

Kocioł warzelny służy do gotowania **mięsa, wędlin, wyrobów wędliniarskich oraz topienia tłuszczów.**

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

Kocioł warzelny 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 nasz kocioł warzelny cechuje się wysoką sprawnością – co przekłada się na czysty zysk dla Użytkownika.

Dodatkową zaletą naszego kotła warzelnego jest możliwość dostosowania jego gabarytów wedle potrzeb Klientów.

W ofercie znajduje się także kocioł dwumisowy.



Model	KP-400	KP-500	KP-600	KP-700	KP-800	KP-900	KP-XXX
Rodzaj kotła	jednomisowy						
Pojemność użytkowa kotła	400 dm ³	500 dm ³	600 dm ³	700 dm ³	800 dm ³	900 dm ³	maks. 3000 dm ³
Napięcie zasilające sterowanie	~ 1f 230V / 50Hz / 0,2 kW						
Maksymalna temperatura pracy	99°C / 160°C - opcjonalnie						
Temperaturowy olejowy nośnik ciepła	ITERM 6MB						
Energia grzewcza	olej opałowy / gaz ziemny lub płynny / energia elektryczna / para technologiczna						
Sterownik mikroprocesorowy	Mikster Indu 50						
Wyposażenie opcjonalne	system przedmuchu / półki na kije / kółka skrętne						