

**AUTOCLAVES
COMPACTS
POUR ALIMENTS
CONDITIONNÉS**

MODÈLES DE PALLASSE

FICHE TECHNIQUE

Dimensions

	CFS-21H	CFS-50H	CFS-75H
Dimensions de la chambre H max. x D utile	210 x 430 mm	360 x 400 mm	360 x 600 mm
Volumé de la chambre total / útil	21 / 19 L	55 / 50 L	79 / 75 L
Dimensions externes L x D x H	560 x 660 x 425 mm	805 x 805 x 650 mm	805 x 1005 x 650 mm
Poids	55 Kg	125 Kg	140 Kg
Puissance électrique	2000 W	2800 W	3200 W
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Tension électrique*	230 (1P+N+E) V	230 (1P+N+E) V	230 (1P+N+E) V
Courant électrique	9 A	13 A	14,5 A

* Veuillez nous consulter pour d'autres voltages.

Accessoires

Plateaux perforés en acier inoxydable

MODÈLE	L x D	MODÈLE AUTOCLAVE
BAH-21	350 x 190 mm	CFS-21H
BAH-50	330 x 315 mm	CFS-50H
BAH-75	530 x 315 mm	CFS-75H



CFS-21H



CFS-50H

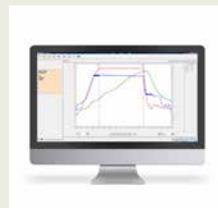
Accessoires*



BAH
Plateaux perforés en acier inoxydable



IT/TS
Imprimante intégrée



SW8000
Software externe pour visualisation et réalisation de rapport avec résultats



KIT-CFS-T
Kit de perforation de couvercles

* Consultez pour les accessoires personnalisés.

Spécifications

Température	50-130 °C
Temps de stérilisation	1-250 mins
Pression Max	2,2 bar
Contra presión programable	Jusqu'à 2,2 bar. Dépend de la température de stérilisation sélectionnée.
Double système de contrôle de température	Sonde flexible PT100 et sonde fixe dans la chambre de stérilisation PT100.
Contrôle de la stérilisation	Par programmation de la valeur F0 et contrôle de température via sonde flexible PT100 installée dans le produit échantillon
Contrôle de la pasteurisation	Par programmation de la valeur P0 et contrôle de température via sonde flexible PT100 installée dans le produit échantillon
Matériel chambre de stérilisation	AISI 316L
Matériel structure	Aluminium et fer recouvert d'EPOXY. Panneau frontal en acier inox AISI-304
Joint de fixation	Silicona
Conexión PC	Port ethernet
USB	Back-up automático con memoria USB
Stockage des résultats	100 cycles de stérilisation
Nombre de programmes	50 programmes
Autostart programmable	Date et heure
Remplissage d'eau automatique	Avec capteur de pression d'entrée d'eau . Max 3,5 bar.
Écran	Tactile couleur 5"
Système de refroidissement	Par douche dans la chambre de stérilisation

Mesures de sécurité

- Soupape de sécurité
- Thermostat de sécurité
- Alarme de porte ouverte
- Système de blocage de porte avec détecteur de pression positive
- Détecteur de pression d'eau
- Détecteur de niveau d'eau
- Couvrir la protection thermique du couvercle
- Châssis de protection pour la chambre de stérilisation

**AUTOCLAVES
COMPACTS
POUR ALIMENTS
CONDITIONNÉS**

MODÈLES DE PALLAISSE

terra[®]
FOOD · TECH

by RAYPA

Réglementation

Les directives et normes européennes de nos autoclaves:

UNE-EN-ISO 9001:2015 Système de gestion de la qualité

EN-61010-1 Exigences de sécurité pour les équipements électriques de mesure, de contrôle et de laboratoire. Partie 1: Exigences générales

EN-61010-2-040 Partie 2-040: Règles particulières pour les autoclaves de laboratoire

EN-61326 Matériel électrique pour la mesure, le contrôle et l'utilisation en laboratoire. Exigences de compatibilité électromagnétique (CEM)

AD 2000 Merkblatt Récipients sous pression

2014/35/UE Basse tension

2014/30/UE Compatibilité électromagnétique

2014/68/UE Équipements sous pression

REV 09.2019

terra[®]
FOOD · TECH

Avinguda del Vallès, 322
Pol. Ind. "Els Bellots"
08227 Terrassa (Barcelona), Spain

Tel. +34 937 830 720
hello@terrafoodtech.com
www.terrafoodtech.com



R. ESPINAR, S.L.