

Коммерческое предложение

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой) ИПКС-128-500-1П

Данное оборудование предназначено для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, а также кормов для домашних животных, продукт может быть расфасован в стеклянные, жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару. Автоклав используется для производства тушенки, рыбных и овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию очищенных овощей (картошки, свеклы, моркови и т.п.) в специальной вакуумной упаковке.



Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, паровой) ИПКС-128-500-1П предназначен для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, а также кормов для домашних животных, продукт может быть расфасован в стеклянные, жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару. Автоклав используется для производства тушенки, рыбных и овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию очищенных овощей (картошки, свеклы, моркови и т.п.) в специальной вакуумной упаковке.

Автоклав выполнен из конструкционной стали с термостойким покрытием, входящая в состав загрузочная корзина и четыре перфорированных полки для банок выполнены из пищевой нержавеющей стали.

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-128-500-1П 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.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться [механизмом загрузки-выгрузки корзин марки ИПКС-128-500МВ](#).

Отличительные особенности автоклавов ИПКС-128-500

1. Стенки корпуса автоклава. Выполнены из листовой стали толщиной 5 мм, соединены двухсторонним сварочным швом, что обеспечивает надежный запас прочности корпуса автоклава при рабочем избыточном давлении до 3-х бар на протяжении 6-7 лет при исполнении из черного металла и 7-12 лет при исполнении из нержавеющей стали. Каждый автоклав после изготовления подвергается гидростатическим испытаниям.

2. Автоклавы выпускаются различных модификаций по способу нагревания. Электрический нагрев обеспечивается блочными ТЭНами. Паровой нагрев обеспечивается подачей пара через инжектор непосредственно в корпус автоклава. При желании клиента автоклав всегда можно перевести с электрического нагрева в паровой и обратно заказав дополнительные комплектующие.

3. Блок управления автоклавом. Все автоклавы серии ИПКС-128-500 поставляются в полностью укомплектованном состоянии. Блоки управления установлены на специальном кронштейне, к блоку подключены датчики, контрольно-измерительные и нагревательные приборы. Система управления автоклавом проверена и полностью готова к работе. На автоклавы серии «Рг» устанавливаются блоки управления, позволяющие вести процесс нагрева, стерилизации и охлаждения в автоматическом режиме с регистрацией процесса в памяти прибора управления с привязкой к реальному времени и календарю. В памяти прибора можно сохранять до 80 программ обработки продуктов.

4. Два уровня заполнения водой. Все автоклавы серии ИПКС-128-500 имеют возможность работы при двух уровнях заполнения водой. Работа с полным заполнением водой - классический вариант стерилизации и подходит для большинства видов тары. Работа с частичным заполнением водой позволяет быстрее нагревать/охлаждать продукт за счет малого объема используемой воды (не для всех видов тары), а равномерность теплопередачи продукта обеспечивает циркуляционный насос, подающий воду вверх в кольцевой душ, который распределяет потоки воды по поверхности тары в корзинах. При обоих уровнях заполнения циркуляционный насос обеспечивает усреднение температуры среды в объеме автоклава.
5. Медный змеевик для охлаждения продукта. Все автоклавы серии ИПКС-128-500 снабжены эффективными медными змеевиками, предназначенными для охлаждения воды в корпусе автоклава. Охлаждение может проводиться в автоматическом или не автоматическом режиме, в зависимости от заказанной системы управления.
6. Патрубок с краном для создания избыточного давления. Ряд упаковок при проведении нагревания, стерилизации и охлаждения требуют сохранения уровня избыточного давления в корпусе автоклава. На корпусе автоклава предусмотрен патрубок с краном для подачи сжатого воздуха с необходимым давлением.
7. Теплоизоляция корпуса. Стенки корпусов автоклавов оснащены теплоизоляцией из современного экологичного материала, что обеспечивает снижение потерь тепла при его эксплуатации, повышая его энергетическую эффективность, также обеспечивается безопасность при контакте с корпусом в процессе работы. Теплоизоляция закрыта обшивкой, которую можно легко демонтировать для проведения плановой ревизии прочности корпуса.
8. Корзины с полками в комплекте. Независимо от исполнения автоклавы серии ИПКС-128-500 комплектуются корзинами, выполненными из пищевой нержавеющей стали с набором полок. Под заказ могут поставаться нержавеющие корзины с полками из термостойкого пластика.
9. В состоянии отгрузки автоклавы укомплектованы всеми необходимыми кранами и фитингами для подключения к сетям заказчика.

Объем автоклава, не более, л	370
Рабочий объем автоклава, не более, л	270
Рабочая температура, не более, °C	130
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3
Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C, не более, мин	10
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C, не менее, мин	15
Количество корзин для загрузки, шт.	1
- рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см	5,5
- расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг	50
Установленная мощность, не более, кВт	0,2
Габаритные размеры, не более, мм	960x1100x1450
Масса, не более, кг	450
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1200x1200x1470
Масса в упаковке, не более, кг	465

Цена - 480000.00 руб.