

АВТОКЛАВЫ ПРОМЫШЛЕННЫЕ



Промышленные автоклавы используются в консервном производстве для стерилизации: овощных, фруктовых, мясных, рыбных консервов, паштетов, грибов, соков и других продуктов в стеклянной, жестяной, ламистерной упаковке, в пакетах «doу pack».

В зависимости от теплоносителя вертикальные автоклавы могут быть электрическими водяными или работать на пару от парогенератора и стационарного источника пара.

КОМПЛЕКТАЦИЯ ВОДЯНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АВТОКЛАВОВ:

- корзины для закладки банок, ламистерной упаковки либо пакетов «doу pack» (2 шт.);
- механизм поднятия и поворота крышки с функцией байонетного затвора;
- пульт управления с прибором;
- рубашка охлаждения;
- блок электронагревателей;
- манометры, термометр, предохранительный клапан.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Количество загружаемых банок, (0,5СКО)	105	240	300
Полезный объём камеры, л	180	423	490
Потребляемая мощность электрических автоклавов, кВт/цикл	7-10	16-24	18-27
Установленная мощность электрических автоклавов, кВт	27	63	72
Напряжение, В	380	380	380
Температура (мах), С	140	140	140
Рабочее давление, МПа (абс.)(мах)	0,4	0,4	0,4
Внутренний диаметр автоклава, мм	520	800	800
Габаритные размеры, м(ДхШхВ)	1,0x1,0x1,6	1,0x1,0x1,6	1,0x1,0x1,6



По желанию Заказчика автоклавы комплектуются самописцем, регистрирующим технологические параметры в течении всего процесса стерилизации. Автоматический пульт управления обеспечивает выполнение полного технологического цикла стерилизации: выход на температурный режим, проведение стерилизации при заданной температуре и времени, охлаждение.

Для полной автоматизации процесса стерилизации автоклавы оснащаются контроллером с визуальным отображением и отслеживанием параметров. Автоматический пульт управления обеспечивает выполнение полного технологического цикла стерилизации: выход на режим стерилизации по диаграмме с поддержанием давления (16 шагов), проведение стерилизации по заданной температуре в течении заданного времени, охлаждение контролируемое при диаграмме с поддержанием необходимого противодавления и постепенным его охлаждением (15 шагов).

Для предотвращения нарушения целостности упаковки на всех этапах автоклавирования предусмотрена возможность компенсации избыточного давления внутри тары путем создания противодавления в автоклаве и поддержания его в автоматическом режиме на всех этапах стерилизации. В процессе охлаждения в автоклаве автоматически поддерживается уровень воды. Подача охлаждающей воды и слив горячей регулируется с помощью электроуправляемых вентилях.

Преимущества электрических водяных автоклавов:

1. Надежность конструкции. Все автоклавы изготовлены из толстостенного металла (толщина стенки: s 8-10мм; днище и крышка: s 16-20 мм). Перед отгрузкой автоклав проверяется независимой организацией на герметичность соединительных сварных швов, выдается акт на гидроиспытания и протокол ультразвукового или радиографического контроля.
2. Правильно подобранная мощность ТЭНов. Для производства консервов согласно стандартов и ГОСТов очень важно соблюдать формулу стерилизации: время выхода на нужный температурный режим, время стерилизации и время охлаждения. Наши стерилизаторы-автоклавы имеют правильную мощность ТЭНов, которая позволяет работать по формулам и выдерживать все параметры и режимы стерилизации.
3. Удобство обслуживания и открывания крышки. Крышки автоклавов на 423 и более литров укомплектованы поворотным механизмом и надежным байонетным затвором.
4. Наличие пульта управления с прибором или контроллером на котором выставляются режимы стерилизации (время, давление, температура), автоматическое включение и выключение ТЭНов, поддержание температуры, наличие звукового сигнала.
5. Комплектация всех автоклавов корзинами для закладки продукции. Наличие корзин позволяет увеличить производительность, не сливать воду с автоклава используя ее повторно, удобство закладки банок.
6. Наличие рубашки охлаждения. Самый ответственный режим автоклавирования это охлаждения консервов, после их приготовления. Важно соблюдать по формуле стерилизации время охлаждения. Если охлаждать очень долгое, продукт начинает развариваться и терять внешний вид. Наши автоклавы имеют рубашку для водяного охлаждения, а также предусмотрена возможность подачи воды во внутрь автоклава. Среднее время охлаждения на наших автоклавах — 30 мин.
7. По желанию клиентов автоклавы можно укомплектовать самописцем для регистрации режимов стерилизации.



ОБОРУДОВАНИЕ СЕРТИФИЦИРОВАНО. ГАРАНТИЯ 12 МЕСЯЦЕВ.