



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой, с регистратором) ИПКС-128-500-1ПРг

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-dlia-konservirovaniia-promyshlenniyi-vertikalnyi-parovoi-s-registratorom-ipks-128-500-1prg/>

Цена: 742045.00 руб.



### Характеристики

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Длина, мм                         | 960  |
| Высота, мм                        | 1450 |
| Ширина, мм                        | 1100 |
| Масса, не более, кг               | 450  |
| Объем автоклава, не более, л      | 370  |
| Масса в упаковке, не более, кг    | 465  |
| Рабочая температура, не более, °C | 130  |

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**

|                                                                                              |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Количество корзин для загрузки, шт                                                           | 1              |
| Рабочий объем автоклава, не более, л                                                         | 270            |
| Рабочее давление, не более, кгс/кв.см                                                        | 3              |
| 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.