Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ROTATIVO SURDRY 4 J



ID	**0000000196225**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
DIAMETRO INTERIOR	1000 MM
FRECUENCIA	50 HZ
INCORPORA	INTERCAMBIADOR PLACAS
MARCA	SURDRY
MODELO	AR
NUMERO DE CESTAS	4
Nº PUERTAS	1
POTENCIA	25.5 KW / 35 CV
VOLTAJE	400 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ROTATIVO SURDRY 4 J

Dimensiones totales			
LARGO : 6.50 M	ANCHO : 2.10 M	ALTO : 2.15 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 4.20 M	ANCHO : 1.00 M	ALTO : 0.98 M

Descripción ampliada

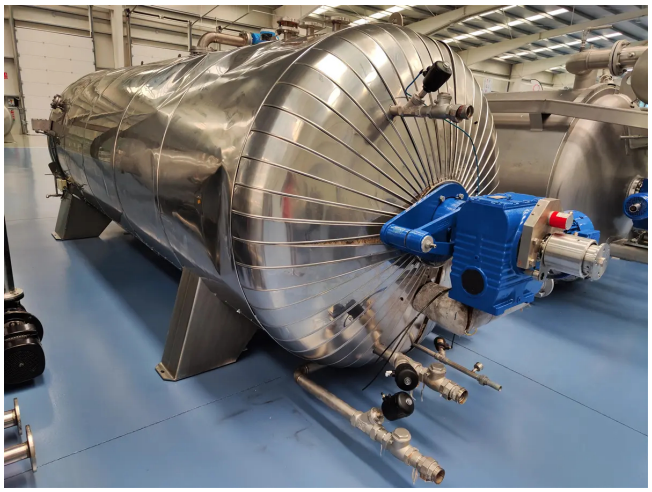
Los autoclaves se utilizan para la esterilización de productos envasados que necesitan alcanzar altas temperaturas (+100ºC) para la eliminación o inactivación de los microorganismos patógenos.

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.

Distancia entre rodillos: 650 mm.

AUTOCLAVE ROTATIVO SURDRY 4 J









AUTOCLAVE ROTATIVO SURDRY 4 J

