

AUTOCLAVES

Las autoclaves Lizondo están diseñadas para la **cocción, esterilización y pasteurización de todo tipo de productos alimentarios** por inmersión de agua a presión.

Están fabricadas totalmente de acero inoxidable AISI 304, en tamaños de 160L, 320L o 500L.

La presión y la temperatura de trabajo son de 2 bares y 120°C respectivamente; y son accionadas eléctricamente, mediante gas o mediante gasoil.

La estructura de las autoclaves se compone de un cilindro con tapa y un chasis.

-El chasis está formado por cuatro patas regulables que sostienen todo el cuerpo de la caldera. Entre las patas encontramos los paneles de chapa INOX que cubren la lana de roca que aíslan térmicamente toda la autoclave.

-El cuerpo es un cilindro vertical con una tapa superior accionada por una bisagra de fricción compensada. En el perímetro de la tapa tiene una junta de silicona (aprobada por la FDA (Administración de Alimentación y Medicamentos) y conforme a FDA CFR 21.177.2600) que asegura la perfecta estanqueidad. En la parte inferior del cilindro hay un grupo de resistencias, sumergidas en agua, y protegidas debidamente por una parrilla perforada de acero INOX.

Las autoclaves vienen equipadas con una válvula de entrada de agua, válvula de entrada de aire, válvula de purga, válvula de rebosadero, válvula de vaciado total e instrumentos de seguridad, tales como: manómetro, presostato, válvula de seguridad, nivel de contactos y una sonda doble de regulación de temperatura

El microprocesador ADITEC insertado en las autoclaves, regula todas las variables correspondientes para realizar el proceso que se quiera llevar a cabo. Controla si falta vapor, agua o presión, y paraliza el proceso hasta que se restablezcan dichos parámetros.

Todas las autoclaves se suministran con el certificado de homologación, compuesto por: Certificado de construcción, acta de prueba hidráulica y Ficha Técnica. Todo certificado y legalizado por el Dpto. de Industria y Energía de la Generalitat de Catalunya.

Además, fabricamos **autoclaves con polipasto** para facilitar la introducción y la extracción de las cestas del interior.

Características de las autoclaves según modelo:

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES DEPÓSITO (mm)		DIMENSIONES EXTERIORES AUTOCLAVE (mm)			POTENCIA CONSUMIDA (kW)
	Ø	H	A	B	C	
ACL-160L	600	600	1175	900	1000	18
ACL-320L	700	750	1300	1100	1200	24
ACL-500L	800	1166	1720	1050	1450	50

*Posibilidad de realizar autoclaves a medida

Para esterilizar o pasteurizar: platos preparados y salsas,

