

Kocioł warzelny z mieszadłem służy do produkcji między innymi smalcu, musów owocowych, konfitur, zup, sosów. Po wyciągnięciu mieszadła z miski kotła można również gotować mięsa, wędliny, wyroby wędliniarskie oraz topić tłuszcze.

Kocioł wyposażony w mieszadło pozwala na uzyskanie jednolitej konsystencji wytwarzanych wyrobów tym samym znacznie podnosząc ich jakość. Wyjątkowo zaprojektowany system mieszający pozwala na wymianę rodzaju mieszadła w zależności od potrzeb produkcyjnych.

Ogrzewany może być elektrycznie, palnikiem gazowym, palnikiem olejowym lub parą technologiczną.

Wykonany jest w całości ze stali kwasoodpornej gatunku 0H18N9 z izolacją termiczną i szczelnie przylegającą pokrywą.

Przystosowany jest do pracy w cyklu automatycznym, sterownik Mikster INDU 50 steruje i kontroluje parametry procesu technologicznego, zapewniając ich powtarzalność, wysoką jakość produkowanych wyrobów oraz minimalne zaangażowanie obsługi.

Dzięki zastosowaniu unikalnej konstrukcji wymiennika ciepła w naszym kotle warzelnym, oraz zastosowania najlepszych olejów termicznych kocioł ten cechuje się wysoką sprawnością – co przekłada się na czysty zysk dla użytkownika.

Dodatkową zaletą kotła naszej produkcji jest możliwość dostosowania ich gabarytów wedle potrzeb Klientów.



Model	KP-500	KP-XXX
Rodzaj kotła	jednomisowy z mieszadłem	
Pojemność użytkowa kotła	500 dm <sup>3</sup>	100-1000 dm <sup>3</sup>
Napięcie zasilające sterowanie	~ 3f 400V / 50Hz	
Maksymalna temperatura pracy	99°C / 160°C - opcjonalnie	
Temperaturowy olejowy nośnik ciepła	Agip Alaria	
Energia grzewcza	olej opałowy / gaz ziemny lub płynny / energia elektryczna / para technologiczna	
Sterownik mikroprocesorowy	Mikster Indu 50	
Położeniu układu napędowego	na pokrywie od spodu kotła	