

STERILISATEUR AUTOCLAVE INOX STERIL FOOD 150 LITRES



COMPLÉMENTS

Grue de chargement et de déchargement.

Petite grue pour paniers, pour le chargement et le déchargement des autoclaves de 50, 80 et 150L

Avec adaptateur pour manipuler les paniers sans déformation.

Rotation axiale pour placer les paniers dans un chariot.

Hauteur totale de la grue: 2,4 m (déjà monté dans l'autoclave)

Extérieur entièrement en acier inoxydable.

Charge maximale: 50 kg.

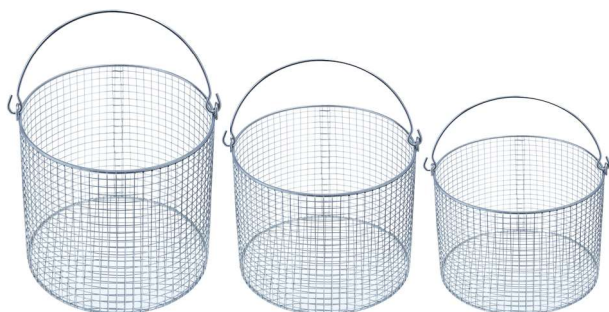
Puissance: 230V 300W

Doit être installé à l'usine.

Panneau de contrôle: Bouton ON/OFF + HAUT/BAS intégré dans un commandement unique.

Paniers en fil acier inox. AISI304.

Code	Pour autoclave litres	Ø / Alto (utile) cm	Capacité paniers	Capacité Canettes	
				Ø72x85mm	Ø82x115mm
1000780	150	45 x 22	3	162	150
1000786	150	47 x 15	5	150	95



MODÈLES

	Code	Séchage	Capacité litres	Ø / Haut. (Utile) cm	Haut / Larg. / Prof. (extérieur) cm	Temp. °C	Capacité Paniers	Consom W	Poids Kg
STERIL-FOOD COM 150*	4002423	NO	150	50 70	118 80 95	70 à 121	3	7500*	250

Livré sans paniers et sans tambours.

STERILISATEUR AUTOCLAVE INOX STERIL FOOD 150 LITRES



APPLICATIONS

Stérilisation des produits alimentaires en conserve.
Convient pour les petits essais de production et producteurs artisanaux.



CARACTÉRISTIQUES

Meuble externe, couverture, cuve et le couvercle en acier inoxydable.
Système de contre-pression pour empêcher la rupture des boîtes de conserve.
Alimentation d'eau de chaudière avec branchement d'eau externe.
Sonde de contrôle de température à l'intérieur de l'échantillon.
Enregistrements: temps, températures et pressions par USB.

SÉCURITÉ

Dispositif qui empêche l'ouverture du couvercle lorsque la chambre est sous pression.

Soupape de sécurité: empêche que la pression dépasse la limite maximum.

Pressostat de sécurité: il déconnecte le chauffage en cas de surpression.

Couvercle isolé thermiquement.

Détecteur de porte fermée correctement.

Double filtre de rétention.



PANNEAU DE COMMANDES

1. LCD indicateur des paramètres.
2. Bouton multi-commandes du micro-processeur.
3. Voyant Fonctionnement
4. Bouton marche-arrêt.
5. Enregistreur USB.
6. Bouton ouverture couvercle.
7. Voyant Fonction USB.



Triphasé.
Compresseur
intégré

FONCTIONS DU MICROPROCESSEURS

Le microprocesseur contrôle le processus de stérilisation et refroidissement:

- La température de pasteurisation de 70°C à 100°C.
- La température de stérilisation de 100°C à 121°C.
- Temps de stérilisation de 1' à 99'.
- Température de refroidissement sélectionnable.
- Programmes - 0 à 9 configurable par l'utilisateur.
- Paramètres - Unités. - Langues (espagnol, anglais, français).
- Horloge: date/heure. - Eau externe: on/off.
- Mot de passe
- Etalonnage - sonde de contrôle de température.
- Température de la sonde d'échantillon

Tout dysfonctionnement ou erreur d'exécution est indiqué dans un message sur l'écran avec signal sonore éteignant automatiquement le générateur de vapeur.



PARTIE ARRIÈRE

1. Cable d'alimentation électrique.
2. Prise d'entrée eau externe.
3. Soupape de sécurité.
4. Soupape de vide de la vapeur.
5. Thermostat de sécurité
6. Connecteur RS-232.
7. Connecteur 2ème sonde.
8. Prise d'entrée de l'air comprimé.

