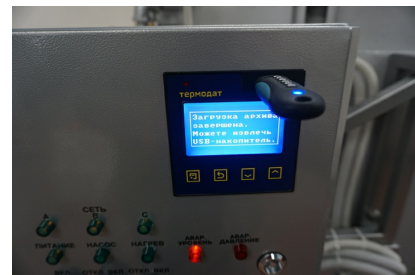


Автоклав (промышленный, вертикальный, электрический, 2 корзины, с регистратором) ИПКС-128-500Pг

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, 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.



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.

Цена: 755000 руб.

Характеристики	
Объем автоклава, не менее, л	650
Рабочая температура, не более, °C	130
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Рабочий объем автоклава, не более, л	550
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3

Характеристики	
Установленная мощность, не более, кВт	45
Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	да
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C при втором уровне заполнения, не менее, мин	60
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C при первом уровне заполнения, не менее, мин	25
Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C при втором уровне заполнения, не более, мин	35
Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C при первом уровне заполнения, не более, мин	15

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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