



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

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.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/avtoklav-promyshlennyyi-vertikalnyi-elektricheskii-1-korzina-el-registrator-stal-nerzhzhaveiushchaia-ipks-128-500-1rg-n/>



Цена: 742507.00 руб.

Характеристики

Паровой нагрев:	
Масса, не более, кг	450
Объем автоклава, не более, л	370
Масса в упаковке, не более, кг	465
Габаритные размеры, не более, мм	960x1100x1450
Рабочая температура, не более, °C	130
Количество корзин для загрузки, шт.	1

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

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°C до температуры 40°C, не менее, мин	15
Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C, не более, мин	10

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.