

¡ La familia Goût'st[®]ove crece !

La **MÁS** pequeña autoclave,
que **SIEMPRE** tiene todo de una grande

Una autoclave **horizontal**, con una utilización **práctica**
100% eléctrico, y diseñada para las **pequeñas estructuras**!

CADA VEZ
MÁS
EFICAZ

MÁS
ECONÓMICO

MÁS
COMPACTO





Funciona sin caldera:
el agua se calienta rápidamente
mediante una resistencia eléctrica



El agua se pulveriza uniformemente sobre
los productos. De este modo, la temperatura
se distribuye uniformemente, lo que garantiza
la calidad y la seguridad de los productos.



Se adapta a todo los productos.
Una cesta representa: 140 latas de 850 ml
o 320 fracos Twist Off de 230 ml.



Nuestro software regula automáticamente
el autoclave, controlando la temperatura
y el valor Fo en el centro de los productos.
Regulación de la presión es
independiente de la temperatura.

Comparación		
Tipo de máquina		Goût'stave 1 cesta
		Mini Goût'stave
Temperatura máxima de servicio		130°C
Presión máxima de servicio		3 bar
Potencia eléctrica		30 kW
		20 kW
Tanque		diámetro interno 800mm grosor 4mm
		diámetro interno 700mm grosor 4mm
Longitud puera abierta (mm)		3180
		2400
Longitud puera cerrada (mm)		2540
		1780
Ancho puerta abierta de 90° (mm)		1229
		1400
Ancho puerta cerrada (mm)		991
		1210
Altura total (mm)		2010
		1830
Dimensiones internas de una cesta	Longitud (mm)	1035
	Ancho (mm)	514
	Altura (mm)	512
		440
capacidad de la cesta		200 latas 4/4
		140 latas 4/4
Materiales		Todo en INOX AISI 304-L
Modo de funcionamiento		Aspersión de agua / aire comprimido
Aprobación / certificado		CE / TÜV AD-Merkblatt-S1
Aislamiento de la autoclave		50 mm de lana de roca, cubierta con láminas de aluminio