

## Автоклав (промышленный, вертикальный, электрический, 1 корзина, эл.регистратор) ИПКС-128-500-1Pг

Данное оборудование предназначено для производства консервов - тепловой стерилизации пищевых продуктов с электронной регистрацией параметров техпроцесса. 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, также в состав входит одна загрузочная корзина из пищевой нержавеющей стали, пять перфорированных пластиковых полок для банок и вкладыш по периметру для исключения контакта жестяных банок с материалом нержавеющей корзины.

Вместимость по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 150 шт., 1000 мл – 95 шт., 3000 мл – 30 шт.; по жестяным банкам No 21 – 700 шт., No 39 – 462 шт., No 6 – 383 шт., No 3 – 380 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется ТЭНами (либо паром подаваемым от внешнего источника в [модели ИПКС-128-500-1Pг](#)). После завершения процесса стерилизации через медный змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая его внутренний объем без необходимости слива из него воды.

Варка и стерилизация продукта в вакуумной упаковке проводится в режиме полного заполнения корзины водой (второй уровень заполнения), в то время как при стерилизации продукта в стеклянных или жестяных банках можно использовать душирующий режим, при котором рабочий объем автоклава заполняется водой до нижнего уровня (первый уровень заполнения).

Отличительной особенностью автоклавов серии «Pг» является внедрение в систему управления электронного регистрирующего прибора-регулятора, предназначенного для измерения, регулирования температуры, а также для записи измеренной температуры во встроенную flash память с привязкой к реальному времени и календарю. Для выгрузки данных на внешний носитель прибор-регулятор имеет USB-интерфейс. Также в автоклавы данной серии добавлена возможность автоматически по заданным параметрам осуществлять охлаждение продукта.

Прибор-регулятор может хранить в памяти до 80 программ тепловой стерилизации продукции (по 10 шагов каждая), отличающихся друг от друга температурными значениями стерилизации, временными выдержками, индивидуально подобранными и скорректированными технологом для каждого вида продукта.

Достаточно выбрать нужную программу и запустить ее. Автоклав пошагово начнет выполнение программы, начиная от повышения температуры продукта до температуры стерилизации, продолжая стерилизацией продукта на время выдержки и заканчивая охлаждением продукта.

Все шаги программы выполняются автоматически: при нагреве и выдержке прибор-регулятор задействует электроклапан для подачи пара от внешнего источника либо ТЭНы (в электрическом варианте исполнения автоклава), при охлаждении прибор-регулятор активизирует встроенный электроклапан подачи холодной воды в змеевик автоклава. Во время работы автоклава оператор может вручную корректировать значения программы. Вся необходимая информация о процессе выполнения программы выводится на экран прибора-регулятора как в текстовом, так и в графическом виде.

Давление внутри автоклава контролируется при помощи манометра и в случае его превышения (более 3 кг/кв.см) автоматически отключается нагрев, избыточное давление стравливается через клапан аварийного сброса давления.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом загрузки-выгрузки корзин ИПКС-128-500МВ, а также дополнительными загрузочными корзинами ИПКС-128-500К(Н).

**Цена: 697731 руб.**

Характеристики	
Масса, не более, кг	450
Объем автоклава, не более, л	370
Масса в упаковке, не более, кг	465
Габаритные размеры, не более, мм	950x1100x1450
Рабочая температура, не более, °С	130
Количество корзин для загрузки, шт.	1
Рабочий объем автоклава, не более, л	270
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3,0
Установленная мощность, не более, кВт	45,0
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x1200x1470
Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	Да
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не менее, мин	40
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не менее, мин	15
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин	25
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при первом уровне заполнения, не более, мин	10

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**