

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

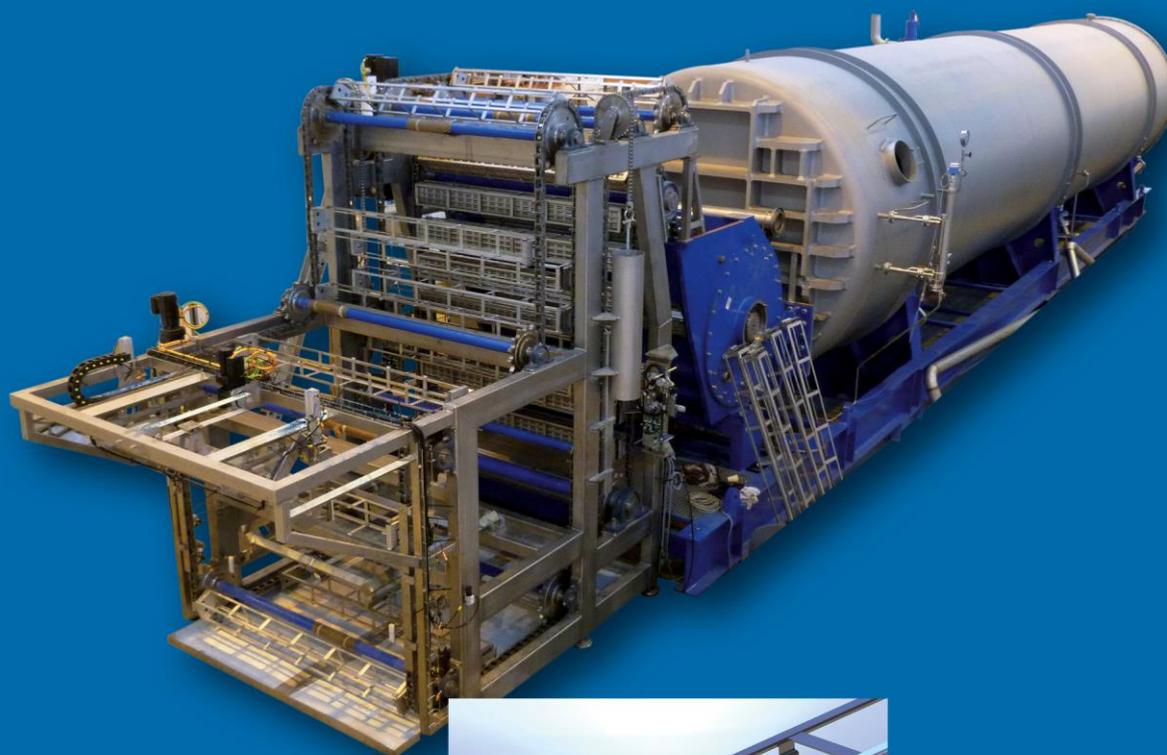


L'HYDROLOCK de la série ACP est spécialement conçu pour la stérilisation de poches alimentaires et de barquettes plates, grâce à un process air-vapeur.

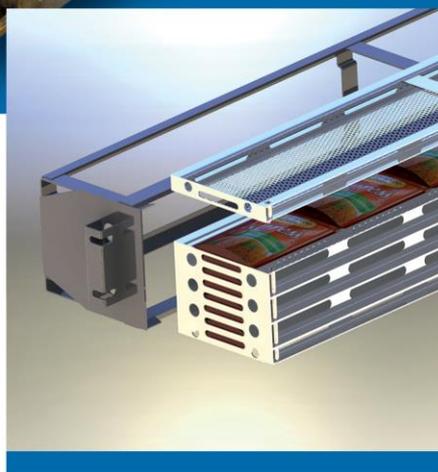
Le processus semi-statique avec contrepression garantie de maintenir l'intégrité de l'emballage.

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.

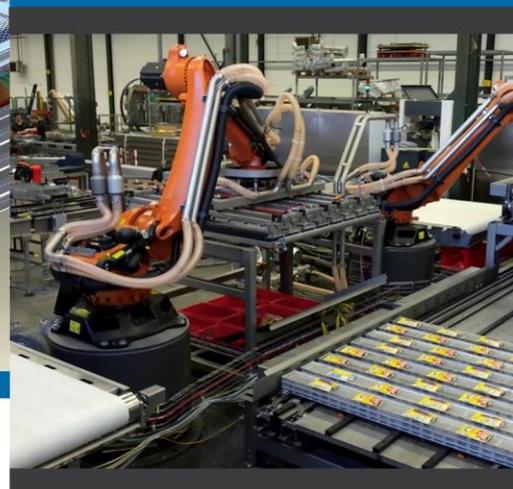
Un système automatisé pour la manipulation des produits et des plateaux fait partie de l'offre.



- > Machine disponible pour différentes tailles de poches
- > 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
- > Plusieurs marques d'automate sont disponibles(Rockwell, Schneider, Siemens ...)
- > Conception spéciale sur demande



Container pour poches souples



Système de manutention des poches et claies entièrement robotisé.

REF	DEBIT (PPM)	LONGUEUR (M)	LARGEUR (M)	HAUTEUR (M)
ACP 230 - 2500	560 Poches 100 g / 15' stérilisation	20.00	2.70	3.55
ACP 100 - 3200	125	22.10	4.00	3.95
ACP 150 - 3200	187	25.70	4.00	3.95
ACP 200 - 3200	250	26.70	4.00	3.95

Débit donné pour 30 minutes de maintien en température et poches de 400g 14x19x4 cm