

## Автоклав (промышленный, вертикальный, электрический, 2х50л корзины, эл.регистратор, сталь нержавеющая) ИПКС-128-150Рг(Н)



Автоклав предназначен для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, а также для проведения исследовательских и лабораторных работ в сфере стерилизации пищевых продуктов. Используется для производства тушенки, рыбных и овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию очищенных овощей (картофеля, свеклы, моркови и т.п.) в специальной вакуумной упаковке. Продукт может быть расфасован в стеклянные и жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару.

Автоклав выполнен из пищевой нержавеющей стали, также в состав входят две загрузочные корзины объемом 50 литров и 8 перфорированных полок из пищевой нержавеющей стали для банок.

Нагрев воды осуществляется ТЭНами. Для охлаждения продукта после стерилизации предусмотрена рубашка охлаждения, которая позволяет охлаждать продукт в рабочем объеме без необходимости слива воды из него. После завершения процесса стерилизации в рубашку охлаждения подается холодная вода, принудительно охлаждающая внутренний объем с теплоносителем и продуктом.

Отличительной особенностью автоклавов серии «Рг» 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 ТЭНы, при охлаждении прибор-регулятор активизирует встроенный электроклапан подачи холодной воды в рубашку охлаждения. Во время работы устройства 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 с прессостатом и в случае превышения давления выше заданного уровня автоматически отключается нагрев, также избыточное

давление (более 3 кг/кв.см) стравливается через клапан аварийного сброса давления.

Ряд упаковок при проведении нагревания, стерилизации и охлаждения требуют сохранения уровня избыточного давления в корпусе автоклава. На корпусе автоклава предусмотрен патрубок с краном для подачи сжатого воздуха с необходимым давлением.

В состоянии отгрузки автоклавы укомплектованы всеми необходимыми кранами и фитингами для подключения к сетям заказчика.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом выгрузки марки ИПКС-128-500МВ, а также дополнительными загрузочными корзинами ИПКС-128-150К(Н).

**Цена: 593543 руб.**

Характеристики	
Масса, не более, кг	170
Высота корзины, не более, мм	360
Объем корзины, л, не более, л	50
Диаметр корзины, не более, мм	440
Объем автоклава, не более, л	150
Габаритные размеры, не более, мм	950x700x1250
Рабочая температура, не более, °С	130
Размер корзины (диаметр/высота), мм	440/360
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Рабочий объем автоклава, не более, л	120
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3,0
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	Да
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не менее, мин	30
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	20

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**