

**Котел Пищеварочный Электрический КПЭ (60, 100, 160, 200, 250 литров)** – это современное высокотехнологичное универсальное промышленное оборудование, предназначенное для приготовления широкого ассортимента продукции:

- Кондитерская промышленность – сахарный сироп, сироп инвертный, сгущенное молоко, кондитерская или шоколадная глазурь, джем, зефирная масса, карамельная масса, любая кондитерская масса, начинки, мармелад, овощная и фруктовая масса и др.
- Кулинарное производство - приготовление вторых и третьих блюд на предприятиях общественного питания: бульонов, овощей, гарниров, компотов, напитков, соусов, а также кипячения воды.
- Молочная отрасль – кипячение молока.

Технические характеристики	КПЭ-60	КПЭ-100	КПЭ-160	КПЭ-200	КПЭ-250
Рабочий объем котла, литры	60	100	160	200	250
Установленная мощность, кВт	10	19	28	28	28
Номинальное напряжение, В	380				
Частота переменного тока, Гц	50				
Продолжительность разогрева					
На воде до 100 °С, мин	40	40	45	50	55
На масле до 140 °С, мин	25	25	25	30	35
Максимальная раб. температура					
На воде, °С	95				
На масле, °С	180				
Тип перемешивающего устройства	рамный				
Перемешивающее устройство	мотор-редуктор 50-60		мотор-редуктор 63-60		
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,37		0,55		
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	23				
Рабочее давление в паровой рубашке, МПа (атм.)	до 0,05 (0,5)				
Объем заливной рубашки, литры	30	40	50	60	70
Диаметр сливного фланца, мм	40 (опционально 100 мм)				
Габаритные размеры:					
Длина, мм	1000	1000	1300	1300	1300
Ширина, мм	850	850	1100	1100	1100
Высота	1100	1200	1300	1400	1500
Масса, кг	100	120	150	165	180

### Особенности работы оборудования в зависимости от среды нагрева:

#### 1. Работа на воде

Применяются в основном для растопки шоколадной глазури (темперающие емкости), легкоплавных жиров. В данном случае вода в рубашке котла не доводится до кипения.

#### 2. Работа на пищевом глицерине или масле

Основное применение – кондитерская промышленность. Особенность данного типа котлов – значительно более высокая рабочая температура, поэтому их применяют для варки сиропов (температура варки инвертного сиропа, например, составляет 110 °С), мармелада. При этом рабочая температура может достигать 200 °С.

**Устройство:** Котлы пищеварочные электрические КПЭ-60, КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-200, КПЭ-250 являются стационарными котлами (опционально переворотными), представляют собой сборно-сварную конструкцию. Варочная емкость изготовлена из листовой нержавеющей стали толщиной 2 мм (стенки) и 3 мм (дно), герметично соединена с нагревательной рубашкой и парогенератором. Варочный сосуд закрывается крышкой, состоящей из двух половин. Нагревательная рубашка и парогенератор с установленным ТЭН – пространство между варочной емкостью и внешней стенкой заполняется теплоносителем (дистиллированная вода, пищевой глицерин или масло ПМС-100). В парогенераторе смонтированы ТЭН и установлен кран слива теплоносителя. На нагревательной рубашке установлены датчик сухого хода для контроля минимального уровня воды и датчики температуры теплоносителя и продукта. Температура теплоносителя задается и контролируется измерителем – регулятором, установленным на пульте управления. Опционально на кронштейне установлен мотор-редуктор с перемешивающим. Кран с проходом 40 мм установлен на котле для слива готового продукта. Опционально проход 100 мм.

### Преимущества котлов КПЭ от компании СтанГрадъ:

- Котлы КПЭ работают с использованием в качестве теплоносителя воды или масла ПМС-100;
- Днище и парогенератор котла выполнены из пищевой стали толщиной 3 мм;
- Рубашка котла сделана полностью из пищевой нержавеющей стали, что исключает возможность выхода из строя нагревательной рубашки котла вследствие сквозной коррозии;
- Долговечные ТЭН из нержавеющей стали;
- Мотор-редуктор от компании SITI серии PC;
- Промышленная электроника ОБЕН (Россия);
- Обшивка котла выполнена из нержавеющей стали, что придает оборудованию эстетичный внешний вид;
- Возможность изготовления котла со сливным фланцем диаметром 100 мм, который не заменим для быстрого слива готового продукта из котла.
- Мы не занимаемся восстановлением б/у котлов и дальнейшей их продажей под видом нового оборудования. Наши варочные котлы – это только новое, серийно выпускаемое оборудование.
- Заводское качество сборки.

### Ограничения:

- Данный котел не рекомендован для приготовления комбинированных жиров (например, маргарина), так как для этого необходимы другие способы нагрева.
- Варочный котел не рекомендуется использовать для малых количеств сырья (например, когда объем приготавливаемого сиропа составляет менее половины номинальной емкости котла), так как это может вызвать большой инерционный нагрев ТЭН (например, если у Вас котел 60 литров, то инерция при нагреве 15 литров сиропа может составлять 20 и более °С). При этом нормой считается инерция не более 10 °С.

### Комплект поставки

- котел пищеварочный электрический КПЭ	1 шт.
- кран сливной	1 шт.
- крышка	2 шт.
- гарантийные талоны на электронные изделия	1 комплект
- паспорт и руководство по эксплуатации котла	1 шт.
- фирменный диск	1 шт.

### Стоимость оборудования

Данное предложение не является публичной офертой и не включает в себя стоимость доставки и дополнительной упаковки. Экспортная цена включает в себя дополнительно стоимость таможенного оформления.

Стоимость на условиях FCA Пенза	Рубли с НДС		
	без мешалки	с мешалкой	глицерин USP
Котел КПЭ-60* (сливной фланец 40 мм)	110 000,00	140 000,00	7 500,00 (30 л)
Котел КПЭ-60* (сливной фланец 100 мм)	125 000,00	155 000,00	
Котел КПЭ-100* (сливной фланец 40 мм)	125 000,00	160 000,00	10 00,00 (40 л)
Котел КПЭ-100* (сливной фланец 100 мм)	140 000,00	175 000,00	
Котел КПЭ-160* (сливной фланец 40 мм)	150 000,00	180 000,00	12 500,00 (50 л)
Котел КПЭ-160* (сливной фланец 100 мм)	165 000,00	195 000,00	
Котел КПЭ-200* (сливной фланец 40 мм)	160 000,00	190 000,00	15 000,00 (60 л)
Котел КПЭ-200* (сливной фланец 100 мм)	175 000,00	205 000,00	
Котел КПЭ-250* (сливной фланец 40 мм)	170 000,00	200 000,00	17 500,00 (70 л)
Котел КПЭ-250* (сливной фланец 100 мм)	195 000,00	215 000,00	

\* Стоимость глицерина не входит в цену котлов КПЭ. Цена 1 литра = 250 руб.

Механический переворот котла	33 000,00
Автоматический переворот котла	58 000,00
Скребки фторопластовые боковые на мешалку	4 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку	4 000,00
Регулировка оборотов мешалки	18 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)	6 800,00

### Доставка оборудования

На территории Российской Федерации Компания «СтанГрадъ» работает со следующими транспортными компаниями:

- DIMEX - [www.dimex.ws](http://www.dimex.ws)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- КИТ - [www.tk-kit.ru](http://www.tk-kit.ru)

**Срок изготовления оборудования до 30 рабочих дней**

**По всем вопросам обращайтесь по телефонам: 8 800 350 44 39 - многоканальный**

**По вопросам экспорта оборудования за рубеж: +7 (8412) 23-33-99 - многоканальный**