

# Автоклавы для домашнего консервирования «УВЗ Волчанск»



## Описание и принцип работы автоклава

Автоклав для домашнего консервирования предназначен для стерилизации и приготовления тушёнки из мяса, курицы, гуся, утки, рыбных и овощных консервов, шпротов, различных овощных заготовок, а также для маринования грибов, заготовке соков, морсов, варенья.

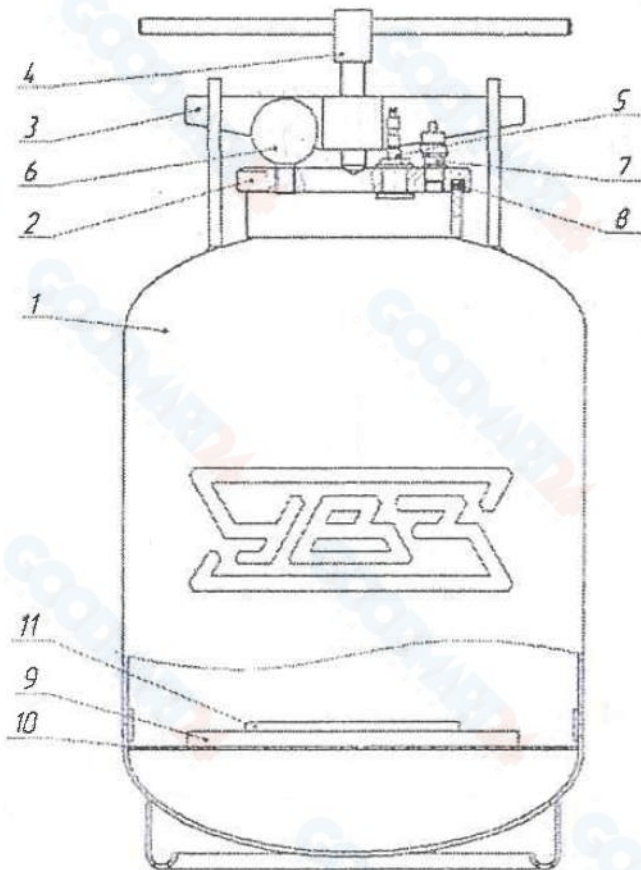
Принцип работы заключается в том, что при нагреве, при увеличении давления до (0,32...0,45) МПа, увеличивается температура стерилизации консервируемых продуктов до (110...120) градусов, причем вода внутри автоклава не закипает.

В качестве источника нагрева необходимо использовать газовую плиту.

## Технические характеристики

Основные параметры и размеры автоклава должны соответствовать данным, указанным в таблице:

Наименование показателя	Значение показателя			
Вместимость автоклава л, не менее	20	24	30	
Вместимость количества банок в автоклав, шт: - 0,5 литра - 1,0 литр	7 или 5	14 или 5	7 и 5	21 или 10
Рабочее давление, МПа	0,32...0,45			
Давление срабатывания пред. клапана, МПа	0,55 <sup>+0,05</sup>			
Рабочая температура, °С	110...120			
Габаритные размеры, мм, не более	300x520	300x570	300x640	
Толщина стенки автоклава, мм, не более	3			
Толщина крышки автоклава, мм, не более	16			
Масса автоклава, кг, не более	16	17	18	



- 1) Корпус автоклава;
- 2) Крышка;
- 3) Коромысло;
- 4) Винт;
- 5) Обратный клапан;
- 6) Манометр;
- 7) Предохранительный клапан;
- 8) Прокладка;
- 9) Паспорт на автоклав;
- 10) Решетка;
- 11) Запасная прокладка.

## Комплектность

- Автоклав для домашнего консервирования – 1 шт.;
- Паспорт 52.724.0.000-0 ПС – 1 шт.;
- Запасная прокладка поз.11 на рисунке выше – 1 шт.

### ТУШЕНКА ИЗ МАГАЗИНА

Соя, свиные шкурки и хрящи  
Настоящую тушенку уже не найти.  
"Мясные продукты" вместо говядины  
и свинины.

E217, антибиотики и канцерогены  
Полный букет опасной для здоровья  
и жизни "химии".

Наценка в 300%.  
За 150 руб вы покупаете 250 гр  
тушенки из вторсырья.

Банка желе вместо куска мяса  
На вас нагло зарабатывают деньги!

Покупная тушенка никого не  
способна удивить. Это всего лишь  
еда на случай безысходного  
положения.



ИЛИ

### ДОМАШНИЕ КОНСЕРВЫ

Пальчики оближешь!  
Своя тушенка не сравнится с  
покупной. Ароматное мясо, а не  
безвкусная соя.

Только мясо  
Вы точно знаете, что едите.

5-кратная экономия  
Банка 500 гр настоящей тушеной  
говядины обойдется вам всего в 70  
руб.

Готовьте с легкостью!  
Консервы из рыбы и птицы, паштеты и  
заготовки, вкуснейшие мясные каши.

На запах домашней тушеночки  
сбежится вся семья!



## **Запрещается:**

- Использовать автоклав без заполнения водой его корпуса;
- Допускать детей к работающему автоклаву;
- Эксплуатация автоклава при давлении выше рабочего;
- Эксплуатация автоклава с двумя и более прокладками в крышке;
- Открывать крышку автоклава, не убедившись в отсутствии избыточного давления по показаниям манометра и нажатием на золотник обратного клапана;
- Оставлять без присмотра работающий автоклав;
- Самостоятельно разбирать предохранительный клапан. Настройка предохранительного клапана должна производиться на специально оборудованном стенде;
- Проводить какие-либо работы на предохранительном клапане, крышке, манометре и обратном клапане, как при наличии давления, так и без избыточного давления в автоклаве;
- Использовать для консервирования банки с наклейками во избежание забивания наклейками предохранительного клапана, манометра;
- Переносить крышку автоклава за манометр, предохранительный клапан и обратный клапан.

Внимание! Конструкция автоклава не позволяет нагревать автоклав на электрических плитах!

Во время работы автоклава:

- Прикасаться к автоклаву только в прихватке с помощью подручных средств;
- Не наклонять, не перемещать и не поднимать автоклав;
- Не вывинчивать винт (4) зажима крышки (2) автоклава;

По окончании стерилизации **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** производить резкий сброс давления!

## Использование автоклава

- 1) Подготовить продукт для консервирования, уложить в банки.
- 2) Воздушный зазор (от продукта до крышки) в закатанной банке должен быть в пределах (20...30) мм.
- 3) Банки поместить в корпус автоклава по кругу и залить водой. Высота воздушного зазора от верхнего края горловины автоклава до поверхности залитой воды должна быть  $(80 \pm 1)$  мм и уровень воды должен быть выше крышки верхней банки не менее чем на 20 мм.
- 4) **ВАЖНО!** Перед началом нагрева автоклава необходимо закачать насосом воздух через обратный клапан до давления 0,1...0,15 МПа и убедиться в отсутствии утечек воздуха. При необходимости дозатянуть винт крышки.
- 5) Включить нагрев, контролировать температуру и давление по манометру во время всего процесса.
- 6) Подогревом на максимальном огне газовой плиты довести давление внутри автоклава до (0,32...0,45) МПа, что соответствует 110-120 градусам.

Зависимость температуры в корпусе автоклава от внутреннего избыточного давления:

P, МПа	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,32	0,35	0,39
t, °C	20	58	82	95	106	110	115	120

- 7) При превышении давления, необходимо убавить нагрев и отрегулировать его таким образом, чтобы давление в автоклаве сохранялось на уровне заданного на протяжении всего времени стерилизации.
- 8) После необходимого нагрева и выдержки нагрев отключить. Продолжительность работы зависит от продукта.

## Режимы стерилизации для разных продуктов

Наименование продукта (объем банки -0,5 л.)	Температура, °С	Ориентировочное время стерилизации, мин.
Мясные консервы	120	40
Консервы из мяса птицы	120	30
Консервы из рыбы	115	25
Овощные консервы	100	15
Грибы маринованные	110	30

- 9) По окончании стерилизации выключить нагрев и, **не стравливая давление**, дать автоклаву остыть до комнатной температуры. После охлаждения и достижения давления внутри автоклава не более 0,1 Мпа с помощью золотника обратного клапана **медленно** стравить оставшееся избыточное давление до 0 и открыть крышку.

По окончании работ следует промыть автоклав. Хранить в открытом виде, в проветриваемом помещении.

Изготовитель гарантирует соответствие автоклава требованиям 52.724.0.000-0 ТУ при условии соблюдения потребителем правил хранения, транспортировки и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения – 18 месяцев с момента изготовления.

**ПОСУДА И ТОВАРЫ ДЛЯ  
ПИКНИКА, ТУРИЗМА И ОТДЫХА**

Доставка по всей России!

**GOODMART24.RU**

Звоните и заказывайте: **8 (800) 500-52-38**

г. Екатеринбург ул. 8 Марта 204 оф. 201

