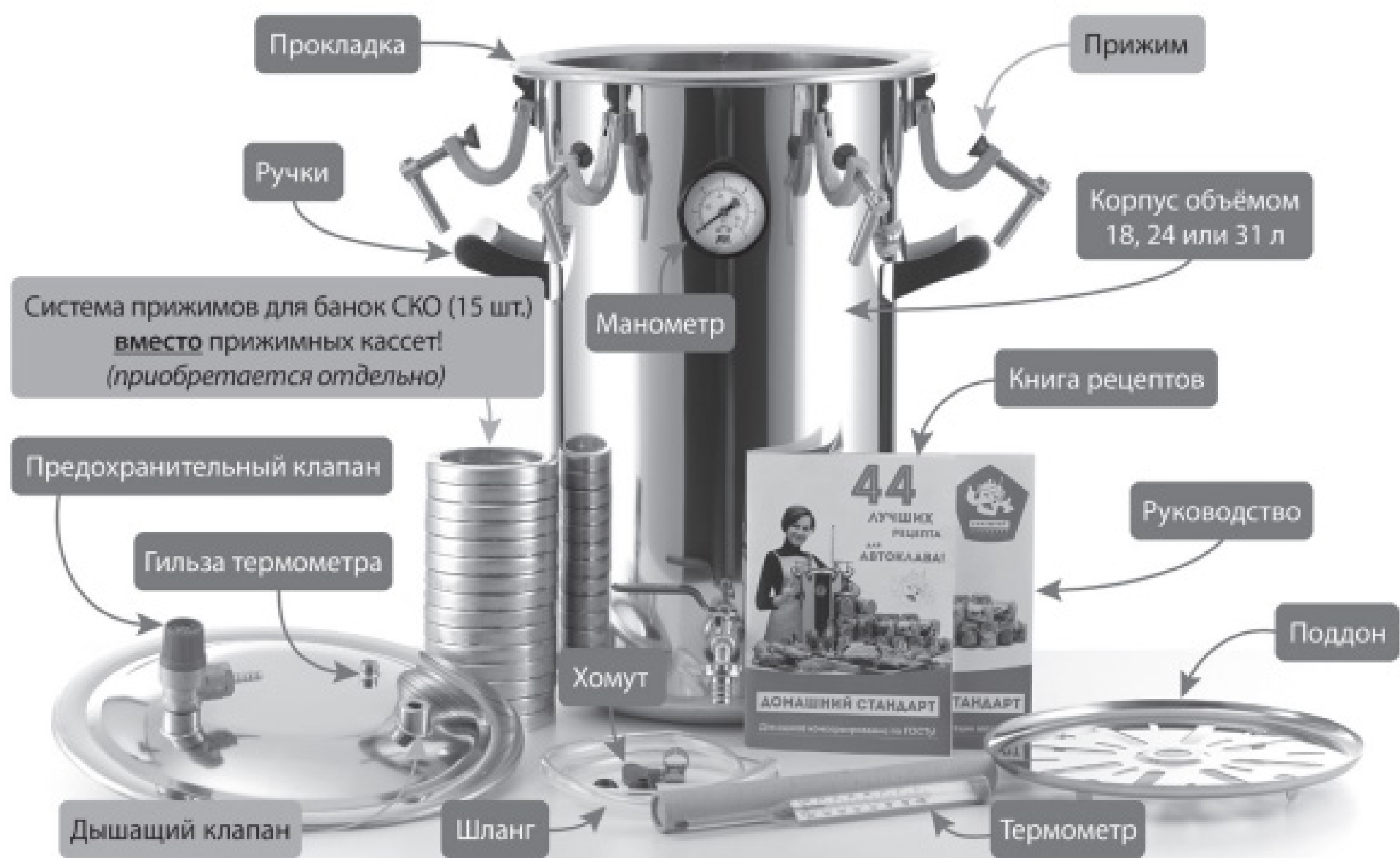


# Стандартный автоклав



Справится новичок,  
понравится профессионалу!

- Объем - 24 или 31 литр
- Вместимость - до 21 или 28 банки 0,5 л
- Корпус из хирургической стали AISI 304
- Зеркальная полировка
- Не подвержен коррозии
- Консервация на воде
- Консервация на пару
- Возможно подключение колонны



# Технические характеристики

Комплектация	Кол-во
Автоклав в сборе (корпус и крышка)	1
Запасные опоры для прижимов	2
Поддон	1
Шланг	1
Хомут для крепления шланга	1
Термометр	1
Прокладка силиконовая	1

Комплектация	Кол-во
Инструкция по эксплуатации	1
Книга рецептов	1
Манометр (встроен в корпус)	1
Предохранительный клапан (встроен в крышку)	1
Дышащий клапан (встроен в крышку)	1
Сливной кран (для корпусов 24 и 31 л)	1

Технические характеристики			
Объем автоклава	18 л	24 л	31 л
<i>Габаритные размеры:</i>			
Диаметр внутренний	260 мм	260 мм	260 мм
Высота под фланец	350 мм	470 мм	590 мм
Высота с термометром	550 мм	670 мм	790 мм
Внутренний диаметр гильзы термометра	10 мм	10 мм	10 мм
Вес в сборе	~7,2 кг	~8,2 кг	~9,1 кг
Вес при полной загрузке (работа на пару)	~14 кг	~20 кг	~24 кг
Вес при полной загрузке (работа на воде)	~23,5 кг	~30 кг	~37,5 кг
<i>Вместимость:</i>			
0,5 л	10 банок	15 банок	20 банок
0,7 л	4 банки	8 банок	12 банок
1 л	4 банки	8 банок	12 банок
Рабочее давление	До 1,5 атмосфер	До 1,5 атмосфер	До 1,5 атмосфер
Рабочая температура	До 120 градусов	До 120 градусов	До 120 градусов
Материал автоклава	AISI 304 и 12X18H10T	AISI 304 и 12X18H10T	AISI 304 и 12X18H10T
<i>Способ приготовления:</i>			
На воде	есть	есть	есть
На пару	есть	есть	есть

## Вместимость

Объем банки	Высота и диаметр банки по ГОСТ 5717.2-2003	Вместимость банок на 1 ряд	18 л	24 л	31 л
0,25 л	99x70 мм	8	16	32	32
0,5 л	117x88 мм	5	10	15	20
0,65 л	140x88 мм	5	5	10	15
1 л	161x104 мм	4	4	8	12
2 л	206x132 мм	1	1	1	1*
3 л	235x153 мм	1	1	1	1*

\*Так как эти банки невозможно поставить одну на другую, чтобы они были устойчивы.

## Для каких плит подходит

Проверьте следующие параметры:

- Ваша плита может выдержать вес автоклава с полной загрузкой (~30 кг);
- Не является маломощной индукционной (менее 2-2,5 кВт) - без ферритной подставки автоклав не сможет нагреваться на ней;
- Не является импульсной (такая плита сама включается и выключается, поддерживая выбранный уровень температуры. Но так как импульсная плита выключается после набора определённой температуры, то не даёт постоянного нагрева. Из-за этого ни один автоклав не сможет достигнуть на такой плите нужного температурного режима. Для интенсивного парообразования нужен мощный постоянный источник нагрева - газовая или электроплита);
- Если у вас электроплита, то убедитесь, что она имеет достаточную мощность нагрева (1,5-2 кВт или больше);
- Если плита газовая, то она отлично подходит. Просто удостоверьтесь, что при работе пламя не выходит за корпус автоклава.

## Как ухаживать

1. Дышащий клапан доставать и промывать после каждых 3-5 циклов консервации в автоклаве (см. видео “Дышащий клапан”).
2. Силиконовую прокладку не перегревать - давайте ей остыть между закладками (аккуратно выньте её из крышки и отложите на 10 минут, затем снова вставьте обратно).
3. После консервирования (если сразу же не планируется следующая закладка) - промыть автоклав изнутри с обезжиривающим средством (особенно важно, если использовали крышки твист-офф).

**Важно!** Не используйте для очистки абразивные средства и металлические губки! Отлично подойдут мягкие губки и щадящие моющие средства - такие как Sifa, Fairy и т.п.