



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Автоклав (промышленный, вертикальный, электрический, 2 корзины, сталь нержавеющая) ИПКС-128-500(Н)

Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, а также кормов для домашних животных, продукт может быть расфасован в стеклянные и жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару. Автоклав ИПКС-128-500(Н) выполнен из пищевой нержавеющей стали, входящие в состав комплектации две загрузочные корзины ИПКС-128-500К(Н) и восемь перфорированных полок для банок также выполнены из пищевой нержавеющей стали. Выпускается модель автоклава ИПКС-128-500,

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/avtoklav-promyshlenniyi-vertikalnyi-elektricheskii-2-korziny-stal-nerzhaveiushchaia-ipks-128-500-n/>



Цена: 1316130.00 руб.

### Характеристики

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Объем автоклава,                      | 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   |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Установленная мощность, не более, кВт                                                                                     | 45 |
| 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 - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.