



Stérilisateur Goût'Stave

**Horizontal,
pratique &
innovant !**

Autonome

Fonctionnement sans chaudière. L'eau est chauffée rapidement par une résistance électrique. L'injection de vapeur est aussi possible.

Adaptable

Il s'adapte à tous les types de produits. Un panier peut contenir 200 boîtes de conserves 850 ml ou 460 bocaux en verre en Twist Off de 230 ml.

Appliqué

L'eau est uniformément pulvérisée sur les produits. Cela assure une répartition homogène de température et garantit ainsi la qualité et la sécurité des produits.

Innovant

Un logiciel permet d'assurer la régulation automatique de l'autoclave, de suivre la température et la valeur stérilisatrice au cœur des produits.

Les bonnes énergies de Goût'Stave



Consommation d'eau de 70L par cycle, à un débit de remplissage de 8-10 m³/h et à une pression de 3.5-4.5 bars.



Raccordement à un compresseur de minimum 100L, pour un débit d'air de 60 Nm³/h max. à une pression 4.5 bars.



Option : récupération de l'eau chaude ou froide au cours des cycles.



Résistance électrique de 30 kW ou 60 kW en fonction de vos besoins.



Production 11g de CO₂ par kilo de produit pour une stérilisation à 120°C de 200 boîtes de conserves 4/4.

Caractéristiques techniques

Matériaux		Tout en Inox AISI 304-L	
Mode de fonctionnement		Aspersion d'eau / air comprimé	
Agrément/certificat		CE / TÜV AD-Merkblatt-S1	
Isolation cuve		50 mm de laine de roche couverte de tôles en aluminium	
Cuve		Diamètre interne - 800 mm / Epaisseur Inox : 4 mm	
Nombre de panier		1 panier	2 paniers
Dimensions internes d'un panier	Longueur (mm)	1000 ou 1120	1000
	Largeur (mm)	514	514
	Hauteur (mm)	512	512
Longueur porte ouverte (mm)		3180	4194
Longueur porte fermée (mm)		2540	3513
Largeur totale porte ouverte de 90° (mm)		1229	1229
Largeur totale porte fermée (mm)		991	991
Hauteur totale (mm)		2010	2010
Température de service maximale		130°C	
Pression de service maximale		2 bars	

