



Kocioł warzelny 100L

Dostępność

Na zamówienie

Opis produktu

Kocioł warzelny 100 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 płaszcz 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: wewnątrz i zewnątrz 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 lepкими 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:

- wewnątrz 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 płaszcz;

-
- panel sterowania.

Wposażenie dodatkowe:

- mechanizm przechylania;
- węzownica chłodząca.
- skrobaki PTFE;
- głowica myjąca;
- wnętrze zbiornika AISI 316;
- sterowanie dotykowe;
- czujnik górnego poziomu;
- automatyczne płukanie zbiornika;
- węzownica 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.