

Link do produktu: <https://heka-inkubator.pl/kociol-do-oparzenia-drobieu-na-nogach-300l400v-p-602.html>



## Kocioł do oparzania drobiu na nogach 300L/400V

Cena	<b>7 421,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>14 dni</b>
Numer katalogowy	<b>30225</b>

### Opis produktu

#### **Kocioł do oparzania drobiu na nogach 300L/400V**

##### **W komplecie z automatyczną regulacją temperatury**

Wysokość: ok 99 cm

Średnica: ok 58 cm

Wysokość wylewki:

300l bez izolacji: 26 cm

Powierzchnia podstawy: ok. 68 x 80 cm

Pojemność 300l: ok. 10-15 kurczaków Brojler

##### **Jak to działa:**

Po uboju zwierząt, należy pozwolić im dokładnie wykrwawić się przed włożeniem ich do parownika.

Ważne jest również, aby tusze po uboju nie były pozostawione do ostygnięcia, lecz od razu oskubane.

Przed uruchomieniem kotła do oparzania należy sprawdzić czajnik, cewkę grzejną, sterownik, kable i wtyczki pod kątem uszkodzeń i zanieczyszczeń.

Uwaga: przyłączy sieciowe musi odpowiadać wytycznym VDE!

Kocioł należy użytkować wyłącznie w bezpiecznym, stałym miejscu i przed podłączeniem do prądu, należy napęłnić go taką ilością wody, aby przynajmniej węzownica grzejna była pokryta wystarczającą ilością wody. Jeśli dostępna jest gorąca woda, należy ją wykorzystać, aby zaoszczędzić na kosztach energii i móc szybciej rozpocząć parzenie.

Ustawić termostat na żądaną temperaturę i jeśli to możliwe, sprawdzić temperaturę wody do zaparzania osobnym termometrem.

Temperatura parzenia bażantów, gołębi, kurczaków i indyków wynosi 58-62°C.  
(Starsze zwierzęta parzyć w nieco wyższej temperaturze)

Temperatura parzenia ptactwa wodnego, np. kaczek czy gęsi, wynosi ok. 65°-72°C.

W zależności od wielkości zwierząt czas parzenia wynosi ok. 60 s.

Zaleca się stosowanie zabezpieczenia grzałki (art. 30185), aby tusze zwierzęce lub pióra nie przyklejały się tak szybko do grzałki. W każdym przypadku należy upewnić się, że grzałka nie jest zabrudzona, ponieważ zmniejsza to wydajność i może prowadzić do uszkodzenia lub zniszczenia.

---

Wykonany z nierdzewnej stali szlachetnej, w komplecie z grzałką i automatyczną regulacją temperatury.

NR 30225