

AUTOCLAVE HORIZONTAL



DESCRIPCION

El autoclave es un equipo de esterilizador para alimentos envasados herméticamente . Entre

El equipo esta diseñado para manejo y control automático , con ello se controla presión y temperatura dependiendo el tipo de envase a esterilizar

El autoclave , esta diseñado para esterilizar en , latas, vidrio y bolsa Todos los parámetros y este autoclave está indicada para aquellos productos que no necesiten de un movimiento durante su proceso de esterilización.

FUNCION

Calentamiento y enfriamiento del producto por medio de cascadas o sprays de agua en re circulación.

El agua, por medio de una bomba, la hacemos pasar un intercambiador de placas en acero inoxidable para el calentamiento indirecto de la misma.

El calentamiento y enfriamiento del agua, que utilizamos en todos los ciclos del proceso, se efectúa en el intercambiador de placas por medio de vapor o agua fría.

Autoclave equipada con cuadro de proceso automatico.

CONSERVAS VEGETALES, PASTAS, ALIMENTOS PRECOCINADOS, ZUMOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS CÁRNICOS, PATES, CONSERVAS DE FRUTAS, PESCADOS



CARACTERISTICAS

Máxima temperatura de trabajo: 130°C.

Presión de trabajo: En bar.

Panel de control Tactil

Capacidad de dos (2) a doce (12) coches

