

Котел Пищеварочный Газовый КПГ (160, 200, 250, 300, 400, 500 литров)

предназначен 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.

Для достижения высокого КПД газовой горелки используется в качестве теплоносителя только пищевой глицерин в связи с его высокой теплоемкостью.

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

Технические характеристики	КПГ-160	КПГ-200	КПГ-250	КПГ-300
Рабочий объем котла, литры	160	200	250	300
Установленная мощность, кВт	0,6			
Номинальное напряжение	400В 50Гц			
Номинальное напряжение без перемешивающего устройства,	230В 50Гц			
Модель газовой горелки ELCO (Швейцария)	VG 1.40			
Мощность горелки, кВт, мин/макс	15/41			
Расход газа, м ³ /час, мин-макс	2-5			
Продолжительность разогрева				
На глицерине до 140 °С, мин	30	35	40	50
Максимальная раб. температура				
На глицерине, °С	180			
Тип перемешивающего устройства	рамный			
Перемешивающее устройство	мотор-редуктор 63-60			
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,55			
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	23			
Рабочее давление в рубашке, МПа (атм.)	до 0,05 (0,5)			
Объем нагревательной рубашки, л	80	90	100	120
Диаметр сливного фланца, мм	40 (опционально 100 мм)			
Габаритные размеры:				
Длина, мм	1300	1300	1300	1400
Ширина, мм	1100	1100	1100	1200
Высота	1300	1400	1500	1500
Масса, кг	200	225	250	275

Технические характеристики	КПГ-400	КПГ-500	КПГ-1000
Рабочий объем котла, литры	400	500	1000
Установленная мощность, кВт	0,8		1,2
Номинальное напряжение	400В 50Гц		
Номинальное напряжение без перемешивающего устройства,	230В 50Гц		
Модель газовой горелки ELCO (Швейцария)	VG 1.55	VG 1.105	
Мощность горелки, кВт, мин/макс	35/55		37-105
Расход газа, м ³ /час, мин-макс	4-7		4-12
Продолжительность разогрева			
На глицерине до 140 °С, мин	60	70	120
Максимальная раб. температура			
На глицерине, °С	180		
Тип перемешивающего устройства	рамный		
Перемешивающее устройство	мотор-редуктор 75-60		мотор-редуктор 90-60
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,75		1,1
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	23		
Рабочее давление в рубашке, МПа (атм.)	до 0,05 (0,5)		
Объем нагревательной рубашки, л	140	160	260
Диаметр сливного фланца, мм	40 (опционально 100 мм)		
Габаритные размеры:			
Длина, мм	1500	1500	1700
Ширина, мм	1300	1300	1500
Высота	1500	1600	2000
Масса, кг	325	400	600



Устройство: Котлы пищеварочные газовые КПГ-160, КПГ-200, КПГ-250, КПГ-300, КПГ-400, КПГ-500 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 и теплогенератором. Варочный сосуд закрывается крышкой, состоящей из двух половин. Нагревательная рубашка и теплогенератор – пространство между варочной емкостью и внешней стенкой заполняется теплоносителем глицерин. Под теплогенератором установлены газовая горелка и кран слива теплоносителя. На нагревательной рубашке установлены 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 котлов КПГ от компании СтанГрадъ:

- Котлы КПГ работают с использованием в качестве теплоносителя пищевого глицерина.
- 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.
- Надежная и безопасная газовая горелка ELCO VG 1.40 (1.55) (Швейцария).
- Мотор-редукторы от компаний Trames 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.

Гарантия:

- Гарантийный срок на оборудование составляет один год с момента отгрузки оборудования заказчику, либо с момента пуска оборудования при проведении пуско-наладки нашими специалистами.
- В течение гарантийного срока наши специалисты производят гарантийный ремонт оборудования.
- После истечения гарантийного срока возможно заключение отдельного соглашения на послегарантийный ремонт и обслуживание оборудования.
- Расходные и комплектующие материалы всегда есть в наличии и при необходимости будут доставлены Вам в кратчайшие сроки с помощью курьерских служб.

Комплект поставки:

Наименование	Кол-во
Котел пищеварочный газовый КПГ	1 шт.
Кран сливной	1 шт.
Крышка	2 шт.
Гарантийные талоны на электронные изделия	1 комплект
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-160* (сливной фланец 40 мм)	590 000,00	642 000,00
Котел КПП-160* (сливной фланец 100 мм)	628 000,00	682 000,00
Котел КПП-200* (сливной фланец 40 мм)	628 000,00	682 000,00
Котел КПП-200* (сливной фланец 100 мм)	668 000,00	720 000,00
Котел КПП-250* (сливной фланец 40 мм)	668 000,00	720 000,00
Котел КПП-250* (сливной фланец 100 мм)	707 000,00	759 000,00
Котел КПП-300* (сливной фланец 40 мм)	707 000,00	759 000,00
Котел КПП-300* (сливной фланец 100 мм)	747 000,00	799 000,00
Котел КПП-400* (сливной фланец 40 мм)	852 000,00	904 000,00
Котел КПП-400* (сливной фланец 100 мм)	890 000,00	942 000,00
Котел КПП-500* (сливной фланец 40 мм)	995 000,00	1 047 000,00
Котел КПП-500* (сливной фланец 100 мм)	1 034 000,00	1 100 000,00
Котел КПП-1000* (сливной фланец 40 мм)	1 490 000,00	1 532 000,00
Котел КПП-1000* (сливной фланец 100 мм)	1 518 000,00	1 572 000,00
<i>*Теплоноситель глицерин включен в стоимость котлов КПП</i>		
Скребки фторопластовые боковые на мешалку		12 000,00
Скребки фторопластовые нижние на мешалку		12 000,00
Регулировка оборотов мешалки		41 000,00
Масло силиконовое ПМС-100 (10 литров)		-

Доставка оборудования:

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

- СДЭК - www.cdek.ru
- 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

