

### CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL ESTERILIZADOR

- > AHORRO DE COSTES (BAJA ENERGIA) Y BAJO TRABAJO)
- > COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- > PRODUCTOS FINALES DE ALTA CALIDAD
- > FLEXIBLE Y VERSATIL
- > FIABLE Y EFICIENTE



El autoclave rotativo continuo ACCT está especialmente diseñado para la esterilización de alimentos envasados en latas, de bandejas de plástico y bolsas.

La agitación continua de los productos durante el proceso de calentamiento y enfriamiento impide que se queme el producto. Los procesos continuos y agitados permiten el procesado HTST (alta temperatura corto tiempo) que son reconocidos para mejorar la calidad organoléptica y colores.

Este esterilizador continuo está especialmente diseñado para medianas y grandes producciones y se puede operar con diferentes tamaños y diferentes productos dentro de la misma máquina dependiendo del embase.



- Carga y descarga automatizada
- No hay tiempo de demora ( tiempo de espera)
- Fácil de usar HMI con trackers de mantenimiento.
- Control continuo y registro de los parámetros críticos.
- Sistema de formulas multiples
- Acceso remoto para mantenimiento.
- Certificaciones CE, TUV, ASME
- Marcas multi PLC disponibles ( Rockwell, Schneider, Siemens...)
- Se pueden solicitar diseños especiales



Tubos para tarrinas



Tubos para latas.

REF	VELOCIDAD DE PRODUCCION	LARGO(M)	ANCHO (M)	ALTO (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

velocidad dado para tiempo de 15 minutos y 1/2H latas D73xH110mm - equivalente a 15 OZ