Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE EN CONTINUO FMC STERILMATIC 1/2 KG



ID	**0000000179737**
CAPACIDAD	11800 L
DIAMETRO EXTERIOR	1.568 MM
DIAMETRO INTERIOR	1.495 MM
FORMATO ACTUAL (MM)	73 MM
MARCA	FMC
MODELO	STERILMATIC
PRESION DE PRUEBA	6.20 BAR
PRESION DE SERVICIO	3.1 BAR
TEMPERATURA MAX	144ºC
TEMPERATURA MIN	20ºC
VOLUMEN	11.800 L

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE EN CONTINUO FMC STERILMATIC 1/2 KG

Dimensiones totales			
LARGO : 7.85 M	ANCHO : 4.00 M	ALTO : 2.00 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 6.85 M	ANCHO : 1.57 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: 7.75 m
Módulo 2: 7.85 m
Capacidad de cada modulo : 11.800 litros
Presión: 3.1 bar / modulo.
Capacidad máxima de entrada para que no se acumule el módulo : 200 latas.

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

AUTOCLAVE EN CONTINUO FMC STERILMATIC 1/2 KG



