

# STERILISATEUR COMPACT POUR ALIMENTS CONDITIONNÉS

MODÈLES HORIZONTAUX

terra<sup>®</sup>  
FOOD · TECH

by RAYPA

## FICHE TECHNIQUE

### Dimensions

	CFS-21H	CFS-50H	CFS-75H
Dimensions de la chambre Ø x H	250 x 430 mm	400 x 400 mm	400 x 600 mm
Volume de la chambre total / útil	22 / 21 L	55 / 50 L	79 / 75 L
Dimensions externes L x D x H	680 x 590 x 425 mm	800 x 800 x 650 mm	800 x 990 x 650 mm
Poids	55 Kg	125 Kg	140 Kg
Puissance électrique	2000 W	2800 W	3200 W
Tension électrique*	230 (1P+N) V	230 (1P+N) V	230 (1P+N) V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Dimensions de l'emballage L x D x H	850 x 730 x 750 mm	880 x 1060 x 800 mm	880 x 1060 x 800 mm
Poids emballage**	64 Kg	137 Kg	145 Kg

\* Veuillez nous consulter pour d'autres voltages.  
\*\* Sans accessoires.

### Plateaux perforés en acier inoxydable

MODÈLE	L x D	MODÈLE AUTOCLAVE	PLATEAUX INCLUS
BAH-21	350 x 190 mm	CFS-21H	3*
BAH-50	330 x 315 mm	CFS-50H	2*
BAH-75	530 x 315 mm	CFS-75H	2*

\* Capacité maximale: 5 plateaux.



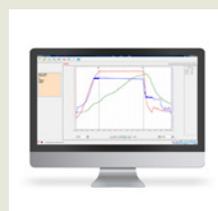
### Accessoires



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

# STERILISATEUR COMPACT POUR ALIMENTS CONDITIONNÉS

MODÈLES HORIZONTAUX

## 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 senseur 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

## 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

**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.