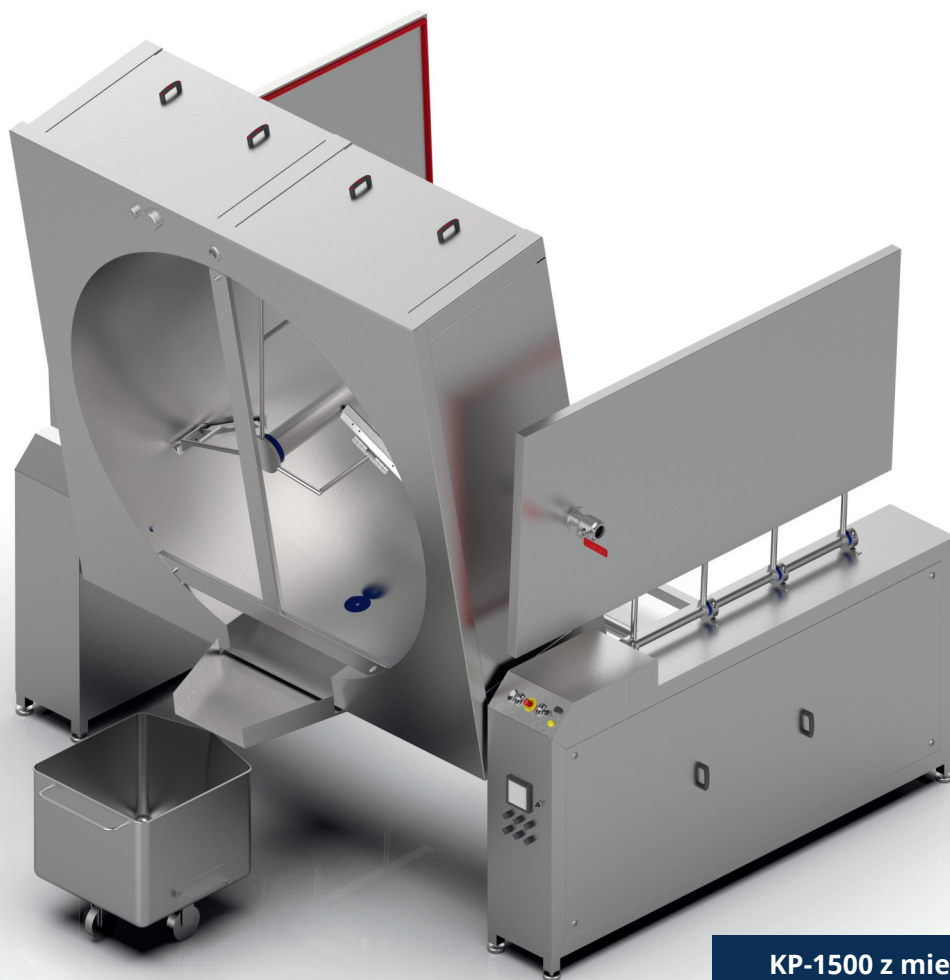


Przeznaczenie i zasada działania

Kocioł warzelny ma zastosowanie głównie w procesach produkcji, gdzie mięso ale też inne produkty spożywcze poddawane są obróbce termicznej, na przykład gotowaniu, parowaniu, czy marynowaniu. Urządzenia tego typu znajdują zastosowanie również przy wytapianiu tłuszczu, produkcji dżemów i podobnych przetworów, gotowaniu zup czy procesach pasteryzacji.

Mając na uwadze wymagania współczesnego rynku oraz możliwe jak najlepsze zaspokojenie Państwa potrzeb konstruujemy kotły warzelne o różnym zastosowaniu, na każdą miarę i kieszeń. W naszej ofercie posiadamy kotły z mieszadłem, kotły samowyladowcze - przy użyciu kosza wyladowczego lub misy wywrotowej - a także takie, które łączą funkcje mieszalnicze i wyladowcze.

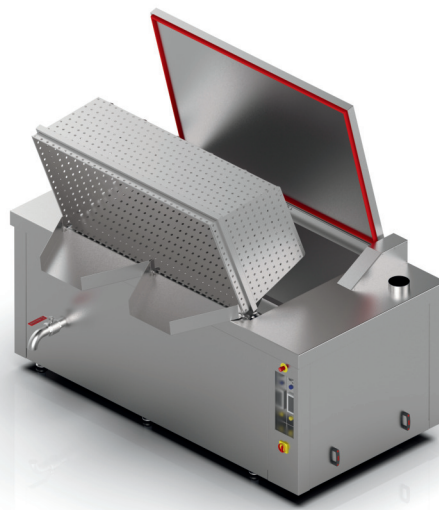


KP-1500 z mieszadłem & funkcją wywrotu misy

Dzięki zastosowaniu unikalnej konstrukcji wymiennika ciepła w naszych kotłach warzelnych oraz zastosowania najlepszych olejów termicznych urządzenia produkcji naszej firmy cechują się wysoką sprawnością – co przekłada się na czysty zysk dla użytkownika. Kotły, w standardzie, przystosowane są do pracy w cyklu automatycznym, sterownik mikroprocesorowy kontroluje parametry procesu technologicznego, zapewniając ich powtarzalność, wysoką jakość produkowanych wyrobów przy minimalnym zaangażowaniu obsługi.

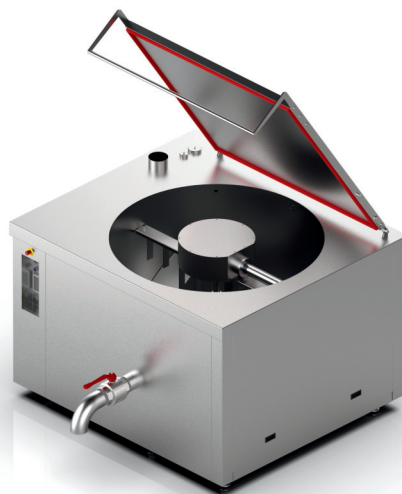
Kosz wyładowczy

W celu zapewnienia wygody operatora, ale również efektywności i szybkości procesu produkcyjnego przy jednoczesnym zachowaniu wysokich standardów bezpieczeństwa, oferujemy kotły warzelne z wbudowanym koszem wyładowczym. Układ hydrauliczny lub pneumatyczny, w zależności od wybranej konfiguracji, pozwala na proste sterowanie z poziomu pulpitu sterowniczego ruchem kosza wyładunkowego oraz kłapy misy. Kocioł może zostać wyposażony w jeden lub dwa kosze, w zależności od pojemności misy. Rozmiar otworów odcędzających w koszu jest dostosowywany do wymagań klienta.



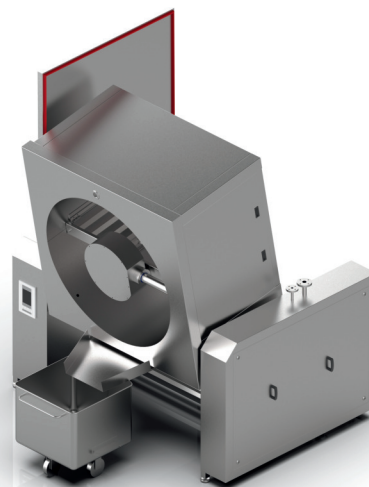
Zespół mieszadła

Kocioł warzelny z mieszadłem służy do produkcji między innymi smalcu, musów owocowych, konfitur, zup, sosów. Urządzenie wyposażone 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. Maszyny naszego projektu wyposażone w mieszadło, cechuje zespół napędowy ukryty w korpusie urządzenia, dzięki czemu zachowana jest niska waga pokrywy, a sam napęd nie jest narażony na kontakt z wodą i chemią podczas procedury mycia powierzchni zewnętrznych kotła.



Mieszadło i wywrót misy

Aby połączyć obie możliwości, wbudowanego mieszadła oraz kosza wyładowkowego, zaprojektowaliśmy kotły warzelne z mieszadłem i wywrotem misy. Takie połączenie, pozwala na automatyczny wyładunek z poziomu panelu sterowniczego urządzenie, przy jednoczesnym zachowaniu funkcji mieszalniczej maszyny. Kotły wywrotowe znacznie ułatwiają i przyspieszają proces wyładunku produktów do cymbrów, pojemników, wanien, wózków itp.





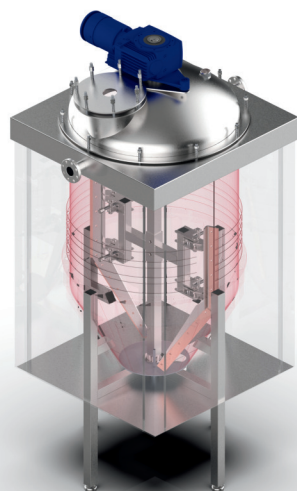
Kocioł dwumisowy

Rozwinięciem podstawowego kotła warzelnego, jest kocioł dwumisowy. Zastosowanie podwójnej miski pozwala na jednoczesne gotowanie dwóch różnych rodzajów produktów. Dodatkowo, kotły tego typu, mogą zostać wyposażone w niezależne sterowanie i ogrzewanie każdej z mis. Co więcej, miski mogą być ogrzewane różnymi źródłami energii grzewczej. Stosowanie kotłów dwumisowych pozwala na generowanie oszczędności finansowych w procesach produkcyjnych.



Rozwiązania specjalistyczne

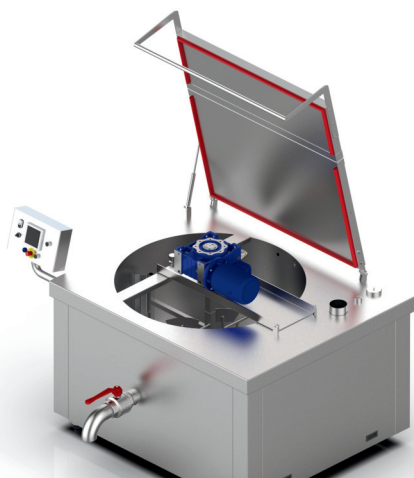
Nasza firma wychodzi na przeciw oczekiwaniom klientów, staramy się dostosować urządzenia do założeń procesów produkcyjnych stosowanych przez klienta, dlatego kotły naszej produkcji mogą wykonywać różnorodne zadania. Na podstawie stworzonych przez nas prototypów, których sprawność i trwałość została później sprawdzona w zakładach produkcyjnych, wprowadziliśmy dotychczas m.in. rozwiązania do ekstrakcji białek kurzych jaj, destylacji rozpuszczalników z farb, zacierania, destylacji i warzenia piwa, produkcji świec i kredek świecowych, gotowania maku, pasteryzowania słoików, produkcji dżemów i przetworów z owoców.



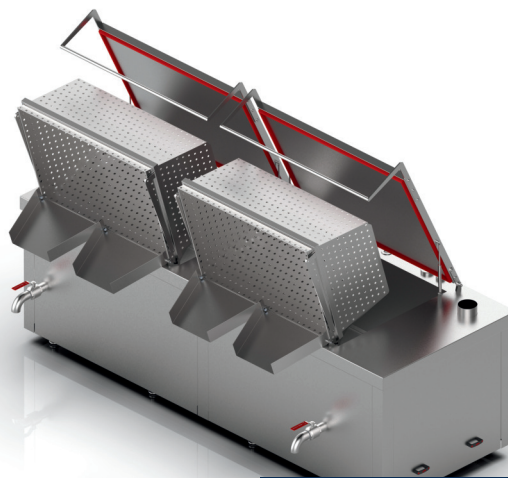
Różne funkcje i gabaryty

Kotły warzelne mogą przybierać różne kształty, dlatego znajdują zastosowanie w wielu zakładach. Nasz zespół projektowy jest w stanie dopasować urządzenie pod względem jego funkcji, ale także rozmiarów do miejsca instalacji maszyny. Kotły warzelne mogą zostać zmodyfikowane pod względem m.in.: kształtu miski - prostopadłościan, cylinder lub stożek, dodanie układu próżniowego, montaż klap rewizyjnych, dołożenie leja zsykowego do wyładunku, system klapy przeciwwybuchowej i wiele, wiele innych.

Jesteśmy w stanie zaprojektować i wykonać kotły warzelne o pojemności nawet do 3000 litrów, aby sprostać różnorodnym potrzebom naszych klientów. W naszej ofercie znajdują się kotły warzelne o zróżnicowanych parametrach technicznych i wymiarach, co pozwala nam dostosować się do indywidualnych wymagań każdego zleceniodawcy. Nasi doświadczeni specjaliści są gotowi do bezpośredniego wsparcia klientów, oferując doradztwo przy wyznaczaniu konkretnych parametrów i wymagań, jakie ma spełniać urządzenie. Na tej podstawie nasze biuro projektowe przygotowuje projekt kotła, który idealnie spełni oczekiwania klienta. Jako wiodący producent kotłów, gwarantujemy nie tylko wysoką jakość naszych produktów, ale również konkurencyjne ceny, co sprawia, że nasze rozwiązania są atrakcyjne i efektywne zarówno dla dużych zakładów przemysłowych, jak i mniejszych przedsiębiorstw.



KP-500
ze zdejmowanym mieszadłem



KP-1500
z koszem i podwójną misą

Typ	KP-300	KP-400	KP-500	KP-600	KP-700	max. KP-3000
Pojemność misy	300 L	400 L	500 L	600 L	700 L	do 3000 L
Moc grzewcza	do 30 kW	do 30 kW	do 30 kW	do 45 kW	do 45 kW	do 180 kW
Zasilanie elektryczne	~ 1f 230V / 50Hz dla standardowych kotłów palnikowych, ~3f 400V / 50Hz dla pozostałych urządzeń, na zamówienie klienta możemy dostosować zasilanie urządzenia na inne napięcia					
Rodzaj energii grzewczej	olej opałowy / gaz ziemny lub płynny / energia elektryczna / para technologiczna					
Medium grzewcze	olejowy nośnik ciepła lub nagrzewnica pary technologicznej					
Dostępne opcje dodatkowe	Kosz wyładowczy lub samowyładowczy, mieszadło wbudowane w misę, zespół mieszadła montowany na klapie, wywrót misy, podwójna misa, funkcja próżni, homogenizator, pasteryzator, wyciągarka, klapka rewizyjna, półka na kije, leje zsypowe i wiele więcej możliwości					