



# 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) ИПКС-128-500-1Рг

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-ipks-128-500-1rg/>

Цена: 746572.00 руб.



### Характеристики

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Масса, не более, кг                  | 450           |
| Объем автоклава, не более, л         | 370           |
| Масса в упаковке, не более, кг       | 465           |
| Габаритные размеры, не более, мм     | 950x1100x1450 |
| Рабочая температура, не более, °C    | 130           |
| Количество корзин для загрузки, шт.  | 1             |
| Рабочий объем автоклава, не более, л | 270           |

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**

|                                                                                                                           |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Рабочее давление, не более, кгс/кв.см                                                                                     | 3,0            |
| Установленная мощность, не более, кВт                                                                                     | 45,0           |
| Габаритные размеры в упаковке, не более, мм                                                                               | 1200x1200x1470 |
| Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом                                                   | Да             |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C при втором уровне заполнения, не менее, мин        | 40             |
| Время охлаждения от температуры стерилизации 110°C до температуры 40°C при первом уровне заполнения, не менее, мин        | 15             |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C при втором уровне заполнения, не более, мин | 25             |
| Время нагрева до температуры стерилизации 110°C от начальной температуры 80°C при первом уровне заполнения, 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.