

# STERILIZZATORI COMPATTI PER ALIMENTI CONFEZIONATI

terra<sup>®</sup>  
FOOD · TECH

MODELLI VERTICALI

by RAYPA

## SCHEMA TECNICA

### Caratteristiche

	CFS-28V	CFS-50V	CFS-75V	CFS-110V	CFS-150V
Dimensioni della camera Ø x H	300 x 400 mm	300 x 700 mm	400 x 600 mm	400 x 850 mm	500 x 750 mm
Volume della camera totale/utile	33 / 28 L	55 / 50 L	79 / 75 L	115 / 110 L	175 / 150 L
Dimensioni esterne L x D x H	560 x 510 x 1120 mm	560 x 510 x 1300 mm	730 x 620 x 1190 mm	730 x 630 x 1440 mm	850 x 760 x 1400 mm
Peso	90 Kg	110 Kg	140 Kg	180 Kg	265 Kg
Dimensioni dell'imballaggio L x D x H	710 x 650 x 1170 mm	720 x 650 x 1530 mm	770 x 830 x 1370 mm	770 x 830 x 1590 mm	940 x 900 x 1560 mm
Peso con imballaggio*	95 Kg	115 Kg	150 Kg	205 Kg	285 Kg
Potenza elettrica	3200 W	3200 W	6000 W	6000 W	9000 W
Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Tensione elettrica**	230 (1P+N+E) V	230 (1P+N+E) V	400 (3P+N+E) V 230 (1P+N+E) V	400 (3P+N+E) V 230 (1P+N+E) V	400 (3P+N+E) V
Intensità elettrica	14,5 A <sup>1</sup>	14,5 A <sup>2</sup>	9 A <sup>2</sup> 27,5 A <sup>3</sup>	9 A <sup>2</sup> 27,5 A <sup>3</sup>	14 A <sup>2</sup>



<sup>1</sup> 230 (1P+N+E) V



<sup>2</sup> 400 (3P+N+E) V



<sup>3</sup> 230 (1P+N+E) V

\*Non include cesti né altri accessori.  
\*\* Consultare altre tensioni.



CFS-50V

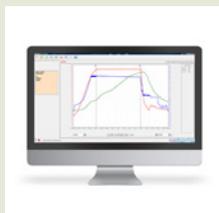
### Accessori



CV  
Cesto di filo in acciaio  
inossidabile.



IT/TS  
Stampante integrabile



SW8000  
Software esterno per  
visualizzazione e  
realizzare reporting dei  
risultati



KIT-CFS-T  
Kit perforatore di tappi



ELEV-CLAV  
Gru di sollevamento cesti

# STERILIZZATORI COMPATTI PER ALIMENTI CONFEZIONATI

## MODELLI VERTICALI

Cesti standard in barra di acciaio inossidabile

MODELLO	ESTERNO Ø x H	INTERNO Ø x H	MODELLO AUTOCLAVE	CESTI / AUTOCLAVE	PESO MAX. AMMESSO
<b>CV-28</b>	270 x 185 mm	260 x 180 mm	CFS-28V	2	15 kg
			CFS-50V	3	
<b>CV-75</b>	370 x 265 mm	360 x 260 mm	CFS-75V	2	30 kg
			CFS-110V	3	
<b>CV-150</b>	470 x 235 mm	460 x 230 mm	CFS-150V	3	40 kg

## Dettagli

Temperatura	50-130 °C
Tempo di sterilizzazione	1-250 minuti
Pressione massima	2,2 bar
Contropressione programmabile	Fino a 2,2 bar. Dipende dalla temperatura di sterilizzazione selezionata
Doppio sistema di controllo della temperatura	Sonda flessibile e sonda fissa in camera di sterilizzazione entrambi PT100
Controllo della sterilizzazione	Programmando il valore F0 e controllo della temperatura mediante sonda flessibile installata sul prodotto campione
Controllo della pastorizzazione	Programmando il valore P0 e il controllo della temperatura mediante sonda flessibile installata sul prodotto campione
Materiale camera di sterilizzazione e chiusura	AISI 316L
Materiale telaio	Acciaio inossidabile AISI 304
Guarnizione di tenuta	Gomma in silicone
Connessione PC	Porta Ethernet
USB	Backup automatico con memoria USB
Archiviazione dei risultati	100 cicli di sterilizzazione
Numero di programmi	50 programmi
Avviamento programmabile	Data e ora
Riempimento automatico dell'acqua	Con sensore di pressione dell'acqua in ingresso. Min. 3,5 bar
Schermo	Touch screen a colori di 5"
Sistema di raffreddamento	Per doccia nella camera di sterilizzazione
Ruote	4 ruote, 2 delle quali con freno

## Misure di sicurezza

- Valvola di sicurezza
- Termostato di sicurezza
- Allarme porta aperta
- Sistema di chiusura della porta con rilevatore di pressione positiva
- Rilevatore di pressione dell'acqua
- Rilevatore del livello dell'acqua
- Protezione termica busta di copertura
- Telaio protettivo per la camera di sterilizzazione

REV 06.2018

**terra**<sup>®</sup>  
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.

# STERILIZZATORI COMPATTI PER ALIMENTI CONFEZIONATI

MODELLI VERTICALI

## Normative

Le norme e le direttive europee rispettate sono:

**UNE-EN-ISO 9001:2015** Sistema di gestione della qualità

**EN-61010-1** Requisiti di sicurezza per le apparecchiature elettriche per la misurazione, il controllo e l'uso in laboratorio. Parte 1: requisiti generali

**EN-61010-2-040** Parte 2-040: Requisiti particolari per autoclavi da laboratorio

**EN-61326** Materiale elettrico per misurazione, controllo e utilizzo in laboratorio. Requisiti di compatibilità elettromagnetica (CME)

**AD 2000 Merkblatt** Recipienti a pressione

**2014/35/UE** Bassa tensione

**2014/30/UE** Compatibilità elettromagnetica

**2014/68/UE** Attrezzatura a pressione

REV 06.2018

**terra**<sup>®</sup>  
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.