

**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 глицерине, °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 тепловой 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 теплогенератором. Варочный сосуд закрывается крышкой, состоящей из двух половин. Нагревательная рубашка и теплогенератор с установленным ТЭН – пространство между варочной емкостью и внешней стенкой заполняется теплоносителем (дистиллированная вода, пищевой глицерин или масло ПМС-100). В теплогенераторе 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, глицерина или масла ПМС-100;
- Днище и теплогенератор 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)   | 116 000,00  | 146 000,00 | 9 900,00 (30 л)  |
| Котел КПЭ-60* (сливной фланец 100 мм)  | 131 000,00  | 162 000,00 |                  |
| Котел КПЭ-100* (сливной фланец 40 мм)  | 131 000,00  | 168 000,00 | 13 200,00 (40 л) |
| Котел КПЭ-100* (сливной фланец 100 мм) | 146 000,00  | 183 000,00 |                  |
| Котел КПЭ-160* (сливной фланец 40 мм)  | 156 000,00  | 188 000,00 | 16 500,00 (50 л) |
| Котел КПЭ-160* (сливной фланец 100 мм) | 173 000,00  | 203 000,00 |                  |
| Котел КПЭ-200* (сливной фланец 40 мм)  | 168 000,00  | 198 000,00 | 19 800,00 (60 л) |
| Котел КПЭ-200* (сливной фланец 100 мм) | 183 000,00  | 215 000,00 |                  |
| Котел КПЭ-250* (сливной фланец 40 мм)  | 178 000,00  | 209 000,00 | 23 100,00 (70 л) |
| Котел КПЭ-250* (сливной фланец 100 мм) | 203 000,00  | 225 000,00 |                  |

\* Стоимость глицерина не входит в цену котлов КПЭ. Цена 1 литра = 300 руб.

|   |           |
|---|-----------|
| Механический переворот котла              | 35 000,00 |
| Автоматический переворот котла            | 61 000,00 |
| Скребки фторопластовые боковые на мешалку | 5 000,00  |
| Скребки фторопластовые нижние на мешалку  | 5 000,00  |
| 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**

