

STERILISATEUR AUTOCLAVE INOX STERIL FOOD 80 LITRES



APPLICATIONS :

Stérilisation des denrées alimentaires en conserve (boîtes, bocaux, etc...)
Convient pour les essais de productions et pour les producteurs artisanaux.

CARACTERISTIQUES :

Meuble externe, couverture, cuve et couvercle en acier inoxydable.
Système de contre-pression empêchant la rupture des boîtes de conserve.
Alimentation d'eau de chaudière avec branchement d'eau externe.
Sonde de contrôle de température à coeur de l'échantillon.
Enregistrements : Temps / Température / Pression sur clé USB.

SECURITE :

Dispositif empêchant l'ouverture du couvercle lorsque la chambre est sous pression.
Soupape de sécurité : empêche la limite maximum de pression d'être dépassée.
Pressostat de sécurité : déconnecte la chauffe en cas de surpression.
Couvercle isolé thermiquement.
Détecteur de verrouillage du couvercle.
Double filtre de rétention.



FONCTIONS DU MICROPROCESSEUR :

Le microprocesseur contrôle le processus de stérilisation et de refroidissement :

- la température de pasteurisation de 70°C à 100°C
- la température de stérilisation de 100°C à 121°C
- Température de refroidissement sélectionnable
- Programmes configurables par l'utilisateur
- Paramètres de langues, d'unités, de date et d'heure.
- Eaux Externe On / Off
- Etalonnage : sonde de contrôle de température.

DIMENSIONS :

Dimensions de la cuve Ø 40 cm, Hauteur : 60 cm
Dimensions de l'Autoclave :
Hauteur 170 cm / Largeur 58 cm / Profondeur 72 cm
Consommation : 3600 W
Poids : 136 Kg



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.

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



STERILISATEUR AUTOCLAVE INOX STERIL FOOD 80 LITRES



COMPLÉMENTS

Grue de chargement et de déchargement.

Petite grue pour paniers, pour le chargement et le déchargement des autoclaves de 80 litres

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.

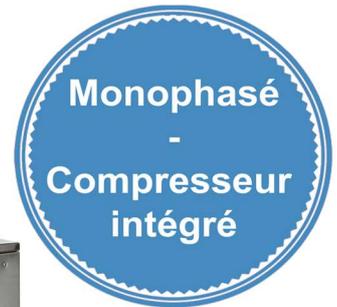
Puissance: 230V 300W

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 |
| 1000496 | 80 | 36 x 28 | 2 | 55 | 55 |



| 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 80 | 4002422 | NO | 80 | 40 60 | 107 58 72 | 70 à 121 | 2 | 3600 | 136 |

Livré sans paniers et sans tambours.