



2021

лучший в номинации

ПРАКТИЧНЫЙ АВТОКЛАВ

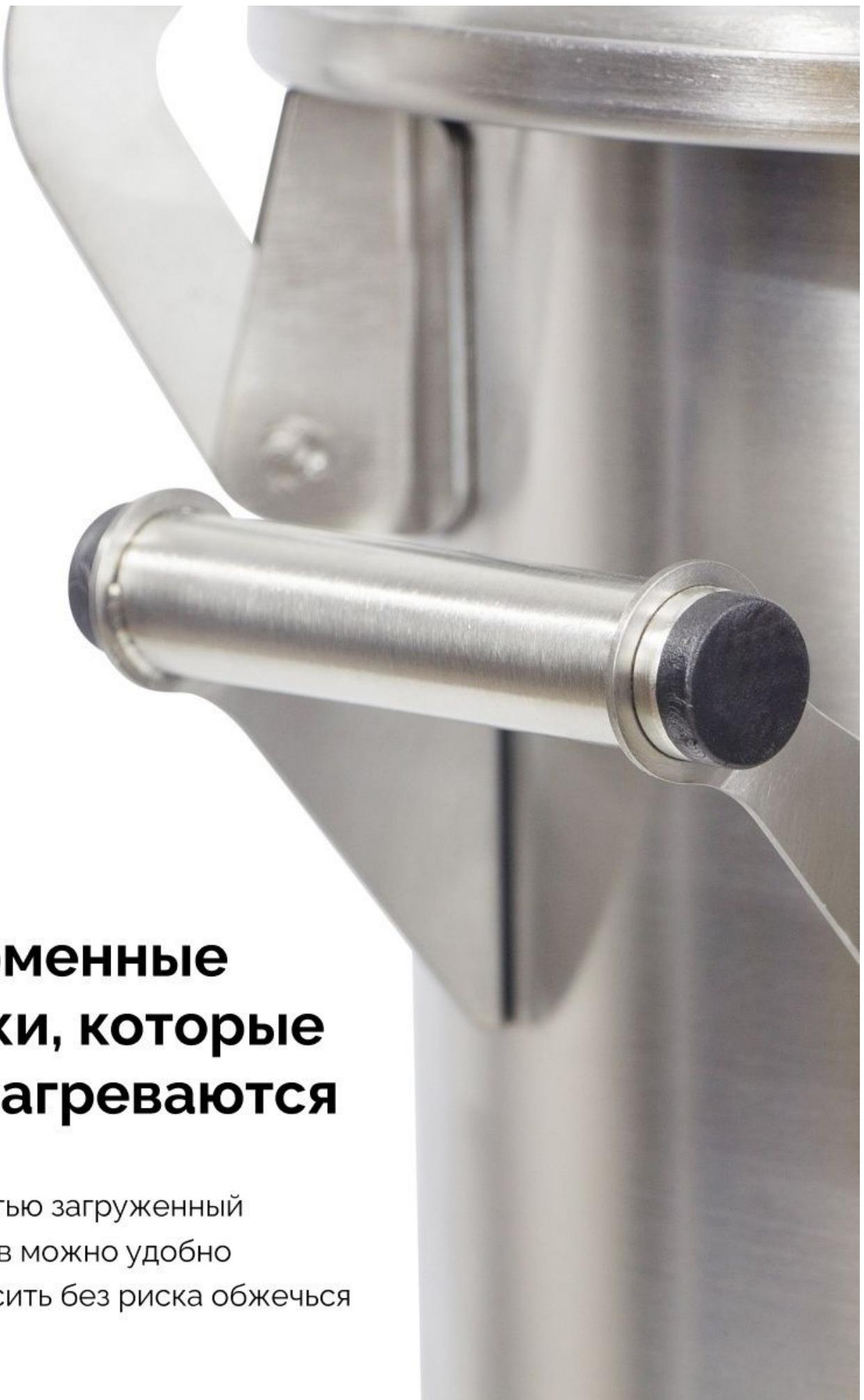


26
ЛИТРОВ

- ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
- НАДЕЖНОСТЬ
- ГАРАНТИЯ

Фирменные ручки, которые не нагреваются

Полностью загруженный
автоклав можно удобно
переносить без риска обжечься





Усиленное дно с ребрами жесткости

не деформируется и
работает на всех видах плит

Никаких ключей и усилий!

Новая уникальная система зажимов.
Легкое закручивание, надежная фиксация.



Домашняя тушенка — много, быстро и вкусно!

Вы с лёгкостью приготовите
блюда для всей семьи, автоклав
вмещает при полной загрузке

24 банки 0.5 литра



При паровом методе консервы
подвергаются краткосрочному
действию высокой температуры,
поэтому в них

**сохраняется большая часть
полезных веществ и вкуса**

Все просто, как раз-два-три!

Установите зажимы на крышку и просто
закрутите от руки гайки-барашки

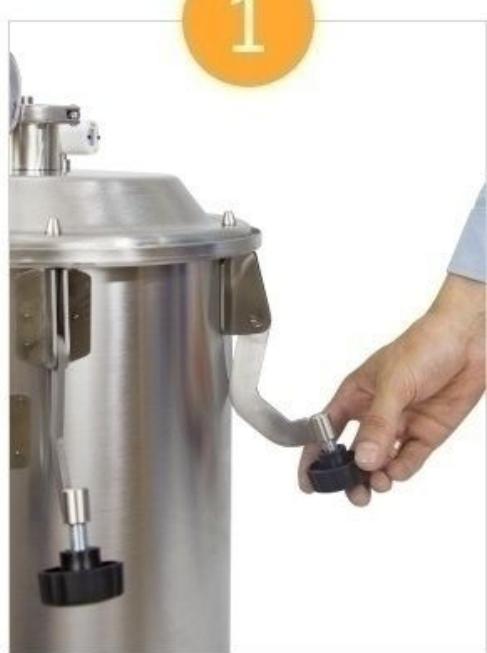
3



2



1



Толстая силиконовая прокладка

Мы подобрали толщину прокладки таким образом, чтобы крышка легко устанавливалась и обеспечивалась полная герметичность соединения.

Прокладка выдерживает температуру выше

200°С



Система крепления крышки

удобная, надежная и безопасная

достаточно накинуть зажимы,
закрепить их на конусах крышки
и закрутить от руки удобные барабанки



стальная скоба
толщиной 4 мм



Неправильное крепление, которое
может стать причиной аварийной
ситуации, полностью исключено

Консервирует на пару

Экономит ваше время и деньги

на воду

до 6 раз

на сборку

до 5 раз

Удобные барашки
быстро закручиваются

Для работы
потребуется около

2 литра воды

на нагрев

до 6 раз

Быстрый выход на
рабочий режим





Автоклав Заготовщик

Вместе с автоклавом вы приготовите домашнюю тушенку, рыбные консервы, хрустящие соленые огурчики, салаты, лечо, паштеты, икру и маринованные грибочки.



каши
с мясом



тушенка
и консервы



суп
рассольник



картошка
с мясом

Готовьте любимые домашние блюда для всей семьи!

Аварийный
клапан 1.5 бар

сбросит
давление



Проверенная безопасность

Купольная крышка толщиной
2 мм оснащена продуманной
системой безопасности



покажет
температуру

Термометр



измерит
давление

Манометр ГОСТ



регулирует
подачу воздуха

Дышащий клапан



надежное и герметичное
соединение

Кламповый хомут 2 дюйма

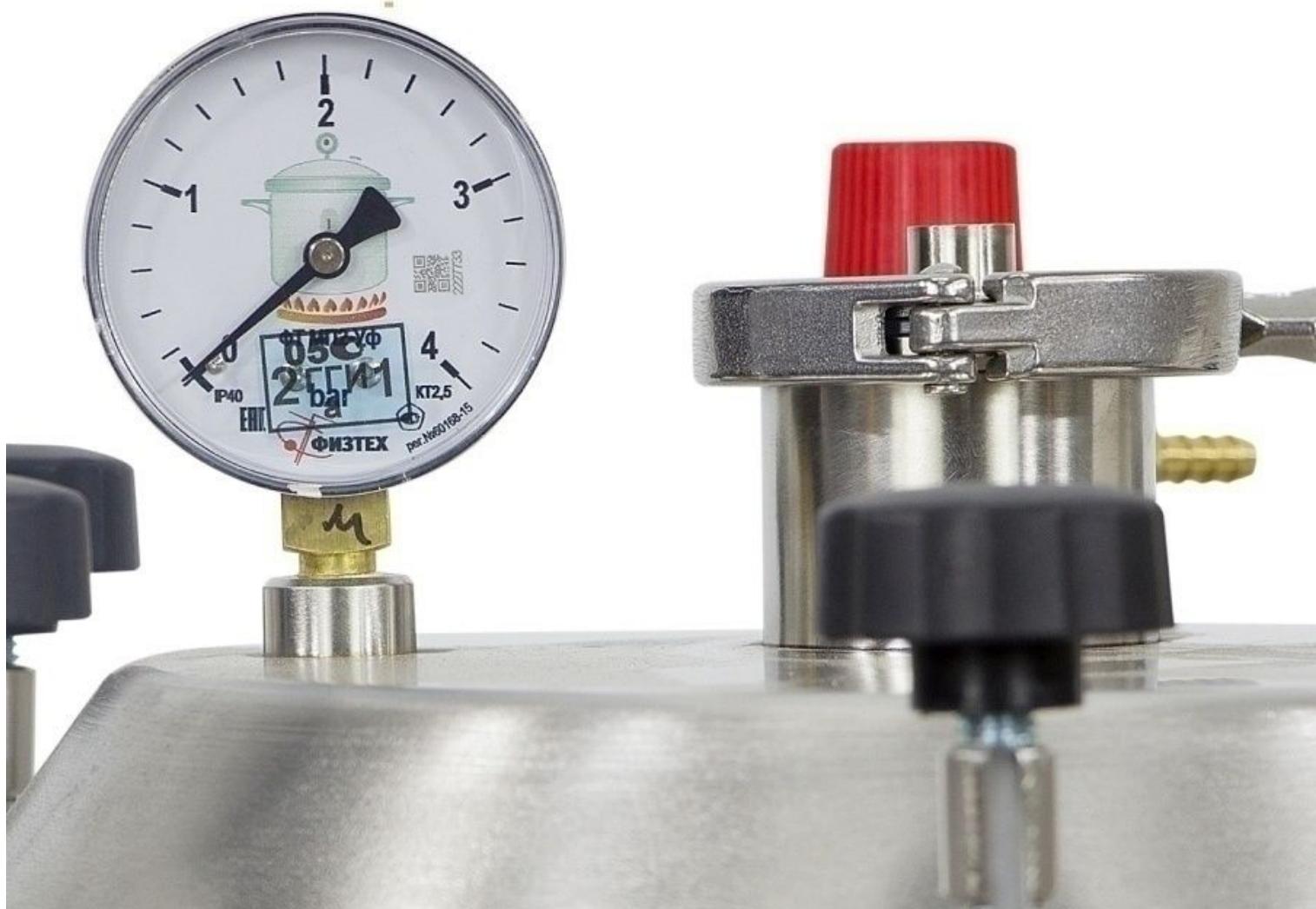
Манометр ГОСТ

который прошел поверку, сертифицирован
и изготовлен в соответствии со всеми
требованиями безопасности



Имеется сертификат соответствия

диаметр 63 мм с хорошо
читаемой индикацией





АВТОКЛАВ ЗАГОТОВЩИК -

ПРОДУМАННАЯ И ПРОВЕРЕННАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Дышащий клапан, который умеет самостоятельно выпускать и запускать воздух во время нагрева и остывания автоклава для легкого и безопасного открытия.



Клапан аварийного сброса давления, который срабатывает до 1.5 атм. Шланг с парогасителем на конце для безопасного выпуска пара.



Каждый автоклав проверен отделом технического контроля на герметичность и корректную работу всех приборов.

Уникальный парогаситель

Парогаситель для безопасного рассеивания пара на случай, если давление превысит допустимое. Вес парогасителя не позволяет шлангу хаотично перемещаться.



Во время работы автоклава парогаситель необходимо опустить в в пустую емкость.



Фирменное фальшдно

Предназначено для устойчивости загружаемых
банок на дно автоклава



Вместительный Автоклав

Не нужно больше тратить много часов на закатывание банок традиционным способом. Используйте современные крышки твист-офф и приготовьте в Автоклаве Заготовщик **за 1 раз 24 банки**

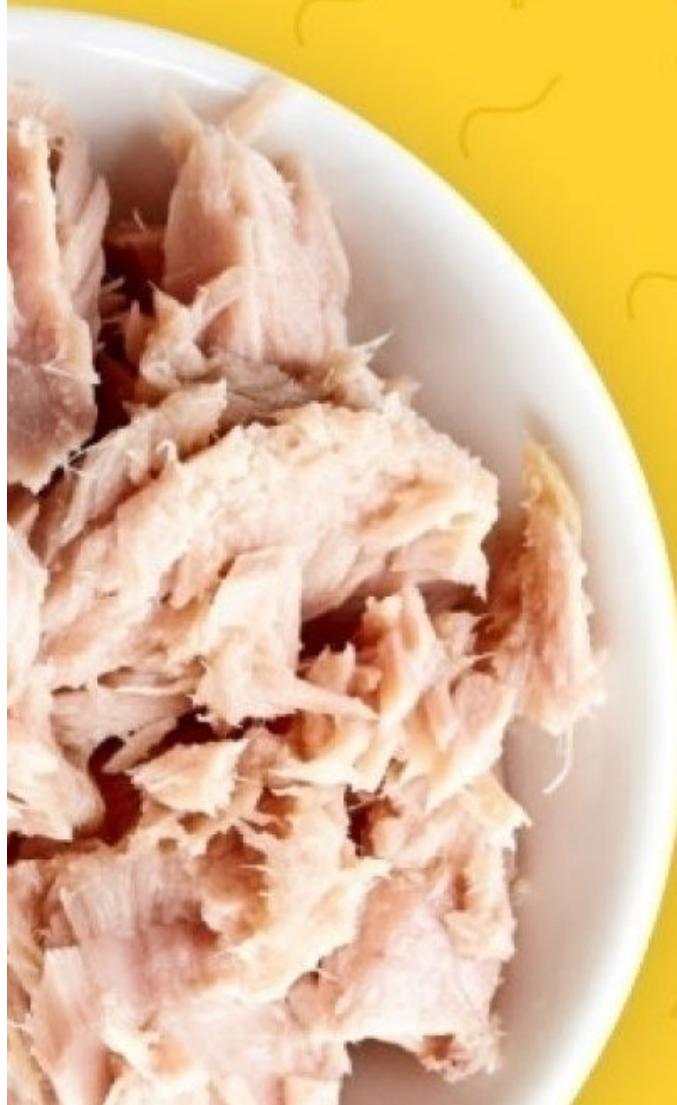
Скорость приготовления в автоклаве зависит от его загрузки и мощности плиты

Например,
при полной загрузке автоклава:

t стерилизации в 120 °C
достигается за 60 минут,

на приготовление
требуется 30-60 минут
(в зависимости от продукта),

а остывание занимает
около 60 минут.



Устойчив к коррозии

для изготовления автоклава мы
выбрали **пищевую сталь AISI 430**

Выдерживает высокие
температурные **нагрузки**

Разрешена для использования
в пищевой промышленности
благодаря наличию в составе
большого количества хрома
(16-18%)

Благодаря ферритному составу
материала, автоклав Заготовщик
работает на **всех видах плит**

Марка стали AISI 430 относится
к сплавам с максимальной
устойчивостью к коррозии –

**Автоклав прослужит
несколько десятков лет!**



Автоклав готов к работе сразу из коробки

в комплект поставки входит
все необходимое для начала работы



- Фирменное фальшдно



- Прочный шланг с уникальным парогасителем

- Фирменная книга рецептов

Дополнительное оборудование

Автоклав можно использовать как самогонный аппарат для приготовления качественных напитков в домашних условиях.

Необходимо дополнительно приобрести колонну 2 дюйма

Автоклав Заготовщик

вместе с бражной колонной —

- Простая настройка и управление во время отбора
- Любой режим работы от потстилла до ректификации
- Всегда стабильный результат в получении качественного продукта

На фото представлен пример автоклав в режиме самогонного аппарата. Бражная колонна «Ястреб» в комплектацию не входит, приобретается отдельно.



Часто задаваемые вопросы от клиентов

● *Почему в комплекте идет одно фальшдно?*

Фальшдно в автоклаве используется для устойчивости банок. Использование фальшдна обязательно для ровного и устойчивого положения банок.

● *Нужно ли дополнительное фальшдно?*

Дополнительное фальшдно использовать необязательно, банки одинакового объема можно располагать друг на друга, последовательно заполняя уровни.

● *Какие банки использовать для заявленной вместимости?*

Заявленной вместимости автоклава соответствуют банки по ГОСТ 5717.2-2003 объемом 0,5 литра (общей высотой 117,0±1,1 мм и диаметром цилиндрической части 88,0±1,5 мм) и крышки по ГОСТ 25749-2005 и ГОСТ 5981-2011.

Часто задаваемые вопросы от клиентов

- *Что такое крышки твист-офф, которые идут в комплекте?*

Конструктив крышек твист-офф позволяет в процессе нагрева и остывания выпускать излишки пара, и после остывания крышки остаются на банках плотно прижатыми. Для закрытия крышки достаточно плотно прижать ее к банке и прокрутить руками по часовой стрелке с небольшим усилием.

Примечание. Повторное использование крышек твист-офф в автоклаве не рекомендуется.

- *Можно ли использовать классические закаточные крышки?*

После закатки крышек на банку специальной машинкой, необходимо **обязательно** установить специальные зажимы (приобретаются отдельно) во избежании срыва крышек во время приготовления. Зажимы удерживают крышки на банке во время процесса нагрева и остывания.

Примечание. Использование закаточных крышек без специальных зажимов запрещено!