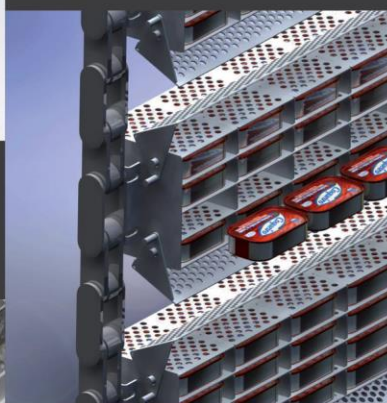


PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU STERILISATEUR:

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



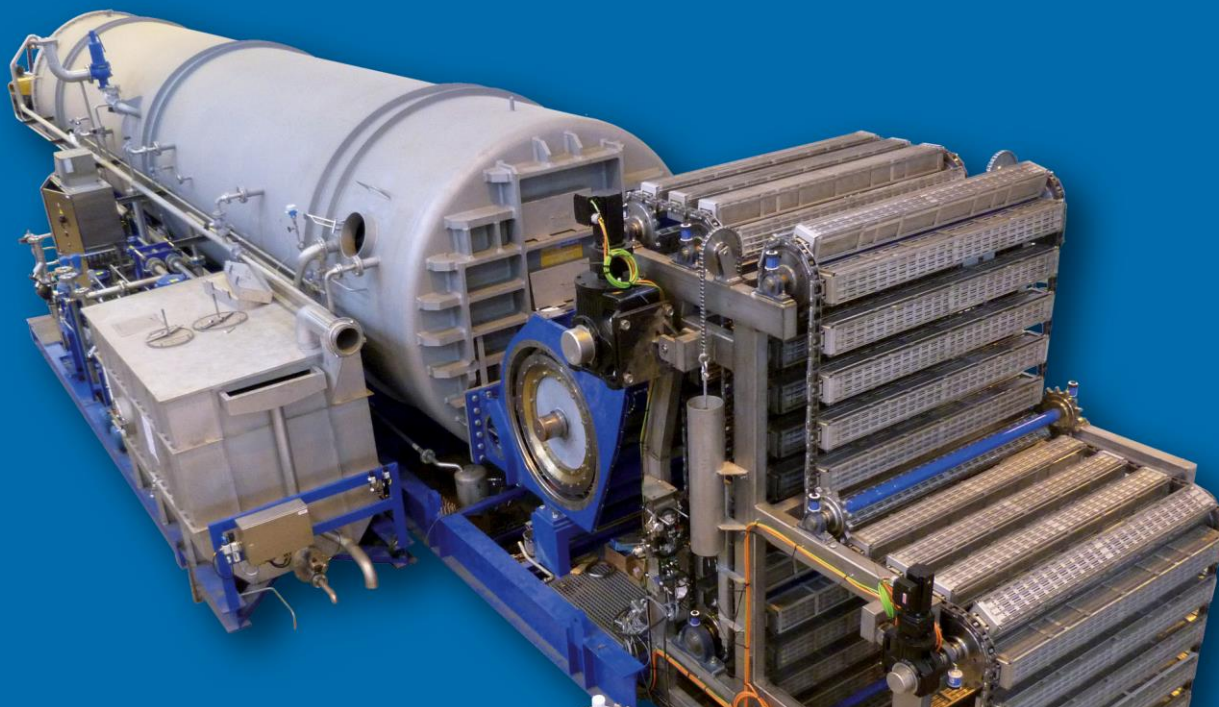
L'HYDROLOCK de la série ACS est spécialement conçu pour la stérilisation de poches alimentaires et barquettes thermoscellées, grâce à un process air-vapeur.

Le processus semi-statique avec surpression garantit le maintien de l'intégrité de l'emballage.

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

Un système automatisé pour la manipulation des produits et des plateaux fait partie de l'offre. Le chargement semi-automatique est également possible.





- > Chargement et déchargement automatique ou semi-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



Chargement frontal ou pick&place



Châssis interne avec module de surpression

REF	DEBIT (PPM)	LONGUEUR (M)	LARGEUR (M)	HAUTEUR (M)
ACS 100 - 2500	78	18.0	2.70	3.70
ACS 150 - 2500	109	22.0	2.70	3.70
ACS 200 - 2500	143	25.0	2.70	3.70

Débit donné pour 20 min de maintien en température et poches de 400g 14x19x4 cm