

STERILISATEUR AUTOCLAVE ARTISANAL



STERILISATEUR AUTOCLAVE ARTISANAL



Les stérilisateur autoclaves permettent de stériliser tous types de contenants : Des bocaux tout verre bien sûr, mais aussi tous les autres types de bocaux présents sur le marché (bocaux à armature métallique, bocaux en verre à fermeture twist-off, bocaux en verre avec couvercle métallique serti, ...) ainsi que des boîtes de conserve métal serties.

Les stérilisateur autoclaves ont largement fait leurs preuves par le passé, chacun pourra le vérifier dans son entourage qui comprend certainement un artisan travaillant avec ces autoclaves.

La simplicité de construction des stérilisateur autoclaves leur apportent une fiabilité. Le choix de l'aluminium procure à la cuve une grande résistance aux agressions leur conférant une très grande longévité. Pas de risque de se retrouver avec un appareil de moins de 10 ans dont la cuve en acier rongée par la rouille est irrécupérable. Troisième qualité de ces stérilisateur autoclaves, leur prix qui permet de rester dans un budget serré.

De petites structures peuvent ainsi réaliser l'investissement rendu nécessaire par l'évolution stricte de la réglementation. Les structures plus importantes, par l'achat de plusieurs stérilisateur autoclaves installés en batterie, pourront gagner en souplesse d'organisation.

Les stérilisateur autoclaves, de par leur sobriété et la conception des matériaux entrant dans leur composition, offrent aux utilisateurs professionnels, des appareils particulièrement fiables, robustes, performants, tout en respectant un budget raisonné.

Les stérilisateur autoclaves sont conformes à la réglementation des appareils sous pression (DESP 97/23/CE) et livrés avec un équipement standard.

STERILISATEUR AUTOCLAVE ARTISANAL

	60 l	95 l	157 l	190 l		60 l	95 l
Electrique					Gaz		
Réf.	ST 60 E	ST 95 E	ST 157 E	ST 190 E	Réf.	ST 60 G	ST 95 G
Contenance	28 4/4	56 4/4	75 4/4	100 4/4	Contenance	40 4/4	68 4/4
Puiss. thermique	6 kWh	9 kWh	15 kWh	15 kWh	Puiss. thermique	16000 MTh	
Alimentation	380V tri	380V tri	380V tri	380V tri	Alimentation	Propane ou Gaz naturel	

Il existe la possibilité d'ajouter en option un programmeur électronique permettant l'automatisation des paramètres température et temps de barème pour plus de confort.



Équipement standard d'un stérilisateur autoclave :

N°1 - thermomètre à lecture directe

N°2 - coffret électrique

N°3 - régulation électronique de la chauffe

N°4 - système de refroidissement avec contrepression réglable

N°5 - vanne de vidange

N°10 - manomètre

N°11 - thermomètre enregistreur (100 disques et 1 stylo Fibrodian fournis)

N°12 - 2 soupapes de sécurité

N°13 - vanne de dégazage

Ss n° - réchaud Gaz (Propane ou naturel) ou Électrique

Ss n° - grille de contrepoids

Nouveauté :

Autoclave électrique automatique possible pour les capacité 95 litres soit 56 4/4 (ST95EA) et 190 litres soit 100 4/4 (ST190EA) :

- boîtier de commande intégrant une électronique de programmation et de contrôle (10 programmes mémorisés), une imprimante thermique pour tracé température / pression en temps réel (traçabilité des lots), commande de puissance.

Un ensemble de capteurs et d'électrovannes, un manomètre à lecture directe, un thermomètre à lecture directe, un thermoplongeur, deux soupapes de sécurité, un filtre de rechange, deux rouleaux de papier spécial pour imprimante thermique, grille contrepoids.