



**PRODUKT POLSKI**



 **Sery**

 **Ryby**

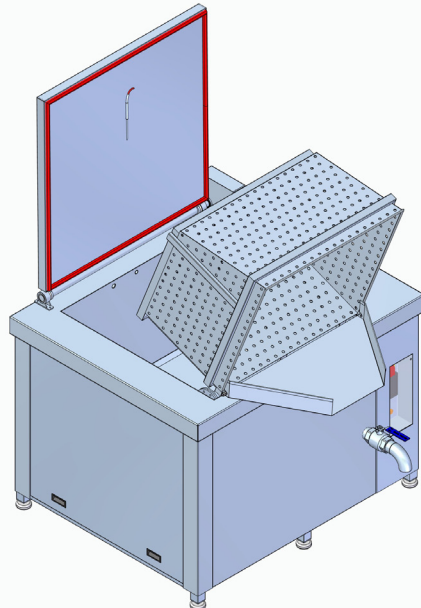
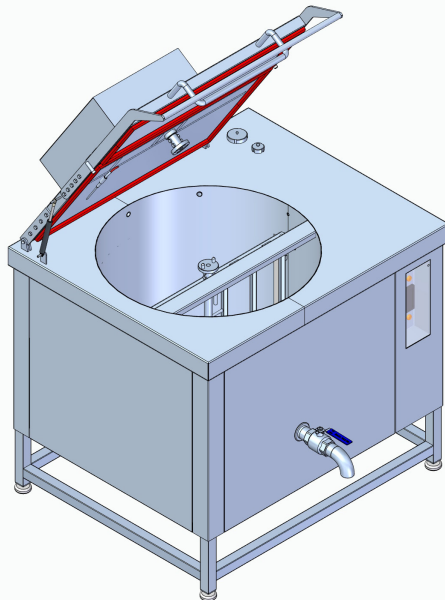
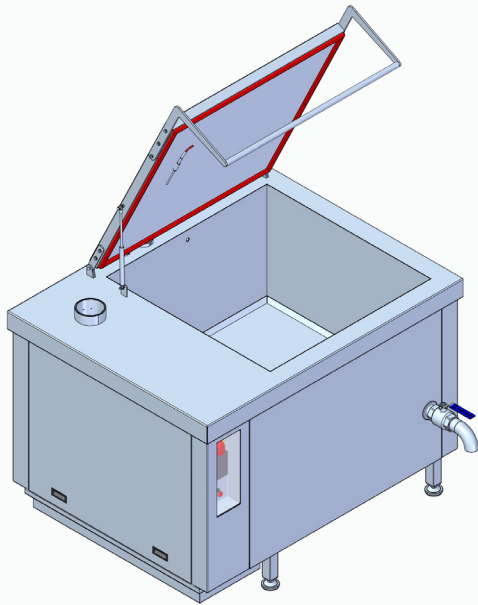
 **Mięso**

 **Garmażeria**

 **Owoce**

 **Warzywa**





### Kotły warzelne firmy Zasada Fabryka maszyn łączą następujące cechy.

- prostota i trwałość konstrukcji
- najwyższej jakości materiały oraz wykonanie
- duża sprawność energetyczna
- automatyzacja procesu obróbki termicznej
- łatwość obsługi

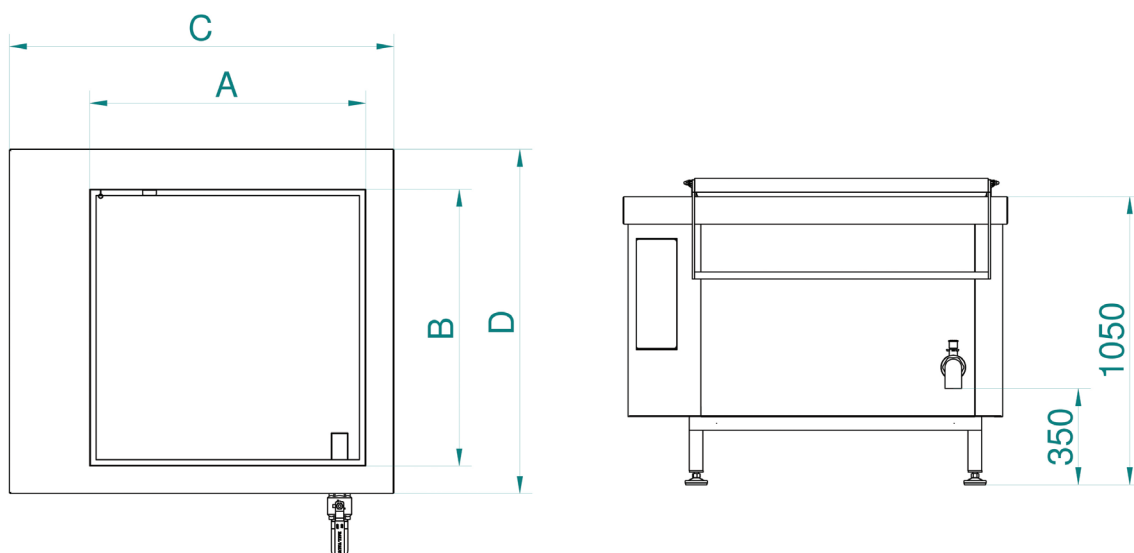
Podstawowym założeniem konstrukcyjnym przy budowie kotłów jest zapewnienie równomiernego rozkładu temperatury oraz stabilne jej utrzymywanie. W przypadku kotłów zasilanych elektrycznie, palnikiem na olej opałowy lub palnikiem na gaz, powyższy efekt został osiągnięty dzięki zastosowaniu płaszcza grzewczego, który obejmuje niemal 80% powierzchni miski kotła. Energia cieplna emitowana przez grzałki elektryczne lub wymiennik ciepła (w wersjach z palnikiem) zostaje zakumulowana przez medium pośrednie jakim jest wysokogatunkowy olej termalny a następnie jest oddawana do miski kotła. Wykorzystanie oleju termalnego pozwala ustabilizować pracę kotła oraz przyczynia się do oszczędności energii. Rozgrzany olej oddaje ciepło nawet po wyłączeniu palnika lub grzałek.

W kotłach zasilanych parą technologiczną, zastosowano unikalny system nagrzewnic parowych wykonanych z rur nierdzewnych. Powierzchnia grzania również obejmuje 80% całkowitej powierzchni miski kotła. Dzięki przemyślanej konstrukcji, nagrzewnica zaklasyfikowana jest do I grupy kategoryzacji bezpieczeństwa i nie wymaga przeglądów UDT.

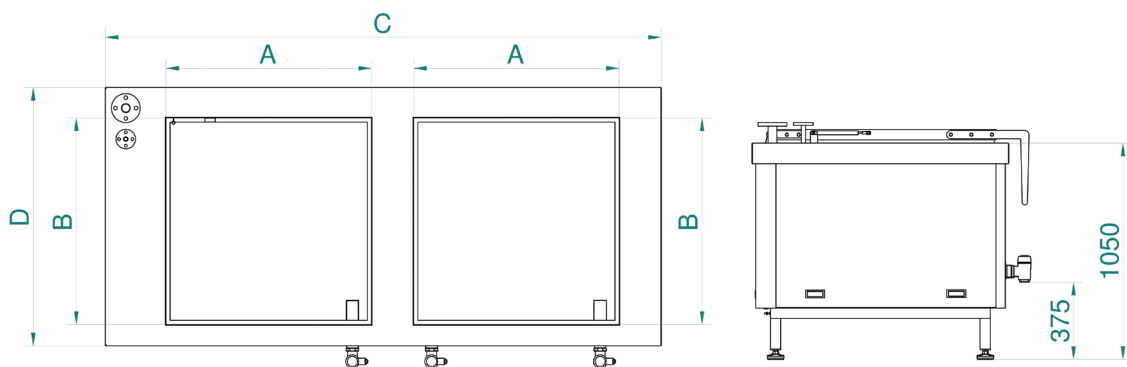
Jedną z najczęściej montowanych opcji dodatkowych w kotłach warzelnych jest układ mieszania produktu. W podstawowej wersji jest to dwuramiennie mieszadło wraz z teflonowymi zbierakami dociskanyimi do ścian bocznych oraz dna. Napęd mieszadła realizowany jest poprzez motoreduktor zamontowany w pokrywie górnej. Regulowana prędkość obrotów to zazwyczaj 0 – 10/min. Kłapa kotła podzielona w stosunku 1/3 i 2/3 dla ułatwienia mycia kotła i kontroli produkcji. W zależności od potrzeb, montowane są mieszadła o różnych kształtach oraz sprawności, dostosowane bezpośrednio do charakteru przetwarzanego produktu.

Kolejnym ułatwieniem dla użytkownika jest możliwość zastosowania w kotłach systemu jego rozładunku. Jednym z rozwiązań jest montaż koszy samowyladowczych współpracujących z wyciągarką szynową zamontowaną w pomieszczeniu. W takim przypadku operator zapina orczyk wyciągowy do centralnej części kosza, po czym wyciąga go z kotła. Po odstawieniu kosza do punktu rozładunku, orczyk przepinany jest na zewnętrzne uchwyty, przy unoszeniu wyciągarką, produkt rozładowywany jest automatycznie.

Innym rozwiązaniem jest montaż kosza samowyladowczego wewnątrz miski kotła. Układ operaty jest na wywrotnicy hydraulicznej. Wszystkie podzespoły, agregat oraz siłowniki ukryte są wewnątrz korpusu. Operator za pomocą dźwigni sterującej, w sposób płynny kontroluje kąt wychylenia oraz prędkość rozładunku.



MODEL	POJEMNOŚĆ	MOC GRZEWICZA	WYMIARY MISY WODNEJ A i B	WYMIAR ZEWNĘTRZNY C i D	
				PARA I ENERGIA ELEKTRYCZNA	GAZ I OLEJ OPAŁOWY
KP 400	400 litrów	28 kW	700 x 1000 mm	1100 x 1250 mm	1300 x 1250 mm
KP 500	500 litrów	30 kW	850 x 1000 mm	1250 x 1250 mm	1450 x 1250 mm
KP 600	600 litrów	35 kW	1000 x 1000 mm	1400 x 1250 mm	1600 x 1250 mm
KP 800	800 litrów	50 kW	1300 x 1000 mm	1700 x 1250 mm	1900 x 1250 mm
KP 1000	1000 litrów	60 kW	1600 x 1000 mm	2000 x 1250 mm	2200 x 1250 mm
KP 1200	1200 litrów	70 kW	1900 x 1000 mm	2300 x 1250 mm	2500 x 1250 mm
KP 1500	1500 litrów	90 kW	2400 x 1000 mm	2800 x 1250 mm	3000 x 1250 mm



MODEL	POJEMNOŚĆ	MOC GRZEWICZA	WYMIARY MISY WODNEJ A i B	WYMIAR ZEWNĘTRZNY C i D	
				PARA I ENERGIA ELEKTRYCZNA	GAZ I OLEJ OPAŁOWY
KP 800	2 x 400 litrów	56 kW	700 x 1000 mm	1800 x 1250 mm	2000 x 1250 mm
KP 1000	2 x 500 litrów	60 kW	850 x 1000 mm	2100 x 1250 mm	2300 x 1250 mm
KP 1200	2 x 600 litrów	70 kW	1000 x 1000 mm	2400 x 1250 mm	2600 x 1250 mm
KP 1600	2 x 800 litrów	100 kW	1300 x 1000 mm	3000 x 1250 mm	3200 x 1250 mm
KP 2000	2 x 1000 litrów	120 kW	1600 x 1000 mm	3600 x 1250 mm	3800 x 1250 mm
KP 2400	2 x 1200 litrów	140 kW	1900 x 1000 mm	4200 x 1250 mm	4400 x 1250 mm



## Kotły warzelne firmy Zasada Fabryka Maszyna znalazły zastosowanie w:

- gotowaniu wędlin,
- gotowaniu mięsa,
- gotowaniu wyrobów wędliniarskich,
- topieniu tłuszczów,
- produkcji smalcu,
- produkcji serów,
- gotowaniu mleka,
- pasteryzacji zwartości słoików,
- produkcji piwa,
- przygotowywania sosów
- produkcji zup i przecierów
- gotowaniu pierogów i innych wyrobów garmażeryjnych
- smażeniu cebuli
- parzeniu grzybów
- parzeniu maku
- produkcji ekstraktów smakowych
- produkcji dżemów i powideł
- gotowania krewetek
- ekstrakcji odpadów przemysłowych

Wszystkie kotły produkcji ZFM, bez względu na przeznaczenie, mogą być ogrzewane elektrycznie, palnikiem gazowym, palnikiem olejowym lub parą technologiczną. Standardowy kocioł warzelny wykonany jest z stali kwasoodpornej gatunku 0H18N9 z izolacją termiczną i szczelnie przylegającą pokrywą. Przystosowany jest do pracy w cyklu automatycznym, sterownik Mikster INDU 50 steruje i kontroluje parametry procesu technologicznego, zapewniając ich powtarzalność, wysoką jakość produkowanych wyrobów oraz minimalne zaangażowanie obsługi.

Jako producent, Firma Zasada Fabryka Maszyn, ma pełną kontrolę nad konfiguracją urządzeń, dzięki czemu na indywidualne zapotrzebowanie klienta, kocioł może być dowolnie modyfikowany. Do wyboru opcjonalnego wykonania można zaliczyć: wymiary zewnętrzne, kształt, rodzaj oraz gatunek materiału, z którego urządzenie jest wykonane, sposób wykończenia, rodzaj i zakres sterowania, maksymalna temperatura pracy, rodzaj oleju termalnego, średnice spustów oraz zasilanie w wodę, źródło ciepła, wyposażenie dodatkowe (mieszadła, kosze, wyciągarki, okapy, etc).

