

AUTOCLAVE VERTICAL



DESCRIPCION

La autoclave es un equipo de esterilizador para alimentos envasados herméticamente. Entre los sistemas utilizados se encuentra la esterilización, proceso que consiste en la aplicación de tratamiento térmico a los alimentos para conservar a su vez eliminar microorganismos patógenos. El proceso de esterilización en los alimentos en las industrias se realiza en equipos a presión denominadas autoclaves.

AUTOCLAVES VERTICALES POR INUNDACION

Este tipo de equipo realizan esterilización de los productos por inundación o inmersión en agua.

El proceso de esterilizado de una autoclave es un proceso continuo que consta de tres fases bien determinados: Calentamiento hasta la temperatura de proceso, proceso de esterilizado F0 y enfriado hasta la temperatura que se requiera, temperatura ambiente o con agua fría

SISTEMA DE CALENTAMIENTO.

- Eléctrico
- A gas
- A vapor

Dimensiones:

Desde 50 litros hasta 2000 litros