

GOÛT'STAVE  
by Steritech  
SMART PRESERVATION

# Goût'stave

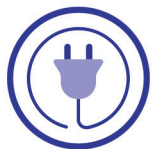
## La pequeña autoclave que tiene todo de una grande!

Una autoclave horizontal,  
práctico de usar y diseñado  
para las pequeñas estructuras!



*Goût'stave y su hermano grande*

### Goût'stave es autónomo:



Funcionamiento sin caldera: el agua se calienta por medio de una resistencia eléctrica. (Una entrada vapor ha sido igualmente prevista.)

### Goût'stave es aplicado:



El agua es pulverizada uniformemente sobre los productos. Esto garantiza una repartición homogénea de la temperatura y garantiza también la seguridad de los productos.

### Goût'stave es muy poderoso!



Una canasta representa: 200 conservas de 850 mL o 460 fracos Twist Off de 230 mL.

### Un superdotado este Goût'Stave!



Nuestro Software permite asegurar la regulación automática de la autoclave, de seguir la temperatura y el valor FO al centro de los productos.



### Es fácil de convivir con Goût'Stave!

Con Goût'Stave, la esterilización se convierte en un juego de niños: no hay que temer más!





## Las buenas energías de Goût'stave



Flujo de agua de 8-10 m<sup>3</sup>/h máximo, a una presión de 4.5 bares.



Flujo de aire de 60 Nm<sup>3</sup> máximo, a una presión de 4.5 bares.



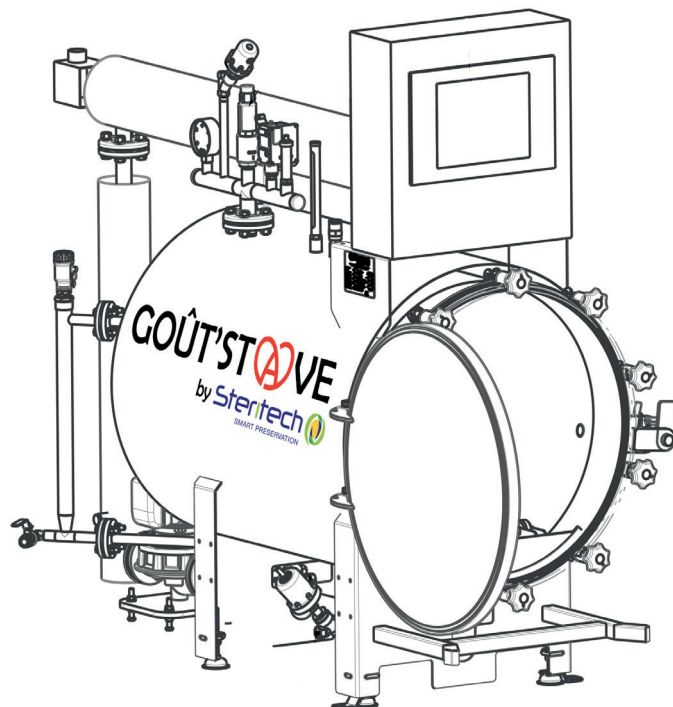
30 kW o 60 kW en función de sus necesidades



Temperatura máxima de 130°C



Presión máxima de 2 bares



## Características técnicas

|                                  |   |            |
|----------------------------------|---|------------|
| Materiales                       | Todo en INOX AISI 304-L                                   |            |
| Modo de funcionamiento           | Aspersión de agua / aire comprimido                       |            |
| Aprobación / certificado         | CE / TÜV AD- Merkblatt - S1                               |            |
| Aislamiento de la autoclave      | 50 mm de lana de roca, cubierta con láminas de aluminio   |            |
| Tanque                           | Diámetro interno - 800 mm<br>Espesor del acero inox: 4 mm |            |
| Número de canastas               | 1 canasta   | 2 canastas |
| Longitud puerta abierta (mm)     | 3186  | 4191       |
| Longitud puerta cerrada (mm)     | 2412  | 3420       |
| Ancho puerta abierta de 90° (mm) | 1221  | 1221       |
| Ancho puerta cerrada (mm)        | 1131  | 1131       |
| Altura total (mm)                | 2010  | 2010       |
| Temperatura máxima de servicio   | 130 °C  |            |
| Presión máxima de servicio       | 2 bares   |            |