



AUTOCLAVE 85 LITROS AUTOMÁTICA PARA ESTERILIZACIÓN O COCIMIENTO

Útil para esterilizar equipo de laboratorio, alimentos procesados y envases vacíos de metal, plástico ó vidrio.

Recipiente de acero inoxidable tipo 304 diseñado con procedimientos ASME, para operar con la presión generada por el vapor de agua.

El equipo realiza un control automático de temperatura, una vez alcanzado el valor deseado, comienza a correr el tiempo que el usuario defina. Al terminar, el "indicador de operación" se apagará de manera automática.

Especificaciones técnicas:

- Presión de operación: 28 kg/cm² a 130° C.
- Tapa abatible con cierre hermético (sello "o" ring) y pernos basculantes, para rápida apertura.
- 5 boquillas en tapa para servicios varios.
- Válvula de seguridad calibrada.
- Aislamiento térmico totalmente lavable.
- Sistema de calentamiento a base de resistencias eléctricas a 120V.



- Rejilla perforada



- Indicador de nivel de agua de tubo de vidrio.
- Válvula para drenado.



- Manómetro para medir la presión.



- Tablero de Control automático, con: perilla de energizado, control de temperatura digital (Pirómetro), control de tiempo (Timer) y botón de arranque y paro con iluminación.