

La famille Goût'st~~A~~ve 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







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  
conserves 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)	430
		440
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