

SURBT

AUTOCLAVES



[Autoclaves a vapor y spray de agua]

MODELOS **A-142**, **A-144** y **A-146**



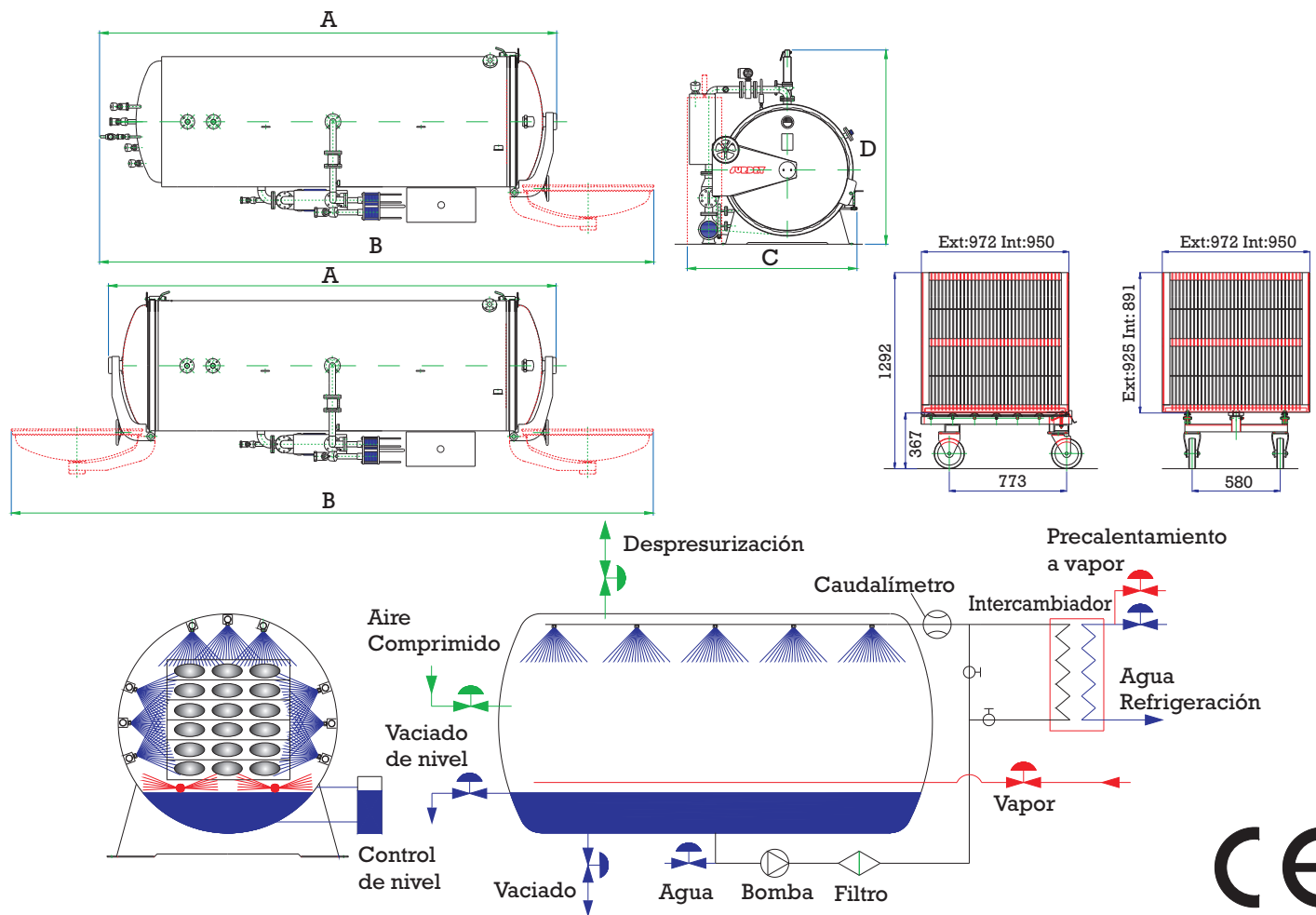
CONSERVE SUS ALIMENTOS CON LA MÁS ALTA CALIDAD

- Proceso mixto a vapor y spray de agua con solamente 100 litros de agua por cesto.
 - Ducha superior para botes y frascos más ducha lateral para bolsas y bandejas.
- Sistema de enfriamiento indirecto a través de intercambiador de calor de placas que permite la recuperación de agua.
- El aparato, tuberías, válvulas e intercambiador están fabricados en acero inoxidable.
 - Aislamiento térmico con revestimiento de acero inoxidable pulido espejo.
 - Control por PLC con módem para asistencia remota on-line.
- Visualización de proceso en el monitor con información completa de temperatura, presión, tiempo y caudal y estado de las válvulas y bomba.
 - Fácil introducción del programa protegido mediante clave de acceso.
 - Óptima distribución de temperatura (+/-0,5 °C).
 - Control de presión de gran precisión (+/- 0,05 bar).
 - Mínimo consumo de vapor y agua.
 - Conserve sus alimentos con la más alta calidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Modelos:	A-142	A-144	A-146	A-144-T 2 puertas	A-146-T 2 puertas
Longitud "A"	3285	5130	7165	5060	7095
Longitud "B"	4407	6252	8287	7315	9350
Anchura "C"	1965	1965	1965	1965	1965
Altura "D"	2070	2272	2370	2272	2370
Capacidad (número de cestos)	2	4	6	4	6
Capacidad (*)	1190	2380	3570	2380	3570
Peso (autoclave vacío) (kg)	1350	1910	2490	2200	2800
Peso (autoclave cargado) (kg)	3150	5510	7890	5800	8200
Potencia instalada (kW)	4,5	8,75	12,3	8,75	12,3
Consumo de vapor (kg/ciclo)	164	315	467	315	467
Consumo de agua (l/ciclo)	2820	5639	8459	5639	8459
Consumo de aire (l/ciclo)	2954	5031	7109	5031	7109
Temperatura máxima de servicio (°C)	150	150	150	150	150
Presión máxima de servicio (bar)	5	5	5	5	5
Presión de suministro de vapor (bar)	5-6	5-6	5-6	5-6	5-6
Presión de suministro de agua (bar)	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5

(*) Recipiente de referencia: Lata 1kg, diam. 102, h119mm



SURDRY S.L.

P.I. Trañapadura · 48220 ABADIANO · Vizcaya, ESPAÑA
 Tel. 34 94681 4171 · Fax 34 94681 3452
 E-mail: surdry@surdry.com · Web: www.surdry.com