Автоклав (промышленный, вертикальный, электрический, 2 корзины) ИПКС-128-500

Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, а также кормов для домашних животных. Продукт может быть расфасован в стеклянные и жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару, термостойкую вакуумную упаковку. Автоклав используется для производства тушенки, мясных, рыбных и овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию овощей (свеклы, моркови, картофеля и т.п.) в специальной вакуумной упаковке.Автоклав выполнен из конструкционной стали с термостойким покрытием, входящие в состав две загрузочные корзины и восемь перфорированных полок для банок выполнены из пищевой нержавеющей стали.Вместимость по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 300 шт., 1000 мл – 190 шт., 3000 мл – 60 шт.; по жестяным банкам No 21 – 1400 шт., No 39 – 924 шт., No 6 – 767 шт., No 3 – 760 шт.Нагрев воды в автоклаве осуществляется ТЭНами (либо паром подаваемым от внешнего источникаю). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая его внутренний объем. Автоклав имеет электронный блок управления для задания параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

Цена: 600000 руб.

Характеристики	
Объем автоклава,	650л
Рабочая температура, °С	130
Рабочее давление, кгс/кв.см	3
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Установленная мощность, не более, кВт	45
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, мин	35
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при первом уровне заполнения, мин	15
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не менее, мин	60
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не менее, мин	25

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23