	0,05
Przyłącze wody zimnej	"	R½"	R½"	R½"	R½"
Przyłącze wody ciepłej - opcja na zamówienie	"	R½"	R½"	R½"	R½"

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

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