

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

Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, а также кормов для домашних животных. Продукт может быть расфасован в стеклянные, жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару. Автоклав используется для производства тушенки, овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию очищенных сырых овощей (картошки, свеклы, моркови 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 паром, подаваемым из внешнего источника (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая находящуюся в автоклаве воду. Автоклав имеет электронный блок управления для установки параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации. Варка и стерилизация продукта в вакуумной упаковке проводится в режиме полного заполнения корзин водой, 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. Автоклав поддерживает заданную температуру стерилизации продукта в течение заданного времени. Эти параметры устанавливаются на электронном блоке управления. При достижении рабочей температуры стерилизации нагрев автоматически отключается (срабатывает клапан подачи пара) и при снижении температуры на заданное количество градусов включается снова, тем самым поддерживая заданную температуру. После истечения времени стерилизации нагрев отключается полностью. Внутренняя теплоизоляция стенок автоклава позволяет эффективно удерживать тепло внутри камеры экономя энергоресурс. Давление внутри автоклава контролируется при помощи манометра и в случае его превышения (более 3 кг/кв.см) отключается нагрев, избыточное давление стравливается через клапан аварийного сброса давления. Для охлаждения продукта после стерилизации в автоклаве предусмотрен медный змеевик, который позволяет охладить продукт в рабочем объеме без необходимости слива воды из него.



Цена: 600000 руб.

Характеристики	
Объем автоклава, не более, л	650
Рабочая температура, не более, °C	

Характеристики

Рабочий объем автоклава, не более, л	550
--------------------------------------	-----

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