



CHARAKTERYSTYKA KOTŁÓW WARZELNYCH

1. Kotły warzelne są urządzeniami zasilanymi energią elektryczną, służącymi do podgrzewania i gotowania produktów przeznaczonych do spożycia. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia
2. Elementy kotła stykające się z produktami spożywczymi oraz zbiornik zewnętrzny wykonane są ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301.
3. zbiornik warzelny - skonstruowany jest w taki sposób, że jego płaszcz wewnętrzny stanowi przestrzeń warzelną natomiast płaszcz zewnętrzny w górnej części tworzy przestrzeń zwaną ogrzewaczem, a w dolnej przechodzi w zbiornik wytwornicy pary z zamontowanymi grzałkami elektrycznymi. W dnie zewnętrznym zbiornika warzelnego znajduje się króciec spustowy służący do zlewania wody ze zbiornika wytwornicy pary.
4. Instalacja zasilania wodą - służy do napełniania wodą zbiornika warzelnego za pomocą obrotowej wylewki oraz zaworów.
5. Regulator temperatury - reguluje intensywność ogrzewania kotła w zależności od temperatury nastawionej pokrętkiem. Czujnik regulatora temperatury umieszczony jest na zbiorniku warzelnym.
6. Wyłącznik główny - służy do załączania zasilania kotła oraz do załączania odpowiednich sekcji grzałek (sterowanie mocą kotła: 9,6 – 19,2 – 28,8 kW).
7. Zawór bezpieczeństwa - zabezpiecza kocioł przed nadmiernym wzrostem ciśnienia w ogrzewaczu.
8. Ogranicznik temperatury - umieszczony jest na zbiorniku warzelnym, zabezpiecza przed nadmiernym wzrostem temperatury w ogrzewaczu i przepaleniem grzałek. Czujnik ogranicznika temperatury umieszczony jest na grzałce środkowej.
9. sonda - sygnalizuje o stanie poziomu wody w wytwornicy pary oraz zabezpiecza grzałki przed przepaleniem.
10. Kurek probierczy - określa optymalny poziom wody /górny poziom wody/ w wytwornicy pary.
11. Zawór do napełniania z lejkiem - służy do napełniania wytwornicy pary wodą
12. Zawór od- i napowietrzający - służy do odpowietrzania i likwidowania podciśnienia mogącego powstać w ogrzewaczu
13. Manometr (wskaźnik ciśnienia) - informuje o ciśnieniu wewnątrz ogrzewacza
14. Zawór spustu strawy - służy do zlewania gotowanego produktu.
15. Dane techniczne:

Dane techniczne		TYP KOTŁA		
Pojemność nominalna zbiornika warzelnego	dm ³	250 l	300 l	350 l
Wysokość od podłogi do	mm	900 ± 20		



WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY
IM. BŁOGOSŁAWIONEGO KSIĘDZA JERZEGO POPIEŁUSZKI WE WŁOCŁAWKU

kołnierza (regulowana)				
Szerokość	mm	1330		
Głębokość	mm	1340		
Odległość od podłogi do zaworu spustowego - H	mm	455 ± 20	375 ± 20	300 ± 20
Moc znamionowa	kW	28,8		
Prąd znamionowy	A	42		
Regulacja mocy	kW	9,6 – 19,2 – 28,8		
Pojemność parownika	dm ³	95	99	103
Nominalna ilość wody w ogrzewaczu (płaszczu)	dm ³	74		
Ilość wody do uzupełnienia ogrzewacza	dm ³	234		
Najwyższe ciśnienie robocze pary wodnej	MPa	0,05		
Czas rozgrzewania wody / 20 do 90°C /	min	56	61	66
Stopień ochrony obudowy	-	IP 34		
Stopień zabezpieczenia przed porażeniem prądem	-	kl.I wg PN-EN 60335-1		
Zasilanie	-	3N ~ 50 Hz 400V		