



### PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU STERILISATEUR:

- > COÛTS REDUITS (FAIBLE CONSOMMATION ENERGETIQUE ET COÛTS DE MAIN D'ŒUVRE REDUITS)
- > MACHINE 100% AUTOMATISEE
- > PRODUITS FINIS DE HAUTE QUALITE
- > FLEXIBLE ET POLYVALENT
- > SOLUTION ROBUSTE ET REPETABLE



L'HYDROLOCK de la série ACCT est spécialement conçu pour la stérilisation de nourriture conditionnée dans des boîtes de conserves métalliques et bols en plastique stérilisables.

L'agitation continue du produit pendant la stérilisation et le refroidissement empêche au produit de brûler. Le process continu et agité permet d'effectuer un cycle HTST (stérilisation de courte durée à haute température) qui est reconnu pour la préservation des qualités organoleptiques et des couleurs.

Ce stérilisateur est spécialement conçu pour des cadences de production moyennes à grandes et peut s'adapter à différentes tailles et différents matériaux d'emballage pour une même machine.



- > Chargement et déchargement automatique
- > Pas de temps d'attente
- > Supervision tactile ergonomique avec compteurs d'aide à la maintenance préventive
- > Contrôle continu et enregistrement des paramètres critiques
- > Système multi recettes
- > Accès VPN à distance pour la maintenance
- > Certifications CE, TUV, ASME, CODAP
- > Plusieurs marques d'automate sont disponibles( Rockwell, Schneider, Siemens ...)
- > Conception spéciale sur demande



Conteneurs pour bols



Conteneurs tubulaires pour conserves

REF	DEBIT	LONGUEUR (M)	LARGEUR (M)	HAUTEUR (M)
ACCT 200 - 2200	100 cpm	13.3	2.00	3.10
ACCT 290 - 2500	194 cpm	18.7	2.70	3.80
ACCT 400 - 2800	345 cpm	22.10	2.70	3.80
ACCT 500 - 3200	772 cpm	25.70	2.70	3.80
ACCT 600 - 3200	690 cpm	26.70	3.20	3.95

Cadences indiquées pour un temps de maintien de 15 min , des boites 1/2H (D73xH110mm) - 400 g