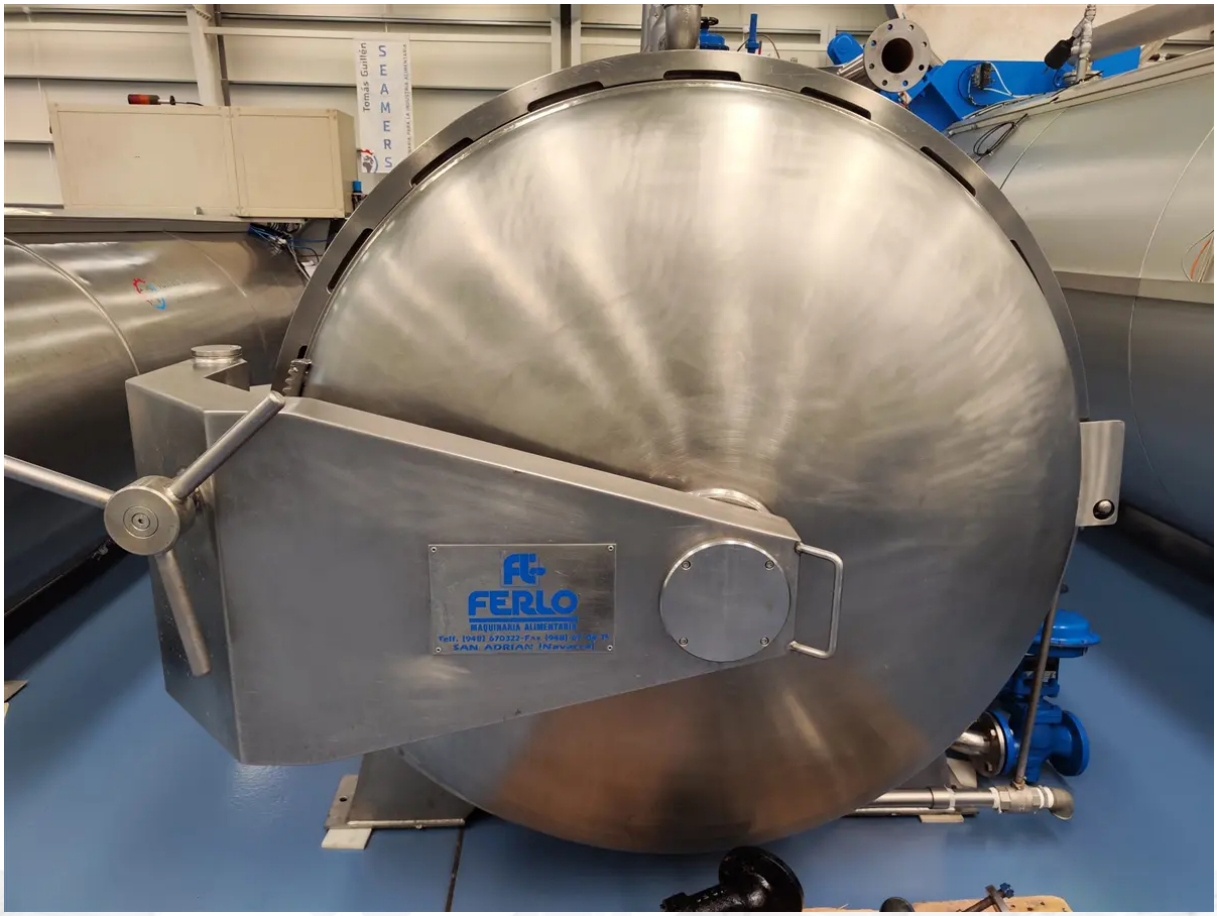
Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ESTATICO DOBLE PUERTA FERLO 4 J



ID	**0000000196657**
CAPACIDAD	6783 L
CATEGORIA	3
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
INCORPORA	DOBLE PUERTA
MARCA	FERLO
MODELO	HORIZONTAL C4
NUMERO DE CESTAS	4
PRESION DE PRUEBA	4.5 BAR
PRESION DE SERVICIO	3 BAR
TEMPERATURA MAX	158 ºC
VOLUMEN	6.783 L

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE ESTATICO DOBLE PUERTA FERLO 4 J

Dimensiones totales			
LARGO : 5.10 M	ANCHO : 2.20 M	ALTO : 2.30 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 1.38 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

El autoclave estático Ferlo basa su sistema de esterilización mediante el sistema de transmisión de calor y frío por medio de
cascada de agua.
Este autoclave está indicada para aquellos productos que no necesiten de un movimiento durante su proceso de esterilización.

El calentamiento y enfriamiento del agua, que utilizamos en todos los ciclos del proceso, se efectúa en unm intercambiador de placas por medio de vapor o agua fría.

PRODUCTOS: CONSERVAS VEGETALES, PASTAS, ALIMENTOS PRECOCINADOS, ZUMOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS CÁRNICOS, PATES, CONSERVAS DE FRUTAS, PESCADOS.

CARACTERISTICAS:

- Diámetro 1380mm. Jaula: 0.98X0.98X0.93m.
- Doble puerta.
- Funcionamiento por cascada.
- Cuadro eléctrico.
- Válvulas.
- Fluido contenido: VAPOR/AIRE/AGUA
- Separación entre guías: 77.5 cm

FLUIDO:

-ENTRADA DE AIRE: DN32 CONSUMO: DEPENDERÁ DEL TIEMPO DE ENFRIAMIENTO PRESIÓN:7BAR

-DESCARGA: DN32 OBSERVACIONES: TEMPERATURA DE SALIDA >100ºC

-VAPOR: DN50 CONSUMO: 2200kg/h - 450/500KG POR CICLO PRESIÓN: 7BAR

-ENFRIADO: DN50 CONSUMO: 20M³ PRESIÓN: 3BAR

-LLENADO: DN50 CONSUMO: 20M³-750LITROS/CICLO PRESIÓN: 3BAR

-VACIADO: DN50 OBSERVACIONES: TEMPERATURA DE SALIDA >100ºC

-CONSUMO ELÉCTRICO: 10KW-400V-50HZ - III+N+PE

AUTOCLAVE ESTATICO DOBLE PUERTA FERLO 4 J









AUTOCLAVE ESTATICO DOBLE PUERTA FERLO 4 J

