

Варочный котел (опрокидывающийся).



Конструкция варочного котла представляет собой трехслойную емкость с рубашкой, выполненную полностью из нержавеющей стали. Перемешивающее устройство рамного типа со скребками.

Теплоноситель:

- масло
- вода

Котел варочный укомплектован пультом управления с помощью которого можно управлять перемешивающим устройством, измерителями-регуляторами температуры в рубашке и в самой емкости.

Объем варочных котлов 60,100,160,250,300,400,500,600,1000,2000 литров.

Область применения варочного котла

Варочные котлы применяются в пищевой, кондитерской, фармацевтической, косметической промышленности.

В кондитерской промышленности варочный котел предназначен для механизации процесса приготовления сахарного сиропа, инверта, роспуска возвратных отходов и других продуктов, требуемой концентрации. Котел может использоваться для приготовления заварного теста. Также варочные котлы используются для приготовления майонеза, кетчупа, соусов, джема, кремов, гелей, мармелада, зефира

Котлы варочные могут изготавливаться по чертежам заказчика и доукомплектовываться дополнительным оборудованием (насосами, мешалками различных типов и т.д.)

Комплектующие варочного котла:

- Мотор-редуктор (Италия)
- Пускатели (Турция)
- Терморегуляторы (Россия)

Тел. +7 937 441 9685 (VIBER), +7 927 396 6228, 8(8412) 68-14-00

Skype: shieldandsword

E-mail: rusdelo2008@yandex.ru

Термодатчики платиновые (Россия)

Комплект поставки :

- Котел сироповарочный, 1 шт.
- Технический паспорт,1 шт.
- Сертификат качества, 1 шт.
- Технические паспорта на комплектующие,1 шт.
- Гарантийный талон,1 шт.
- Упаковка ,1 шт

Характеристики:

Наименование	КВ-МО-60	КВ-МО-100
Рабочий объем ,л	60	100
Напряжение,В	380	380
Мощность,кВт	12,0	12,0
Кол-во оборотов мешалки	25-28	25-28
Время разогрева продукта , мин.	до 50	до 55
Габаритные размеры , мм длина/ширина/высота	940 920 1085	940 940 1085
Масса, кг	89	160