



Autoclaves verticales para pasteurización/esterilización de conservas “STERIL-FOOD” 20, 80 y 150

NUEVO

NECESARIA TOMA DE AGUA CON BAJO CONTENIDO DE CAL Y DESAGÜE. (PRESIÓN AGUA: MÍNIMO 3 BAR).
TEMPERATURA SELECCIONABLE ENTRE 70 °C. Y 121°C. CAPACIDADES DE 20, 80 Y 150 LITROS.
MODELOS “MAN” PRECISAN DE UNA INSTALACIÓN EXTERNA DE AIRE COMPRIMIDO.
MODELOS “COM” INCLUYEN COMPRESOR Y NO NECESITAN INSTALACIÓN DE AIRE COMPRIMIDO.

NORMAS	EN 61010-1	REQUISITOS DE SEGURIDAD DE EQUIPOS DE USO EN LABORATORIO.
	EN 61010-2-040	REQUISITOS DE SEGURIDAD DE EQUIPOS ESTERILIZADORES.
	EN 61326	REQUISITOS DE COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA.
	EN/97/23/EC	REQUISITOS DE SEGURIDAD EN EQUIPOS DE PRESIÓN



APLICACIONES

Esterilización de productos alimentarios en conserva.
Adecuado para pequeñas producciones y de gran variedad..

CARACTERÍSTICAS

Mueble exterior, encimera, depósito y tapa en acero inox.
Sistema de contrapresión para evitar la rotura de los botes.
Alimentación de la caldera por toma de agua exterior.
Sonda de control de temperatura en interior de la muestra.
Registro de temperaturas, tiempos y presiones en USB.

SEGURIDAD

Dispositivo que impide la apertura de la tapa si la cámara está bajo presión.
Válvula de seguridad. Previene que la presión sobrepase el límite máximo.
Presostato de seguridad. Desconecta la calefacción en caso de sobrepresión.
Envoltorio de protección térmica de la tapa.
Detector de puerta correctamente cerrada.
Doble filtro retención.

PANEL DE MANDOS



1. LCD indicador de parámetros.
2. Botón monomando del microprocesador.
3. Led de marcha.
4. Pulsador de marcha-paro.
5. Registrador USB.
6. Mando apertura tapa.
7. Indicador luminoso de función USB.

FUNCIONES DEL MICROPROCESADOR

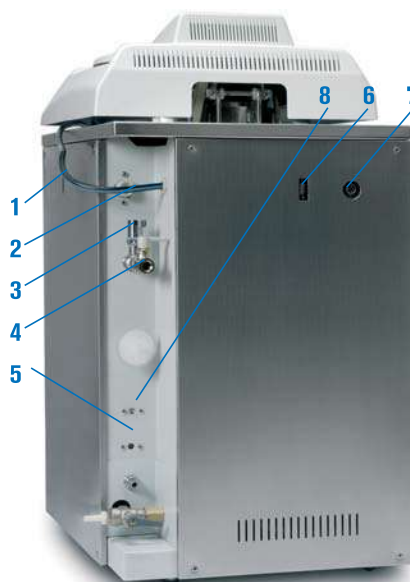
El microprocesador controla el proceso de esterilización y enfriado:

- Temperatura de pasteurización desde 70 °C a 100 °C.
- Temperatura de esterilización desde 100 °C a 121 °C.
- Tiempo de esterilización desde 1' hasta 99'.
- Temperatura de enfriamiento seleccionable.
- Programas - 0 al 9 configurables por el usuario.
- Configuración - Unidades. - Idiomas (español, inglés, francés).
- Reloj: fecha/hora. - Toma de agua exterior: on/off.
- Password
- Calibración - Temperatura sonda de control.
- Temperatura sonda de la muestra

Cualquier error de funcionamiento o ejecución se traduce en mensaje en el panel de mandos.

PRESTACIONES

Enfriado rápido por agua.
Alta eficacia en el tratamiento térmico.
Respeto las propiedades organolépticas de los alimentos.
Facilidad y rapidez de cambiar los parámetros del tratamiento térmico.
10 programas configurables por el usuario
Modelos con compresor incorporado.



PARTE POSTERIOR

1. Toma de red eléctrica.
2. Toma de agua exterior.
3. Válvula de seguridad.
4. Válvula vaciado de vapor.
5. Termostato de seguridad.
6. Conector RS 232.
7. Conector 2ª sonda.
8. Entrada aire comprimido.

MODELOS	Código	Secado	Capacidad litros	Ø / Alto (útiles) cm	Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm	Temp. °C	Capacidad cestillos	Consumo W	Peso Kg
STERIL-FOOD COM 20	4002421	NO	20	24 41	70 38 38	70 a 121	2	2500	55
STERIL-FOOD MAN 80	4002427	NO	80	40 60	107 58 72	70 a 121	2	3600	136
STERIL-FOOD COM 80	4002422	NO	80	40 60	107 58 72	70 a 121	2	3600	136
STERIL-FOOD MAN 150*	4002428	NO	150	50 70	118 80 95	70 a 121	3	7500*	250
STERIL-FOOD COM 150*	4002423	NO	150	50 70	118 80 95	70 a 121	3	7500*	250

Se suministran sin cestillo y sin tambores. * Los código 4002428 y 4002423 debido a su consumo se fabrica para corriente trifásica a 230 V ó 400 V a especificar.

COMPLEMENTO PARA AUTOCLAVES “PRESOCLAVE II I 50 - 80”, “AUTESTER ST DRY PV III 50 - 80 - 150” Y “STERIL-FOOD 80 - 150”

Grúa de carga y descarga.

Elevador de cestillos para carga y descarga de autoclaves de 50, 80 y 150L

Con adaptador para la manipulación de cestillos sin deformarlos.

Giro axial para depositar los cestillos a un carro de transporte.

Altura total del elevador: 2,4 m (Montado en el autoclave)

Exterior competamente en acero inoxidable.

Carga máxima: 50Kg.

Alimentación: 230V 300W

Debe instalarse en fabrica.

Panel de mandos: Interruptor ON/OFF + pulsador de SUBIR/BAJAR integrados en un solo mando.

Código: **1002426**



ACCESORIOS STERIL-FOOD

Descalcificador “C-3”

APLICACIONES

Pretratamiento del agua con gran contenido de cal para uso general en el laboratorio.

Recomendado para alimentar a los destiladores a partir de los 25° franceses de dureza del agua.

DATOS TÉCNICOS

Depósito metálico en acero inox. AISI 304 con dispositivo manual de regeneración de sal por llaves de dos vías.

Capacidad de resina: 12 litros. Regeneración por sal: 2 Kg.

Rendimiento cíclico por regeneración: 1200 litros a 60° franceses / 4800 litros a 35° franceses.

Rendimiento cíclico en destiladores por regeneración: de 300 a 800 litros.

Presión máxima de entrada de red: 4,5 Kg/cm².

Dureza máxima admisible de entrada: 60° franceses.

Dureza de salida: 1° francés.

Medidas exteriores: 62 alto x 19 cm Ø. Peso: 20 Kg.

Código **0703052**



Se suministra completo con mangueras de entrada y salida de 3/4.

Cestillos

De alambre en acero inox. AISI 304. Capacidad de carga hasta 8 kg.

Código	Para autoclave litros	Ø / Alto (útiles) cm	Capacidad cestillos	Capacidad botes. Ø72x85mm Ø82x115mm	
1000496	80	36 x 28	2	55	55
1000780	150	45 x 22	3	162	150
1000786	150	47 x 15	5	150	95

Nota: Para optimizar la carga en el autoclave fabricamos, bajo demanda, los cestillos adecuados a la medida y peso de sus envases.

