

КОТЛЫ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ KWE, KWP

Варочный котел с гидравлическим выгрузчиком выполнен так, чтобы обеспечить безопасную и легкую выгрузку продукта. Предназначен для варки мяса, ливера, субпродуктов, крупы, а также подогрева разного вида пищевых продуктов, кулинарных изделий, и для вытопки жира. Косвенный способ подогрева гарантирует равномерное нагревание и исключает возможность прижигания продукта.

Базовая комплектация модели:

- Вся конструкция, выполнена из кислотоустойчивой стали.
- Изоляцией котла является 40 мм минеральная вата, покрытая снаружи алю¬миниевым покрытием, крышка котла изолирована полиуретановой пеной толщиной 60
- Версии с нагревом: электрическим, паровым, газовым, на жидком топливе.
- Гидравлическая система для выгрузки котла.
- Электромагнитный датчик. Применен для защиты от повреждения крышки.
- Панель управления.



ВАРОЧНЫЕ КОТЕЛЫ - 500 (1000)			
Рабочий объем котла	дм ³	500	1000
Способы нагрева			
Электрический KWEУстановленная мощность	кВт	~ 32	~ 54
Паровой КWPПотребность пары (при давлении 6-8 бар)	кг / ч	54	95
Напряжение управления	В, 50Гц (3Р+N+РЕ)	3 x 400	3 x 400
Время подогрева воды до темп. варки	Ч	1,5 - 2,5	1,5 - 2,5
Макс. темп. работы	⁰ C	100	100
Габаритные размеры- длина- ширина- высота	мм	20001000970	29501150970
Macca	КГ	900	1200

Компания Интермик оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования и изменять его технические характеристики в связи с изменениями конструкции машин и индивидуальными пожеланиями клиента.

Азербайджан:

тел. +994 502 235 025

Россия:

e-mail: azerbaijan@intermik.eu

Калининград: