Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ROTATIVO LAGARDE 1 J



ID	**0000000196227**
CATEGORIA	C
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
MARCA	LAGARDE
NUMERO DE CESTAS	1
PRESION DE TRABAJO	6 BAR
TEMPERATURA DE TRABAJO	164ºC
TEMPERATURA MIN	20ºC

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ROTATIVO LAGARDE 1 J

Dimensiones totales			
LARGO : 1.40 M	ANCHO : 2.50 M	ALTO : 2.12 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.70 M	ANCHO : 0.45 M	ALTO : 0.40 M

Descripción ampliada

Los autoclaves se utilizan para la esterilización de productos envasados que necesitan alcanzar altas temperaturas (+100ºC) para la eliminación o inactivación de los microorganismos patógenos.

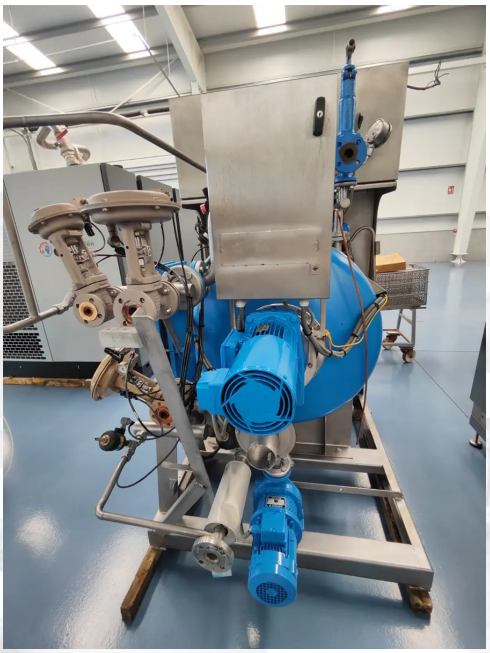
Autoclaves rotativos: se utilizan para esterilizar productos que presentan mayores dificultades en la transmisión del calor. Ejemplos de ello son las verduras en granos, ralladas o en cubos y bebidas como batidos, tés, cafés o leche evaporada. En este tipo, la cesta gira sobre sí misma en el interior de la autoclave, agitando el contenido y evitando que se tuesten aquellos trozos más cercanos a los laterales del bote.

Dimensiones de la cesta: 420 mm x 380 mm x 700 mm.
Dimensiones totales del carro: 500 mm x 700 mm x 1050 mm.

AUTOCLAVE ROTATIVO LAGARDE 1 J









AUTOCLAVE ROTATIVO LAGARDE 1 J





