

GOÛT'STAVE
by Steritech
SMART PRESERVATION

Goût'stAVE

Le petit autoclave, qui a tout d'un grand !



Goût'stave et son grand frère

Un autoclave horizontal,
pratique d'utilisation
conçu pour les petites structures !

Goût'stave est autonome :



Fonctionnement sans chaudière :
l'eau est chauffée rapidement par
une résistance électrique.
(L'injection de vapeur est aussi possible.)



L'eau est uniformément pulvérisée sur les
produits. Cela assure une répartition homogène
de température et garantit ainsi la qualité et
la sécurité des produits.

Goût'stave a du coffre :



Il s'adapte à tous les types de produit !
Un panier c'est : 200 boîtes de
conserves de 850 mL ou 460 bocaux
en verre Twist Off de 230 mL.



Goût'stave est simple à vivre !

Avec Goût'stave, la stérilisation devient un
jeu d'enfant : aucune crainte pour vos produits !

Un surdoué ce Goût'stave !



Notre logiciel permet d'assurer la régulation
automatique de l'autoclave,
de suivre la température et la valeur
stérilisatrice au cœur des produits.



Le + GOÛT'STAVE

Accompagnement pour le développement
de produits et la création de barèmes

Création d'un réseau collaboratif autour de
votre projet.



Les bonnes énergies de Goût'stave



Raccordement à l'eau à un débit de remplissage de 8-10 m³/h et à une pression de 3.5-4.5 bars.



Raccordement à un compresseur de minimum 100 L, pour un débit d'air de 60 Nm³/h max. à une pression de 4.5 bars.



Résistance électrique de 30 kW ou 60 kW en fonction de vos besoins et de votre raccordement au réseau électrique.



Production de 11 g de CO₂ par kilo de produit pour une stérilisation à 120 °C de 200 boîtes de conserves 4/4.

Plus sobre en eau et énergie !



Le système permet de programmer le chauffage de l'eau en amont des cycles, afin de réduire la puissance électrique de raccordement au réseau.



Un deuxième réservoir de stockage permet de récupérer et de recycler l'eau du refroidissement.



Le réservoir chaud permet de récupérer l'eau chaude au début du refroidissement : économie d'eau et d'énergies assurées !



Il peut être connecté à l'énergie solaire, à une chaudière existante ou électrique pour chauffer l'eau. Il s'adapte à vos équipements existants.

Caractéristiques techniques

Matériaux		Tout en inox AISI 304-L	
Mode de fonctionnement		Aspersion d'eau / air comprimé	
Agrément/certificat		CE / TÜV AD-Merkblatt-51	
Isolation cuve		50 mm de laine de roche recouverte de tôles en aluminium	
Cuve		Diamètre interne - 800 mm Epaisseur Inox : 4 mm	
Nombre de paniers		1 panier	2 paniers
Dimensions interne d'un panier	Longueur (mm)	1000 ou 1120	1000
	Largeur (mm)	514	514
	Hauteur (mm)	512	512
Longueur porte ouverte (mm)		3180	4194
Longueur porte fermée (mm)		2540	3513
Largeur totale porte ouverte de 90° (mm)		1229	1229
Largeur totale porte fermée (mm)		991	991
Hauteur totale (mm)		2010	2010
Température de service maximale		130 °C	
Pression de service maximale		3 bars	