

Elektrisch beheizt	TSA 160 E MAN	TSA 240 E MAN	TSA 380 E MAN	TSA 160 E AUTO	TSA 240 E AUTO	TSA 380 E AUTO
Inhalt (L)	160	240	380	160	240	380
Prozessablauf	Manuell	Manuell	Manuell	Vollautomatisch	Vollautomatisch	Vollautomatisch
Leistung (kW)	13,5	18,75	25	13,5	18,75	25
Durchmesser (mm)	ø600	ø700	ø700	ø600	ø700	ø700
Innenhöhe (mm)	570	630	990	570	630	990
Außenbreite (mm)	1100	1200	1200	1100	1200	1200
Außentiefe (mm)	950	1200	1200	950	1200	1200
Außenhöhe (mm)	900	970	1250	900	970	1250

Dampf beheizt	TSA 160 S MAN	TSA 240 S MAN	TSA 380 S MAN	TSA 160 S AUTO	TSA 240 S AUTO	TSA 380 S AUTO
Inhalt (L)	160	240	380	160	240	380
Prozessablauf	Manuell	Manuell	Manuell	Vollautomatisch	Vollautomatisch	Vollautomatisch
Dampfverbrauch (kg/St.)	30	40	50	30	40	50
Durchmesser (mm)	ø600	ø700	ø700	ø600	ø700	ø700
Innenhöhe (mm)	570	630	990	570	630	990
Außenbreite (mm)	1100	1200	1200	1100	1200	1200
Außentiefe (mm)	1000	1200	1200	1000	1200	1200
Außenhöhe (mm)	900	970	1250	900	970	1250



Autoklav

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



Der TSA MANUAL Autoklav ist ein Universalgerät, in dem das Produkt mit Überdruck, mit Unterdruck (Vakuum) oder drucklos gekocht, gedämpft oder sterilisiert werden kann. Der Autoklav wird verwendet, um die Haltbarkeit von Suppen, Saucen, Fertiggerichten, PET-Food usw. zu verlängern. Der Aufheizvorgang erfolgt automatisch, während der Druckaufbau und die Abkühlung im Autoklaven manuell erfolgen. Die Aufzeichnung des F-Werts erfolgt vollautomatisch. Die aufgezeichneten Daten können nach dem Autoklavierprozess gespeichert und archiviert werden.

- Komplett gefertigt aus Edelstahl
- Kesselinhalt 160, 240 oder 380 Liter
- Betriebsdruck -1 – 2,5 bar
- Elektrisch oder Dampf beheizt
- ADITEC MKA 500 Steuerung
- Kernmessfühler für Delta-T Kochen und F-Wert-Messung
- Deckel mit Sicherheitsschraubverschlüssen
- Sicherheits-Überdruckventil im Deckel
- Druckanzeige am Deckel
- Entleerhahn
- CE geprüft
- Hygienische Bauweise nach HACCP
- Beschränkt Wartung erforderlich



Der TSA AUTOMATIC Autoklav ist ein Universalgerät, in dem das Produkt mit Überdruck, mit Unterdruck (Vakuum) oder drucklos gekocht, gedämpft oder sterilisiert werden kann. Der Autoklav wird verwendet, um die Haltbarkeit von Suppen, Saucen, Fertiggerichten, PET-Food usw. zu verlängern. Der vollautomatische Programmablauf sorgt für Zeitersparnis und Reproduzierbarkeit. Der Bediener wird erst wieder am Prozessende tätig, mit einem Signalton wird er zum Entladen des Gerätes aufgefordert. Die Aufzeichnung des F-Werts erfolgt ebenfalls vollautomatisch. Die aufgezeichneten Daten können nach dem Autoklavierprozess gespeichert und archiviert werden.

- Komplett gefertigt aus Edelstahl
- Kesselinhalt 160, 240 oder 380 Liter
- Betriebsdruck -1 – 2,5 bar
- Elektrisch oder Dampf beheizt
- ADITEC TOUCH MIC 900 Steuerung
- Kernmessfühler für Delta-T Kochen und F-Wert-Messung
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Deckel mit Bajonett-Schnellverschluss
- Wenn der Deckel geöffnet wird, öffnet sich ein Kugelhahn für zusätzliche Sicherheit
- Sicherheits-Überdruckventil im Deckel
- Druckanzeige am Deckel
- Entleerhahn
- CE geprüft
- Hygienische Bauweise nach HACCP
- Beschränkt Wartung erforderlich

Zubehör und Optionen für MANUAL & AUTOMATIC:

- Einsatzkörbe in verschiedenen Grössen
- Aushebebügel
- Umwälzpumpe
- Autoklav auf Räder statt Stellbeine
- Datalogsystem ADITEC VISUNET