

La famille Goût'st~~A~~ove s'agrandit !

Le **PLUS** petit autoclave, qui a **TOUJOURS** tout des grands !

Un autoclave horizontal, pratique d'utilisation
100% électrique, conçu pour les petites structures !

PLUS
ECONOME

TOUJOURS
PLUS
PERFORMANT

PLUS
COMPACT



Steritech



Fonctionnement sans chaudière :
l'eau est chauffée rapidement par une résistance électrique.



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.



Il s'adapte à tous les types de produits !

Un panier ce sont : **140** boîtes de conserve de 850 mL ou **320** bocaux en verre Twist Off de 230 mL.



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

Comparatif

Type de machine	Goût'stave 1 panier	Mini Goût'stave
Température de service maximale	130°C	
Pression de service maximale	3 bars	
Puissance électrique	30 kW	20 kW
Cuve	Ø interne 800mm : épaisseur 4mm	Ø interne 700mm : épaisseur 4mm
Longueur porte ouverte (mm)	3180	2400
Longueur porte fermée (mm)	2540	1780
Largeur totale porte ouverte de 90° (mm)	1229	1400
Largeur totale porte fermée (mm)	991	1210
Hauteur totale (mm)	2010	1830
Dimensions internes d'un panier	Longueur (mm)	1035
	Largeur (mm)	514
	Hauteur (mm)	512
Capacité pour un panier	200 boîtes 4/4	140 boîtes 4/4
Matériau	Tout en inox AISI 304-L	
Mode de fonctionnement	Aspersion d'eau / air comprimé	
Agrément/certificat	CE / TÜV AD-Merkblatt-S1	
Isolation cuve	50 mm de laine de roche recouverte de tôles en aluminium	