Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 01:56

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/kociol-warzelny-1000l-p-497.html



Kocioł warzelny 1000 l

Dostępność	**Na zamówienie**

Opis produktu

Kocioł warzelny 1000 l. Obróbka cieplna płynnych i półpłynnych produktów spożywczych. Sprawdź ogrzewanie i wyposażenie.

Kocioł warzelny przeznaczony jest do obróbki termicznej produktów w wysokich temperaturach. Jest to uniwersalne urządzenie stosowane do przygotowywania różnorodnych potraw i produktów, w tym:

- różne rodzaje kremów i sosów;
- zupy i buliony;
- dżemy, konfitury i marmolady;
- specyficzne rodzaje ciasta, np. parzonego lub płynnego;
- inne produkty spożywcze w formie płynnej, w tym napoje i kasze.

Kotły idealnie nadają się do przetwarzania produktów płynnych i półpłynnych, zapewniając równomierne podgrzewanie i zachowanie walorów smakowych.

Urządzenie jest szeroko stosowane w gastronomii, np. w restauracjach, kawiarniach, stołówkach, a także w zakładach przemysłowych: mleczarskich, tłuszczowych, cukierniczych, piekarniczych i innych.

Podgrzewanie kotła odbywa się za pomocą grzałek elektrycznych (TEN) wbudowanych w płaszcz. Po napełnieniu płaszcza wodą możliwe jest podgrzanie produktu do +95°C. Przy użyciu oleju wysokotemperaturowego możliwe jest podgrzanie produktu do +150°C, co pozwala na pracę z szerokim spektrum produktów spożywczych; w tym przypadku nie można jednak chłodzić produktu bez dodatkowej wężownicy chłodzącej.

Kocioł wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej: wnętrze i zewnętrze wykonane z AISI 304, zgodnej ze standardami spożywczymi.

Dla zwiększenia efektywności pracy urządzenia i bezpieczeństwa personelu, zbiornik wyposażony jest w izolację termiczną. Redukuje to straty ciepła, oszczędza energię i minimalizuje ryzyko poparzeń.

W razie potrzeby kotły warzelne mogą być wyposażone w specjalny mechanizm przechylania, umożliwiający wygodne i efektywne opróżnianie produktu przez górną część zbiornika. Mechanizm minimalizuje resztki produktu w kotle i znacznie ułatwia rozładunek, zwłaszcza przy pracy z gęstymi lub lepkimi masami. Ta opcja jest idealnym rozwiązaniem dla zakładów dążących do optymalizacji procesów produkcyjnych i wygody obsługi urządzenia.

Kocioł ten jest idealnym rozwiązaniem dla przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, gdzie ważna jest jakość, wydajność i energooszczędność.

Wyposażenie standardowe:

- wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304 1,5 mm (opcjonalnie 2, 3 mm);
- płaskie dno ze stali nierdzewnej AISI 304 (opcjonalnie stożkowe lub sferyczno-stożkowe);
- dwie zdejmowane pokrywy AISI 304;
- obszerny płaszcz AISI 304;
- izolacja termiczna – tak;
- obudowa AISI 304, grubość 1 mm;
- kran DK 50 (wysokość 450 mm od poziomu podłogi);
- motoreduktor zamontowany na konstrukcji ze stali nierdzewnej;
- mieszadło łopatkowe (opcjonalnie wzmocnione ramowe);
- podgrzewanie grzałkami TEN płaszcza;

- panel sterowania.

Wyposażenie dodatkowe:

- mechanizm przechylania;
- wężownica chłodząca.
- skrobaki PTFE;
- głowica myjąca;
- wnętrze zbiornika AISI 316;
- sterowanie dotykowe;
- czujnik górnego poziomu;
- automatyczne płukanie zbiornika;
- wężownica rurowa lub bubbler (para) zamiast grzałek TEN;
- linijka pomiarowa;
- system tensometryczny;
- kran DN80, 100;
- pompa cyrkulacyjna płaszcza grzewczego.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje, skontaktuj się z nami!

IKR GROUP Sp. z o.o.

Producent i dobór

IKR Group — produkcja i konfiguracja

Urządzenia marki IKR Group produkujemy na Ukrainie. Wykonanie i zakres dostawy uzgadniamy dla konkretnego modelu i procesu. Opis oraz tabela parametrów dotyczą wskazanego wariantu; dodatkowe wyposażenie wymaga potwierdzenia w ofercie.

Co podać w zapytaniu?

- Nazwę i pojemność wybranego modelu oraz produkt, który będzie przetwarzany.
- Planowaną wielkość partii i liczbę cykli na dobę; pojemność katalogowa nie zawsze oznacza dopuszczalny wsad roboczy.
- Dostępne zasilanie i media oraz wymagania dotyczące ogrzewania, mieszania, sterowania i mycia — jeżeli dotyczą wybranego urządzenia.
- Miejsce ustawienia, ograniczenia wymiarowe oraz kraj i miasto dostawy.

Przed zamówieniem potwierdzimy uzgodnioną konfigurację, parametry przyłączeniowe, dokumentację, cenę i termin. Nie wszystkie opcje są dostępne dla

każdego modelu.

Zobacz urządzenia IKR Group · **Prześlij zapytanie**

Możesz też użyć przycisku zapytania na tej karcie produktu, aby wskazać wybrany model.