



АЛЬФАПРОМ

ОПТОВАЯ ПРОДАЖА УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
И ОБОРУДОВАНИЯ

вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Автоклав (промышленный, вертикальный, паровой, 2 корзины, с регистратором) ИПКС-128-500Рг

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. Нагрев воды в автоклаве осуществляется паром, подаваемым из внешнего источника (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500Рг). 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 корзин 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 «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 электроклапан для подачи пара от внешнего источника либо ТЭНа (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.

Цена: 736366 руб.

Характеристики

Объем автоклава, не более, л	650
Рабочая температура, не более, °С	130
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Рабочий объем автоклава, не более, л	550
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3
Установленная мощность, не более, кВт	0,2
- расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг	80
- рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см	5,5
Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	да
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не менее, мин	25
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	15

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