**Sulu Haşlama Kazanı Teknik Şartnamesi**

---------------------------------------

Kapasite en az 100 Lt olmalıdır.

Ebat o 650 x h 550 mm Dikey silindirik ( Kazan iç ölçüleri) olmalıdır.

Sulu haşlama kazanı iç cidar 3.00 mm , ara cidar 2.00 mm, dış izole sacı 1.50 mm kalınlığında AISI 304 Kalite paslanmaz saçtan imal edilmelidir.

Sulu haşlama kazanı seyyar açılır tip Kapaklı olmalıdır.

Cidarlı olacaktır, cidardan buhar vererek ısıtmaya uygun olmalıdır.

Cidar çalışma basıncı 2 bar, test basıncı 3 bar olmalıdır.

Kazan e naz 40 mm kalınlığında taşyünü ile izolayonlu olacaktır.

Kazanda peynir haşlamak için 3 mm delik çaplı paslanmaz sepet olmalıdır.

Kazanın tabanında DN 50 “ Paslanmaz Kelebek vanalı çıkış bulunmalıdır.

Sulu haşlama kazanında 1 adet mekanik termometre bulunmalıdır.

Kaynakla birleştirme yerleri, giriş çıkış boru bağlantı yerleri, iç ve dıştan TIG argon kaynağıyla yapılacak, kaynak yerlerine herhangi bir çapak vs. olmayacak gerekli parlaklığa ve düzgün yüzeye sahip olacak şekilde işlem yapılmış olmalıdır.

**Dr.Öğr.Üyesi İlhan GÜN**

**Proje Yürütücüsü**