

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

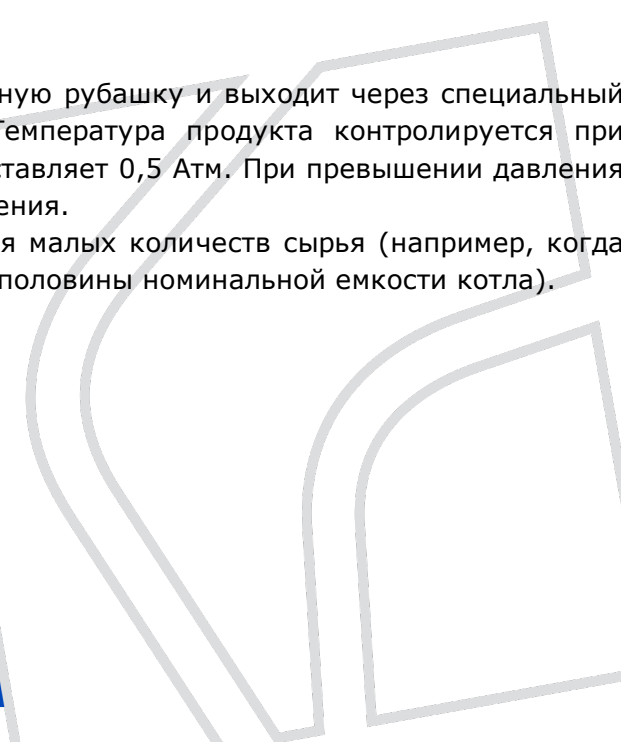
- Кондитерская промышленность – сахарный сироп, сироп инвертный, сгущенное молоко, кондитерская или шоколадная глазурь, джем, зефирная масса, карамельная масса, любая кондитерская масса, начинки, мармелад, овощная и фруктовая масса и др.
- Кулинарное производство - приготовление вторых и третьих блюд 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:**

<b>Наименование</b>	<b>Кол-во</b>
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)	187 000,00	236 000,00
Котел КПП-60 (сливной фланец 100 мм)	212 000,00	262 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 40 мм)	212 000,00	274 000,00
Котел КПП-100 (сливной фланец 100 мм)	236 000,00	298 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 40 мм)	249 000,00	312 000,00
Котел КПП-160 (сливной фланец 100 мм)	286 000,00	337 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 40 мм)	274 000,00	337 000,00
Котел КПП-200 (сливной фланец 100 мм)	298 000,00	349 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 40 мм)	286 000,00	349 000,00
Котел КПП-250 (сливной фланец 100 мм)	337 000,00	374 000,00
Скребки фторопластовые боковые на мешалку		12 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку		12 000,00
Регулировка оборотов мешалки		41 000,00

### 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**

