Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COOKER COOLERS AUTOCLAVE EN CONTINUO FMC-JBT STERILMATIC 1 KG



ID	**0000000202406**
FORMATO ACTUAL (KG)	1
FORMATO ACTUAL (MM)	99
MARCA	JBT
MODELO	STERILMATIC
PRESION DE PRUEBA	4.6 BAR
PRESION DE TRABAJO	2.3 BAR
PRODUCCIÓN	350 LATAS/MIN
TEMPERATURA MAX	143ºC
TEMPERATURA MIN	20ºC

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COOKER COOLERS AUTOCLAVE EN CONTINUO FMC-JBT STERILMATIC 1 KG

Dimensiones totales			
LARGO : 13.00 M	ANCHO : 6.00 M	ALTO : 2.30 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 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 en continuo: Se insertan dentro de las líneas de producción. En ellas, los envases entran en el interior de forma automática y salen por otro extremo ya esterilizados. Esto nos permite alcanzar volúmenes de producción mucho más elevados.

- Cooker-coolers rotatorios de la marca FMC-JBT. están compuestos por dos o más cuerpos en los que se llevan a cabo cada una de las fases de la esterilización.

Medidas:
Módulo 1: 9 m x 2 m x 2.30 m.
Módulo 2: 9 m x 1.55 m x 2.30 m.
Módulo 3: 13 m x 2.10 m x 2.30 m.

La producción podrá variar dependiendo del formato.

COOKER COOLERS AUTOCLAVE EN CONTINUO FMC-JBT STERILMATIC 1

