

Dane aktualne na dzień: 26-04-2024 20:15

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kociol-warzelny-elektryczny-wke-3001-lozamet-p-5653.html>

## Kocioł warzelny elektryczny WKE-300.1 | LOZAMET

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Cena brutto | <b>19 975,20 zł</b> |
| Cena netto  | <b>16 240,00 zł</b> |
| Dostępność  | <b>Dostępny</b>     |
| Producent   | <b>Lozamet</b>      |

### Opis produktu



#### Dane techniczne:

Pojemność kotła: 300 litrów  
Średnica zbiornika warzelnego: 910 mm  
Średnica obudowy: 1195 mm  
Wysokość do kołnierza: 900 mm  
Wymiary gabarytowe (szerokość x głębokość): 1330x1340 mm  
Moc znamionowa: 33 kW  
Zasilanie: 3N ~ 400V 50 Hz  
Przyłącze wody ciepłej i zimnej: 2 x R1/2"  
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej: 0,05 MPa

#### Opis produktu:

Kocioł warzelny elektryczny służy do gotowania potraw w kuchniach różnych obiektów gastronomicznych i w zakładach przetwórstwa spożywczego. Zastosowanie nowoczesnej technologii i wysokiej jakości materiałów uczyniło kocioł urządzeniem spełniającymi wysokie wymagania użytkowe i higieniczne. Zbiornik grzewczy kotła składa się z podwójnego płaszcza i całkowicie wykonany jest ze stali kwasoodpornej. Ogrzewanie zawartości zbiornika warzelnego odbywa się za pośrednictwem pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczaami, zwanej ogrzewaczem. Pokrywa z przeciwwagą umożliwia utrzymanie otwartej pokrywy w każdym położeniu. Zawór spustowy pozwala w wygodny sposób zlać przygotowywany produkt. Układ sterowania umieszczony w skrzynce sterowniczej zintegrowanej z kotłem, systemy regulacji i zabezpieczeń sprawiają, że obsługa kotła jest prosta i bezpieczna. Wszystkie elementy mogące mieć kontakt z żywnością wykonane są ze stali kwasoodpornej gatunku 1.4301. Obudowa jest wykonana ze stali nierdzewnej gatunku 1.4509.



DTR