

ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ ЕМКОСТИ КОТЛЫ



ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ ЕМКОСТИ/КОТЛЫ



Производство любых кондитерских изделий, так или иначе, связано с подогревом ингредиентов или варкой кондитерских масс. Шоколад, зефир, пастила, мармелад, различные виды теста, сахарный сироп, фруктовые массы и так далее – все это нуждается в нагреве, медленном и равномерном. Такой нагрев обеспечивает оборудование, которое называется варочный котел.

	Электрические				Газовые			Паровые			
Характеристики	КПЭ-60	КПЭ-100	КПЭ-160	КПЭ-250*	КПЭ-100	КПЭ-160	КПЭ-250*	КПП-60	КПП-100	КПП-160	КПП-250*
Объем продукта, л	60	100	160	250	100	160	250	60	100	160	250
Возможность установки мешалки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Тип мешалки	Рамная, прутковая, плоскорешетчатая, крюкообразная, лопастная**, быстроходна до 10 000 об/мин.										
Автоматизированное опрокидывание	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-
Число оборотов мешалки, об/мин(0,37кВт)**	24-28										
Потребляемая мощность в установившемся режиме, кВт	9	18	27	27	18	27	27	-	-	-	-
Применяемый теплоноситель	Вода/Глицерин				Газовые			Пар водяной			
Тип слива**	Ду40	Ду40, Ду100	Ду40	Ду40, Ду100	Ду40, Ду100	Ду40, Ду100					

Конструктивные особенности

Независимо от емкости и типа, по конструкции пищевые варочные котлы схожи. Они представляют собой стальную емкость, герметично соединенную с металлическим же корпусом. Между стенками емкости и корпуса циркулирует теплоноситель, это может быть как вода, так и масло. В ходе работы теплоноситель нагревается от системы подогрева, и, циркулируя между стенками конструкции, нагревает варочную емкость до нужной температуры.

К преимуществам варочных котлов можно отнести возможность равномерного прогрева кондитерских масс или ингредиентов без риска их пригорания, а также, возможность задавать нужную температуру варки. Кроме того, в основном, выпускается варочный котел с мешалкой, что делает процесс подготовки сырья или приготовления полуфабрикатов еще удобнее и проще.

Работа котлов регулируется с помощью простого и надежного блока управления. Процесс нагрева контролируется надежными системами, обеспечивается полная безопасность при работе. Так, для контроля нагрева и давления водяной/паровой рубашки, контроля температуры кондитерской массы используются специальные датчики. При превышении допустимых показателей автоматика отключает котел.

Корпус котлов и варочные емкости изготовлены из нержавеющей стали, используемой в пищевой промышленности. Для производства применяются электронные и нагревательные элементы импортного производства (Италия, Германия, Франция), за счет чего каждый котел варочный, цена которого более чем доступная, имеет по-настоящему европейское качество и надежность.

* Изготовление модификации котла объемом 400, 500, 1000 л. и эллипсообразного котла объемом до 2000 л.

** По техническому заданию заказчика изготовление других типов.