



ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НАШИХ СТЕРИЛИЗАТОРОВ:

- > ЭКОНОМИЯ РАСХОДОВ НА ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ И РАСХОДОВ НА ПЕРСОНАЛЕ)
- > ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ
- > ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПОЛУЧАЕМОГО ПРОДУКТА
- > МНОГОФОРМАТНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ
- > НАДЕЖНОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Непрерывный стерилизатор ACCT специально разработан для стерилизации пищевых продуктов, упакованных в жестяные банки или пластиковые контейнеры, лотки

Непрерывное перемешивание продукта во время процесса нагрева и охлаждения предотвращает пригорание продукта. Непрерывный процесс с перемешиванием позволяет использовать процессы HTST (High Temperature Short Time), которые, как известно, улучшают органолептические качества продукта и сохраняют цвет.

Этот стерилизатор непрерывного действия специально разработан для средних и крупных производств и позволяет работать с упаковкой разных размеров и изготовленной из разных материалов.



- > Автоматическая загрузка и выгрузка
- > Непрерывный рабочий процесс (в отличие от классических автоклавов)
- > Удобный интерфейс управления
- > Непрерывный контроль и запись критических параметров
- > Возможность программирования нескольких программ работы под разные продукты
- > Удаленный доступ для обслуживания
- > Сертификаты CE, TUV, ASME
- > Доступны несколько брендов ПЛК (Rockwell, Schneider, Siemens ...)
- > Специальное исполнение по запросу.



Держатель для контейнера



Трубчатые контейнеры для банок

REF	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ДЛИНА (М)	ШИРИНА (М)	ВЫСОТА (М)
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

Скорость указана для 15 мин выдержки и банок D73xH110 мм - эквивалент 15 унций