

Котел Пищеварочный Паровой КПП (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 | КПП-60 | КПП-100 | КПП-160 | КПП-200 | КПП-250 |
|--|--|---------|----------------------|---------|---------|
| Рабочий объем котла, литры | 60 | 100 | 160 | 200 | 250 |
| Установленная мощность, кВт | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Номинальное напряжение | 400В 50Гц | | | | |
| Тип нагревательного элемента | внешняя парогенерирующая установка | | | | |
| Продолжительность разогрева | в зависимости от температуры теплоносителя | | | | |
| 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 нагревательной рубашки, л | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 |
| Диаметр сливного фланца, мм | 40 (опционально 100 мм) | | | | |
| Габаритные размеры: | | | | | |
| Длина, мм | 1050 | 1050 | 1300 | 1300 | 1300 |
| Ширина, мм | 850 | 850 | 1100 | 1100 | 1100 |
| Высота | 1300 | 1400 | 1300 | 1400 | 1500 |
| Масса, кг | 100 | 120 | 150 | 165 | 180 |

Особенности работы оборудования на пару:

Теплоноситель в виде пара подаётся в нагревательную рубашку и выходит через специальный отвод, тем самым нагревая варочную емкость. Температура продукта контролируется при помощи прибора 2TRM1. Рабочее давление пара составляет 0,5 Атм. При превышении давления до 1 Атм. сработает клапан аварийного сброса давления.

Варочный котел не рекомендуется использовать для малых количеств сырья (например, когда объем приготавливаемого сиропа составляет менее половины номинальной емкости котла).

Устройство: Котлы пищеварочные паровые КПП-60, КПП-100, КПП-160, КПП-200, КПП-250 являются стационарными котлами, 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. Сварная конструкция установлена на опорный каркас. Варочный сосуд закрывается крышкой, состоящей из двух половин.

Нагревательная рубашка представляет собой пространство между варочной ёмкостью и внешней стенкой с двумя отводами для входа и выхода пара. Внизу нагревательной рубашки расположена емкость сбора конденсата с краном слива конденсата. В варочной емкости расположен датчик контроля за температурой продукта. В нагревательной рубашке установлен клапан аварийного сброса давления.

На кронштейне установлен мотор-редуктор с перемешивающим устройством (далее по тексту мешалка) (опционально).

Кран с проходом 40 мм установлен на котле для слива готового продукта. Опционально проход 100 мм.

Элементы управления и сигнализации размещены в станции управления.

Преимущества котлов КПП от компании СтанГрадъ:

- Котлы КПП работают с использованием пара в качестве нагрева.
- 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.
- 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.

Комплект поставки:

| Наименование | Кол-во |
|---|---------------|
| Котел пищеварочный паровой КПП | 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 | |
|---|-------------|------------|
| | без мешалки | с мешалкой |
| Котел КПП-60 (сливной фланец 40 мм) | 162 000,00 | 205 000,00 |
| Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм) | 184 000,00 | 227 000,00 |
| Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм) | 184 000,00 | 238 000,00 |
| Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм) | 205 000,00 | 259 000,00 |
| Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм) | 216 000,00 | 270 000,00 |
| Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм) | 248 000,00 | 292 000,00 |
| Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм) | 238 000,00 | 292 000,00 |
| Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм) | 259 000,00 | 302 000,00 |
| Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм) | 248 000,00 | 302 000,00 |
| Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм) | 292 000,00 | 324 000,00 |
| Скребки фторопластовые боковые на мешалку | | 10 000,00 |
| Скребки фторопластовые нижние на мешалку | | 10 000,00 |
| Регулировка оборотов мешалки | | 35 000,00 |

Доставка оборудования:

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

- DIMEX - www.dimex.ws
- Деловые Линии - www.dellin.ru
- ПЭК - www.pecom.ru
- GTD - 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

