

Автоклавы для термообработки/ пастеризации/ стерилизации консервированных пищевых продуктов “STERIL-FOOD” 20 литров, 80 литров и 150 литров



Соответствует EN 61010-1, EN 61010-2-040, EN 61326, EN/97/23/EC



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Внешний корпус, верхняя часть, резервуар и крышка изготовлены из нержавеющей стали. Резервуар заполняется через заливное отверстие для обработанной воды. Регулировка температуры с помощью датчиков температуры воды и продуктов. Регулируемая система противодавления для защиты банок от разрушения. Отображение параметров процесса в реальном времени.

ЖК сенсорный экран 10 программ, включающих до 10 настраиваемых шагов.

- длительность каждого шага до 10 ч.
- температура обработки от 40 до 121 °С.
- охлаждение до температуры 40 °С.
- вычисление F0.

БЕЗОПАСНОСТЬ:

- **устройство**, препятствующее открыванию крышки при повышенном давлении в камере.
- **защитный клапан**: препятствует превышению максимального давления.
- **защитное термореле**: отключает нагреватель при избыточном давлении.
- крышка с **термоизоляцией**.
- детектор **плотного закрывания** крышки.
- **двойной фильтр**

Максимальная загрузка в

Автоклав объемом 150 литров:

- 100 шт. банок диам. 73, выс. 118 (стеклянная банка мясных консервов "тушенка"); или
- 240 шт. банок диам. 81, выс. 64 (металлическая банка для рыбных консервов).

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- после окончания цикла пастеризации или стерилизации в автоклав автоматически подается холодная вода для быстрой остановки процессов, предотвращая процесс переваривания продуктов;
- Высокоэффективная термообработка.
- Сохранение органолептических свойств пищи.
- Простое и быстрое изменение параметров термообработки.
- Встроенный компрессор.



Тестовая банка - в крышке, которой делается отверстие для установки термомпары.

Таким образом, контролируемая температура автоклавом реально показывает температуру стерилизуемого объекта внутри каждой банки, а не температуру внутренней камеры автоклава, и процесс стерилизации (пастеризации) проходит при точной температуре, требуемой по ГОСТам.

МОДЕЛИ	Кат. №	Сушка	Объем, л	Ø / выс. (полез.), см	В/Ш/Г (наруж.), см	Темп., °С	Число корзин	Мощн., Вт	Вес, кг
STERIL-FOOD COM 20	8.11C040	Нет	20	24/41	70/38/38	40-121	2	2500	55
STERIL-FOOD COM 80	8.11C039	Нет	80	40/60	107/58/72	40-121	2	4200	136
STERIL-FOOD COM 150*	8.11C037	Нет	150	50/70	118/80/95	40-121	2	7500*	250

Поставляется без корзин или барабанов. *Кат. № 8.11C037, в связи с потребляемой мощностью производится для трехфазной сети 230 или 400 В. Укажите ваши предпочтения при заказе.