

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижневартонск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: [elf4m.pro-solution.ru](http://elf4m.pro-solution.ru) | эл. почта: [emz@pro-solution.ru](mailto:emz@pro-solution.ru)  
телефон: 8 800 511 88 70

## Оборудование емкостное мясоперерабатывающее ЭЛЬФ 4М. Техническое описание

### Бланширователь ИПКС-073-02(Н)

#### Технические характеристики:

Производительность, кг/ч	60
Объем ванны, не менее, л	75
Рабочий объем ванны, не более, л	40
Диапазон рабочих температур, °С	70-95
Установленная мощность, не более, кВт	9,0
Габаритные размеры, не более, мм	900x600x950
Масса, не более, кг	60



**Описание:** Данное оборудование предназначено для тепловой обработки (бланширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью 14 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

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

#### Технические характеристики:

Объем автоклава, не менее, л	<b>370</b>
Рабочий объем автоклава, не более, л	<b>270</b>
Рабочая температура, не более, °С	<b>130</b>
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	<b>3,0</b>
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	<b>10</b>
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не более, мин	<b>15</b>

Количество корзин для загрузки, шт.	1
Паровой нагрев:	
- 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



**Описание:** Данное оборудование предназначено для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный паровой ИПКС-128-500-1П комплектуется одной вертикально устанавливаемой в корпусе корзиной. Вместимость автоклава: 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 осуществляется паром (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.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом загрузки-выгрузки корзин марки ИПКС-128-500МВ.

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

**Технические характеристики:**

Объем автоклава, не менее, л	<b>650</b>
Рабочий объем автоклава, не более, л	<b>550</b>
Рабочая температура, не более, °С	<b>130</b>
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	<b>3,0</b>
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С, не более, мин	<b>15</b>
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С, не более, мин	<b>25</b>
Количество корзин для загрузки, шт.	<b>2</b>
Паровой нагрев:	
- рабочее давление пара на входе в инжектор, не более, кг/кв.см	<b>5,5</b>
- расход пара на нагрев и стерилизацию, не более кг	<b>80</b>
Установленная мощность, не более, кВт	<b>0,2</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1500x1100x1800</b>
Масса, не более, кг	<b>600</b>



**Описание:** Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный паровой ИПКС-128-500П комплектуется двумя вертикально устанавливаемыми в корпусе корзинами. Вместимость автоклава: по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 300 шт., 1000 мл – 190 шт., 3000 мл – 60 шт.; по жестяным банкам No 21 – 1400 шт., No 39 – 924 шт., No 6 – 767 шт., No 3 – 760 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется паром (либо ТЭНами - модель ИПКС-128-500). 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.

По желанию Заказчика может дополнительно комплектоваться механизмом загрузки-выгрузки корзин марки ИПКС-128-500МВ.

### **Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, электрический) ИПКС-128-500**

#### **Технические характеристики:**

Объем автоклава, не менее, л	<b>650</b>
Рабочий объем автоклава, не более, л	<b>550</b>
Рабочая температура, не более, °С	<b>130</b>
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	<b>3,0</b>
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при первом уровне заполнения, не более, мин	<b>15</b>
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин	<b>35</b>
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не более, мин	<b>25</b>
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не более, мин	<b>60</b>
Количество корзин для загрузки, шт.	<b>2</b>
Установленная мощность, не более, кВт	<b>45,0</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1500x1100x1800</b>
Масса, не более, кг	<b>600</b>



**Описание:** Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный электрический ИПКС-128-500 комплектуется двумя вертикально устанавливаемыми в корпусе корзинами. Вместимость автоклава: по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 300 шт., 1000 мл – 190 шт., 3000 мл – 60 шт.; по жестяным банкам No 21 – 1400 шт., No 39 – 924 шт., No 6 – 767 шт., No 3 – 760 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется ТЭНами (либо паром, подаваемым через инжектор, в модели ИПКС-128-500П). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая его внутренний объем. Автоклав имеет электронный блок управления для задания параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

**Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, электрический) ИПКС-128-500-1**

**Технические характеристики:**

Объем автоклава, не менее, л	<b>370</b>
Рабочий объем автоклава, не более, л	<b>270</b>
Рабочая температура, не более, °С	<b>130</b>
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	<b>3,0</b>
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при первом уровне заполнения, не более, мин	<b>10</b>
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин	<b>25</b>
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не более, мин	<b>15</b>
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не более, мин	<b>40</b>
Количество корзин для загрузки, шт.	<b>1</b>
Установленная мощность, не более, кВт	<b>45,0</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>950x1100x1450</b>
Масса, не более, кг	<b>450</b>



**Описание:** Данное оборудование предназначено для производства консервов - для стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав промышленный для консервирования вертикальный электрический ИПКС-128-500-1 комплектуется одной вертикально устанавливаемой в корпусе корзиной. Вместимость автоклава: 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 осуществляется ТЭНами (либо паром, подаваемым через инжектор, в модели ИПКС-128-500-1П). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая его внутренний объем. Автоклав имеет электронный блок управления для задания параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

#### **Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар) ИПКС-053-200(Н)**

##### **Технические характеристики:**

Объем ванны, не менее, л	<b>225</b>
Рабочий объем ванны, не более, л	<b>200</b>
Диаметр сливного отверстия, мм	<b>50</b>

Габаритные размеры, не более, мм	<b>850x750x1000</b>
Масса, не более, кг	<b>40</b>



**Описание:** Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар) имеет верхнюю двухсекционную крышку. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая выполнена из пищевой нержавеющей стали.

### **Плавитель (для сыра) ИПКС-070(Н)**

#### **Технические характеристики:**

Объем, не менее, л	<b>100</b>
Коэффициент заполнения, не более	<b>0,8</b>
Количество лопастей вымешивающего устройства, шт.	<b>6</b>
Рабочая температура, °С	<b>85</b>
Время плавления, не менее, мин	<b>15</b>
Рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	<b>5,0</b>

Потребление пара, не более, кг/ч	<b>100</b>
Частота вращения мешалки, об/мин	<b>70</b>
Диаметр сливного отверстия, мм	<b>100</b>
Установленная мощность, кВт	<b>3,0</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1100x700x1200</b>
Масса, не более, кг	<b>200</b>



**Описание:** Данное оборудование предназначено для смешивания компонентов и плавления сырной массы при производстве плавленого сыра. Плавитель сыра имеет цилиндрический корпус, вокруг которого концентрично расположена "паровая рубашка", а внутри, по оси корпуса, установлено вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее эффективное перемешивание расплавленной массы и предотвращающее её налипание на внутренней поверхности корпуса плавителя. Удаление готового продукта осуществляется посредством реверсного вращения двигателя через имеющийся в нижней части корпуса затвор из нержавеющей стали Ду-100. Нагрев сырной массы происходит за счет подачи пара в цилиндрическую "рубашку" плавителя. Температура продукта внутри плавителя измеряется биметаллическим термометром. Расположенный сверху корпуса люк для загрузки компонентов имеет блокировку, отключающую двигатель мотор-редуктора в случае открывания люка во время работы плавителя. Плавитель сыра выполнен из пищевой нержавеющей стали.

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижевартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: [elf4m.pro-solution.ru](http://elf4m.pro-solution.ru) | эл. почта: [emz@pro-solution.ru](mailto:emz@pro-solution.ru)  
телефон: 8 800 511 88 70