



# DESTILLER

## KOCIOŁ WARZELNY PAROWY -350 LITRÓW



Cena: 32 226zł      Cena netto: 26 200zł

Lozamet

Kod produktu: WKP-350.1

Kocioł warzelny znajduje różne zastosowania w wielu branżach przetwórstwa spożywczego w szczególności w produkcji ekologicznych dżemów, konfitur, syropów. Ponadto kotle warzelne przeznaczone są do podgrzewania i gotowania produktów spożywczych. Kotle 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:		WKP.100.9	WKP.150.9	WKP.250.1	<b>WKP.300.1</b>	WKP.350.1
Pojemność robocza zbiornika warzelnego	dm <sup>3</sup>	100	150	250	<b>300</b>	350
Średnica zbiornika warzelnego	mm	596	596	904	<b>904</b>	904
Średnica obudowy	mm	900	900	1195	<b>1195</b>	1195
Wymiary (długość x szerokość)	mm	1020 x 1035	1020 x 1035	1330 x 1340	<b>1330 x 1340</b>	1330 x 1340
Wysokość od podłogi do płyty górnej	mm	900 ± 20	900 ± 20	900 ± 20	<b>900 ± 20</b>	900 ± 20
Odległość zaworu spustowego od podłogi	mm	470 ± 20	290 ± 20	445 ± 20	<b>365 ± 20</b>	285 ± 20
Moc grzewcza	kW	22,5	28,5	40	<b>42</b>	44
Zużycie pary	kg/h	20	35	60	<b>65</b>	70
Pojemność ogrzewacza	dm <sup>3</sup>	26,5	32	55,5	<b>60</b>	64,5
Ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,04*	0,04*	0,04*	<b>0,04*</b>	0,04*
Przyłącze pary	"	G 1" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1" lub wąż Ø wew. 38 mm	G 1¼" lub wąż Ø wew. 38 mm	<b>G 1¼" lub wąż Ø wew. 38 mm</b>	G 1¼" lub wąż Ø wew. 38 mm

Przyłącze instalacji kondensatu	"	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm	<b>G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm</b>	G ½" lub wąż Ø wew. 12,5 mm
Przyłącze wody zimnej	"	R½"	R½"	R½"	<b>R½"</b>	R½"
Przyłącze wody ciepłej - opcja na zamówienie	"	R½"	R½"	R½"	<b>R½"</b>	R½"

## Dane kontaktowe

### **Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak**

ul. Grunwaldzka 37  
37-560 Pruchnik  
Tel.: +48 660 143 042  
E-mail: [biuro@destiller.pl](mailto:biuro@destiller.pl)

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

[www.destiller.pl](http://www.destiller.pl)