Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ESTATICO LAGARDE INOX 4 J.



ID	**0000000197526**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
DIAMETRO INTERIOR	1.400 MM
MARCA	LAGARDE
MODELO	SA
NUMERO DE CESTAS	4
PRESION DE TRABAJO	5 BAR
SISTEMA	DUCHAS
TEMPERATURA MAX	158ºC
VOLUMEN	6.700 L

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ESTATICO LAGARDE INOX 4 J.

Dimensiones totales			
LARGO : 5.30 M	ANCHO : 1.70 M	ALTO : 2.20 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 4.10 M	ANCHO : 1.40 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 estáticos: son aptas para cualquier formato y se emplean para alimentos envasados en latas, tarros, y otros materiales flexibles.

CARACTERÍSTICAS:
- Ventilación forzada.
- Sistema por duchas.

CONSUMOS:
- Vapor: Caudal máximo 2100 kg/h. Consumo aproximado 475 kg/ciclo.
- Energía eléctrica en KW: 22kw
- Agua fría en tn/hr: Caudales 25m³/h.
- Aire comprimido en m³/min. El teórico necesario para enfriar el autoclave en la peor condición de necesidad de aire (vacío o con poca carga) es de 2.91 m³/minuto
- Cantidad total de drenaje en ton/día: Depende del número de ciclos. Aproximadamente drenará de interior del autoclave 0.8 m3/ciclo al terminar el ciclo. La salida de agua del intercambiador será la misma que la entrada durante el enfriamiento, 25 m³/h
- Consumo total de agua bruta en tn/día: 0.8 m³/ciclo finales + 12-16 m³ de enfriamiento.

AUTOCLAVE ESTATICO LAGARDE INOX 4 J.







