

Elektrisch verwarmd	TSA 160 E MAN	TSA 240 E MAN	TSA 380 E MAN	TSA 160 E AUTO	TSA 240 E AUTO	TSA 380 E AUTO
Inhoud (L)	160	240	380	160	240	380
Proces verloop	Manueel	Manueel	Manueel	Volautomatisch	Volautomatisch	Volautomatisch
Power (kW)	13,5	18,75	25	13,5	18,75	25
Inwendige diameter (mm)	ø600	ø700	ø700	ø600	ø700	ø700
Inwendige hoogte (mm)	570	630	990	570	630	990
Uitwendige breedte (mm)	1100	1200	1200	1100	1200	1200
Uitwendige diepte (mm)	950	1200	1200	950	1200	1200
Uitwendige hoogte (mm)	900	970	1250	900	970	1250

Stoom verwarmd	TSA 160 S MAN	TSA 240 S MAN	TSA 380 S MAN	TSA 160 S AUTO	TSA 240 S AUTO	TSA 380 S AUTO
Inhoud (L)	160	240	380	160	240	380
Proces verloop	Manueel	Manueel	Manueel	Volautomatisch	Volautomatisch	Volautomatisch
Stoomverbruik (kg/uur)	30	40	50	30	40	50
Inwendige diameter (mm)	ø600	ø700	ø700	ø600	ø700	ø700
Inwendige hoogte (mm)	570	630	990	570	630	990
Uitwendige breedte (mm)	1100	1200	1200	1100	1200	1100
Uitwendige diepte (mm)	1000	1200	1200	1000	1200	1200
Uitwendige hoogte (mm)	900	970	1250	900	970	1250



Autoclaaf

Type: TSA - E/S MAN/AUTO

Thissen & Stecher BV
Pannenberg 8
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97
info@thissen-stecher.nl
www.thissen-stecher.nl



De TSA MANUAL autoclaaf is een breed inzetbaar toestel waarin het product met overdruk, met onderdruk (vacuum) of drukloos gekookt, gestoomd of gesteriliseerd kan worden. De autoclaaf wordt toegepast voor het verlengen van de houdbaarheid van o.a. soepen, sauzen, kant- en klaar gerechten, PET food, etc. Het verwarmproces verloopt automatisch, terwijl de drukopbouw en het koelen in de autoclaaf manueel verlopen. De F-waarde wordt volledig automatisch geregistreerd. De geregistreerde gegevens kunnen na het autoclaafproces worden opgeslagen en gearchiveerd.

- Geheel vervaardigd van roestvaststaal
- Leverbaar met inhoud 160, 240 en 380 liter
- Bedrijfsdruk -1 – 2,5 bar
- Elektrisch of stoom verwarmd
- ADITEC MKA 500 besturing
- Kernvoeler voor delta-T koken en F-waarde meting
- Deksel met veiligheids knevelsluitingen
- Veiligheidsventiel in het deksel
- Drukaflezing op het deksel
- Aftapkraan
- CE keur
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP
- Onderhoudsarm



De TSA AUTOMATIC autoclaaf is een breed inzetbaar toestel waarin het product met overdruk, met onderdruk (vacuum) of drukloos gekookt, gestoomd of gesteriliseerd kan worden. De autoclaaf wordt toegepast voor het verlengen van de houdbaarheid van o.a. soepen, sauzen, kant- en klaar gerechten, PET food, etc. De volledig automatische programma-afloop zorgt voor tijdbesparing en reproduceerbaarheid. Aan het einde van het proces, als het akoestisch signaal klinkt, dient de bediener pas weer in actie te komen om de autoclaaf te legen. De F-waarde wordt ook volledig automatisch geregistreerd. De geregistreerde gegevens kunnen na het autoclaafproces worden opgeslagen en gearchiveerd.

- Geheel vervaardigd van roestvaststaal
- Leverbaar met inhouden 160, 240 en 380 liter
- Bedrijfsdruk -1 – 2,5 bar
- Elektrisch of stoom verwarmd
- ADITEC TOUCH MIC 900 besturing
- Kernvoeler voor delta-T koken en F-waarde meting
- Circulatiepomp voor gelijkmatige temperatuurverdeling
- Deksel met bajonet snel sluiting
- Bij openen deksel opent een kogelafsluiter als extra veiligheid
- Veiligheidsventiel in het deksel
- Drukaflezing op het deksel
- Aftapkraan
- CE keur
- Hygiënische bouwwijze volgens HACCP
- Onderhoudsarm

Toebehoren en opties voor MANUAL & AUTOMATIC:

- Korven in verschillende groottes
- Hijsbeugel
- Circulatiepomp
- Autoclaaf op wielen i.p.v. stelpoten
- Datalogsysteem ADITEC VISUNET