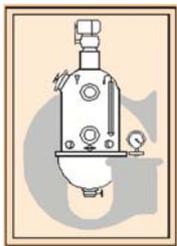


AUTOCLAVI DI STERILIZZAZIONE



Ghizzoni Ettore & Figli snc
Via Pedemontana, 79 - 43010 Panocchia (PR)
Tel. 0521 635330/635340 - Fax 0521 635322
E-mail ufficio tecnico: tecnico.ghizzoni@libero.it
E-mail ufficio commerciale: commerciale.ghizzoni@libero.it



Autoclave 750x1500 ciclo a pioggia, vapore e annegamento

Le autoclavi Ghizzoni hanno subito un processo di sviluppo pressoché cinquantennale ciò ci permette di offrire qualsiasi tipo di autoclave per far fronte alle diverse esigenze del cliente. Le nostre autoclavi possono effettuare tutti i processi di sterilizzazione, partendo dal più semplice fino ad eseguire diverse tipologie di cicli con la stessa macchina:

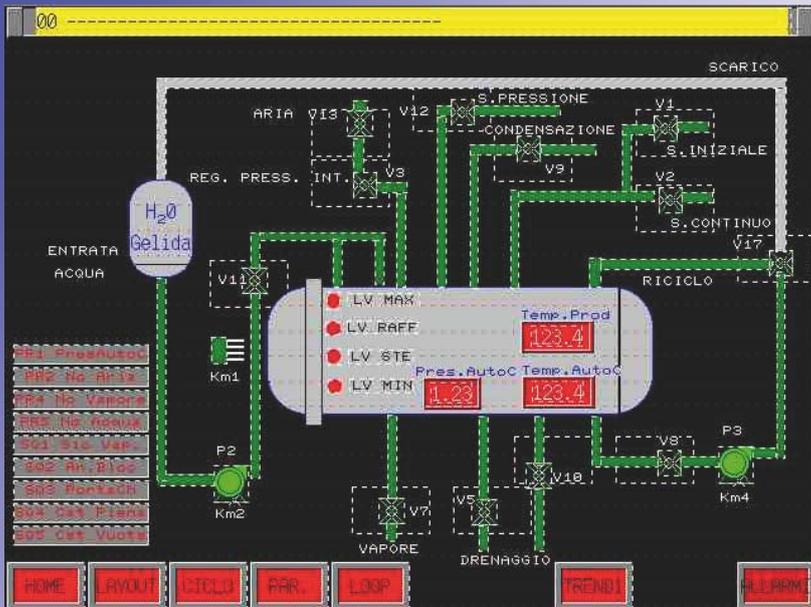
Sterilizzazione a vapore con o senza ventilatore:

Il ciclo a vapore ventilato è usato per quei prodotti che possono essere sterilizzati a vapore ma che necessitano dall'inizio del riscaldamento di essere mantenuti in contro pressione di aria. Con la ventilazione l'uniformità del riscaldamento è assicurata dalla circolazione forzata creata dalla ventola, montata sulla parte posteriore, e dal sistema di canalizzazioni interno all'autoclave.

Sterilizzazione a pioggia: il prodotto viene costantemente lambito da un velo di acqua surriscaldata in costante circolazione che provvede al riscaldamento uniforme del prodotto. Il sistema viene usato per assicurare il riscaldamento dei contenitori non in grado di sopportare l'azione del vapore diretto.

Aut 1430x5000 con apertura verticale, catenarie, ciclo pioggia e vapore





Pagina sinottica pannello operatore touch-screen

Sterilizzazione ad annegamento:
 Il prodotto viene annegato in acqua surriscaldata in costante circolazione che provvede al riscaldamento uniforme del prodotto. Il sistema viene usato per contenitori particolarmente delicati.

Raffreddamento a pioggia:

Il prodotto viene costantemente lambito da un velo di acqua surriscaldata in costante circolazione il quale provvede al riscaldamento uniforme del prodotto. Il sistema viene usato per assicurare il riscaldamento della parte centrale dei cestì quando i contenitori del prodotto hanno una forma tale da non garantire il corretto passaggio del vapore.



Cestì più portacesto per latte e vasi



Cestì più portacesto per buste

Raffreddamento ad annegamento:

Il prodotto viene annegato in acqua in costante circolazione che provvede al raffreddamento uniforme del prodotto. Il sistema viene usato per raffreddare prodotti particolarmente delicati.

Sono inoltre sono disponibili infinite personalizzazioni:

- Apertura tradizionale a baderna o a ghigliottina.
- Carico e scarico dei cesti con movimentazione automatica all'interno della macchina mediante catenario.
- Serbatoio superiore per il recupero acqua calda nel caso di ciclo di sterilizzazione ad annegamento
- Gruppi ciller per il recupero dell'acqua di raffreddamento compreso serbatoio, scambiatore e pompe.
- Quadro elettrico con regolatori e temporizzatori digitali oppure con controllo da PLC e pannello operatore touch-screen
- Registrazione su carta degli andamenti di temperatura e pressione in autoclave.
- Possibilità di realizzare il riscaldamento dell'acqua in modo indiretto con scambiatore di calore acqua-vapore.
- Realizzazione di cesti e portacesti per buste, vaschette con cassettiere, o per vasi e barattoli con interfalde.
- Cestonatori e decestonatori per agevolare il carico e scarico dei cesti.



DIAMETRO NOMINALE	N°MAX DI CESTI	LUNGHEZZA AGGIUNTIVA CON CATENARIO	LUNGHEZZA CESTO	LARGHEZZA CESTO	ALTEZZA CESTO	LUNGHEZZA AUTOCLAVE
[mm]	[N°]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]
600	1	/				600
750	2	/	750	510	450	1500
1050	2	/	900	690	675	2000
1200	4	350	1000	800	800	4000
1280		/	1000	900	825	
1430	6	350	1000	1000	900	6000
1600	4	350	CESTO SPECIALE PER CLIENTE			
2000	SPECIALI PER CLIENTE					
2550	SPECIALI PER CLIENTE					

GHIZZONI Ettore e figli s.n.c IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Tel. 0521/635330 / 635340 FAX 0521/635322

E-mail: commerciale.ghizzoni@libero.it tecnico.ghizzoni@libero.it

PANOCCHIA - PARMA - ITALY