

**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	400В 50Гц				
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	150				
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 150 °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 устройством. Кран с проходом 40 мм установлен на котле для слива готового продукта. Опционально проход 100 мм.

**Преимущества:**

- 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-редукторы от компаний Tramec и Transtecno (Италия).
- Промышленная электроника ОВЕН (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**

Наименование	Кол-во
Котел пищеварочный электрический КПЭ	1 шт.
Кран сливной	1 шт.
Крышка	2 шт.
Технический паспорт и руководство по эксплуатации	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		глицерин USP
	без мешалки	с мешалкой	
Котел КПЭ-60* (сливной фланец 40 мм)	200 000,00	249 000,00	18 000,00
Котел КПЭ-60* (сливной фланец 100 мм)	224 000,00	286 000,00	(30 л)
Котел КПЭ-100* (сливной фланец 40 мм)	224 000,00	286 000,00	24 000,00
Котел КПЭ-100* (сливной фланец 100 мм)	249 000,00	325 000,00	(40 л)
Котел КПЭ-160* (сливной фланец 40 мм)	274 000,00	337 000,00	30 000,00
Котел КПЭ-160* (сливной фланец 100 мм)	298 000,00	349 000,00	(50 л)
Котел КПЭ-200* (сливной фланец 40 мм)	298 000,00	349 000,00	36 000,00
Котел КПЭ-200* (сливной фланец 100 мм)	325 000,00	374 000,00	(60 л)
Котел КПЭ-250* (сливной фланец 40 мм)	325 000,00	361 000,00	42 000,00
Котел КПЭ-250* (сливной фланец 100 мм)	349 000,00	399 000,00	(70 л)
Механический переворот котла			60 000,00
Автоматический переворот котла			106 000,00
Скребки фторопластовые боковые на мешалку			12 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку			12 000,00
Регулировка оборотов мешалки			41 000,00
Силиконовое масло ПМС-100 (10 литров)			-
Установка-дозатор для котлов пищеварочных			508 000,00
Коническое дно			34 000,00

\* Стоимость глицерина не входит в цену котлов КПЭ. Цена 1 литра = 600 руб.

### Доставка оборудования:

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

- СДЭК - [www.cdek.ru](http://www.cdek.ru)
- Деловые Линии - [www.dellin.ru](http://www.dellin.ru)
- ПЭК - [www.pecom.ru](http://www.pecom.ru)
- GTD - [www.gtdel.com](http://www.gtdel.com)

**Срок изготовления оборудования до 30 рабочих дней.**

**По всем вопросам обращайтесь по телефону: 8 800 350 44 39**

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