

Котел Пищеварочный Электрический КПЭ (300, 400, 500 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-300	КПЭ-400	КПЭ-500
Рабочий объем котла, литры	300	400	500
Установленная мощность, кВт		37	
Номинальное напряжение, В		380	
Частота переменного тока, Гц		50	
Продолжительность разогрева			
На воде до 100 °С, мин	60	70	80
На масле до 140 °С, мин	40	50	60
Максимальная раб. температура			
На воде, °С		95	
На масле, °С		180	
Тип перемешивающего устройства		рамный	
Перемешивающее устройство		мотор-редуктор 75-60	
Мощность мотор-редуктора, кВт		0,75	
Количество оборотов вала на выходе, об/мин		23	
Рабочее давление в паровой рубашке, МПа (атм.)		до 0,05 (0,5)	
Объем заливной рубашки, литры	80	100	120
Диаметр сливного фланца, мм		40 (опционально 100 мм)	
Габаритные размеры:			
Длина, мм	1400	1500	1500
Ширина, мм	1200	1300	1300
Высота	1500	1500	1600
Масса, кг	275	325	400

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, глицерина 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-300* (сливной фланец 40 мм)	210 000,00	250 000,00	24 000,00 (80 л)
Котел КПЭ-300* (сливной фланец 100 мм)	235 000,00	265 000,00	
Котел КПЭ-400* (сливной фланец 40 мм)	250 000,00	290 000,00	30 000,00 (100 л)
Котел КПЭ-400* (сливной фланец 100 мм)	275 000,00	305 000,00	
Котел КПЭ-500* (сливной фланец 40 мм)	290 000,00	330 000,00	36 000,00 (120 л)
Котел КПЭ-500* (сливной фланец 100 мм)	315 000,00	345 000,00	
* Стоимость глицерина не входит в цену котлов КПЭ. Цена 1 литра = 300 руб.			
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
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- КИТ - 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

