

FICHE TECHNIQUE

Dimensions

	CFS-28V	CFS-50V	CFS-75V	CFS-110V	CFS-150V
Dimensions de la chambre Ø x H utile	300 x 420 mm	300 x 690 mm	400 x 580 cm	400 x 830 mm	500 x 760 mm
Volume de la chambre total / utile	33 / 30 L	55 / 48 L	79 / 73 L	115 / 104 L	175 / 150 L
Dimensions externes L x D x H	505 x 580 x 1110 mm	505 x 580 x 1290 mm	610 x 700 x 1185 cm	610 x 700 x 1435 mm	750 x 820 x 1400 mm
Poids	90 Kg	110 Kg	140 Kg	180 Kg	265 Kg
Puissance électrique	3200 W	3200 W	6000 W	6000 W	9000 W
Fréquence	50/60 Hz				
Tension électrique*	230 (1P+N+E) V	230 (1P+N+E) V	400 (3P+N+E) V	400 (3P+N+E) V	400 (3P+N+E) V
Courant électrique	14,5 A	14,5 A	9 A	9 A	14 A

* Veuillez nous consulter pour d'autres voltages.



CFS-50V

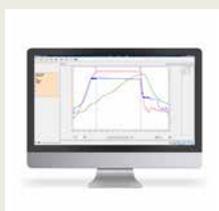
Accessoires*



CV
Panier en fil inox.



IT/TS
Imprimante intégrée



SW8000
Software externe pour
visualisation et réalisation
de rapport avec résultats



KIT-CFS-T
Kit de perforation
de couvercles



ELEV-CLAV - ELEV-CLAV-R
Grue d'extraction de paniers
pour 75, 110 et 150 L

* Consultez pour les accessoires personnalisés.

Paniers en fil d'acier inoxydable*

MODÈLE	EXTERIOR Ø x H	INTERIOR Ø x H	MODÈLE AUTOCLAVE	PANIER / AUTOCLAVE	POIDS MAXIMUM ADMIS
CV-28	270 x 185 mm	260 x 180 mm	CFS-28V	2	15 kg
			CFS-50V	3	
CV-75	370 x 265 mm	360 x 260 mm	CFS-75V	2	30 kg
			CFS-110V	3	
CV-150	470 x 235 mm	460 x 230 mm	CFS-150V	3	40 kg

* Disponibilité de paniers personnalisés de différentes hauteurs ou pour des sachets alimentaires, afin d'optimiser la capacité de production maximale par cycle.

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	Acier inox AISI 316 L
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
Roues	4 roues, dont 2 avec freins

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 VERTICAUX

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 10.2018

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.