

Autoclave

Designed to sterilise all types of food preserved in a hermetic container, with pressure and temperature control.

Water spray or cascade, according to the user's preference.

Machine constructed in accordance with EC and FDA standards.

Available in different diameters (1,580 mm or 1,380 mm) and different capacities, according to production demand.

Equipped with an automatic controller /programmer with capacity for different sterilisation programmes and an FO temperature probe.

A heat exchanger may be fitted, making the autoclave highly efficient from an energy point of view:

- **Saving cooling water.**
- **Saving boiler water and fuel necessary to generate steam.**
- **Insulated to avoid energy losses and with all the required safety systems for equipment of these specifications.**

Made of AISI-304 stainless steel.

With 1 or 2 doors.

Capacidad: de 2 a 11 carros.






2-11
Carriages / Carros



Diseñado para la esterilización de todo tipo de alimentos conservados en envase hermético, con control de presión y temperatura.

Sistema de spray de agua o cascada, según las preferencias de cada usuario.

Máquina construida de acuerdo a normativa CE y FDA.

Disponible en diferentes diámetros (1.500 mm o 1.380 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Equipado con un controlador/programador automático con capacidad para diferentes programas de esterilización y sonda de temperatura FO.

Puede equipar intercambiador de calor, convirtiendo el autoclave en un equipo altamente eficiente desde el punto de vista energético:

- **Ahorro de agua de enfriamiento.**
- **Ahorro de agua de caldera y combustible necesario para la generación de vapor.**
- **Calorifugado para evitar pérdidas de energía y con todos los sistemas de seguridad requeridos para un equipo de estas características.**

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Construido con 1 o 2 puertas.

Capacidad: de 2 a 11 carros.