



# AUTOCLAVES PARA CONSERVAS

Las **autoclaves de J.P Selecta**, son perfectas para la realización de procesos de esterilización y pasteurización de cualquier tipo de producto alimentario envasado y obtener conservas y semiconservas con total garantía de calidad.

**Perfecto para pequeños y medianos** productores así como departamentos de I+D. Software de control integral de los tratamientos térmicos, cálculo de valores Fo y Po.



Mediante una **sonda de temperatura** en uno de los envases, se puede controlar el proceso de esterilización y pasteurización con total garantía.

Gracias a la **pantalla táctil**, se pueden programar y ajustar antes y durante el tratamiento térmico los parámetros de temperatura, tiempo y presión para obtener el valor de esterilización ( $F_0$ ) o pasteurización ( $P_0$ ) deseado y con ello un producto con total garantía sanitaria.

- ✔ -**Enfriamiento rápido**, una rápida disminución de la temperatura ayuda a que el alimento conserve sus propiedades organolépticas.
- ✔ -**Fácil manejo**, el autoclave no precisa de una persona experta para su uso.
- ✔ -**Pantalla TFT táctil**, simple e intuitiva, facilita al usuario su uso.
- ✔ -**Seguridad**, termostato de seguridad, detección de puerta correctamente cerrada, protección por sobrepresión, presostato de seguridad y envolvente de protección térmica.
- ✔ -**Grúa de carga y descarga**, elevador de cestillos que simplifica la carga y descarga de envases en el autoclave.
- ✔ -**Cestillos**, gran variedad de tamaños según la capacidad de los envases del usuario.



# GAMA DE MODELOS



80 y 150 Litros



20 Litros

• Autoclaves de 20 litros, ideal para pruebas en laboratorios de I+D o de lotes piloto.

• Autoclaves de 80 y 150 litros, para pequeñas y medianas producciones y de gran variedad.



## TE GUIAMOS PASO A PASO

Te invitamos a venir a visitarnos a nuestra fábrica en Abrera (Barcelona) para resolver tus dudas y ver el autoclave. Con la compra de un equipo, te regalamos el curso "Básico" en fábrica donde aprenderás a utilizar el autoclave. También puedes optar por el curso Profesional o Advanced, según tus necesidades:

	Básico	Profesional	Advanced
Evaluación inicial	+	+	+
Formación y puesta en marcha	+	+	+
Prueba tratamiento térmico	-	+	+
Análisis microbiológico	-	-	+
Informe técnico	-	-	+

Disponemos de una amplia gama de accesorios para conserveras  
¡Consultenos!



**JP SELECTA S.A.**  
**Fábrica de aparatos para laboratorio**  
**Autovía A-2, Km 585,1**  
**08630 Abrera (Barcelona)**



+34 93 770 08 77



[selecta@jpselecta.es](mailto:selecta@jpselecta.es)



[www.grupo-selecta.com](http://www.grupo-selecta.com)