

Автоклав (промышленный, вертикальный, электрический, 1 корзина, эл.регистратор, сталь нержавеющая) ИПКС-128-500-1Рг(Н)

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 ИПКС-128-500-1Рг осуществляется паром, подаваемым из внешнего источника (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500-1Рг). 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 «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 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.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется паром, подаваемым из внешнего источника (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500-1). 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 корзины 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 охлаждать продукт в рабочем объеме без необходимости слива воды из него.

Цена: 693932 руб.

Характеристики	
Паровой нагрев:	
Масса, не более, кг	450
Объем автоклава, не более, л	370

Характеристики	
Масса в упаковке, не более, кг	465
Габаритные размеры, не более, мм	960x1100x1450
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	0,2
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x1200x1470
- расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг	50
- 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	15
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	10

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?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