

AUTOCLAVE
ESTERILIZACIÓN POR VAPOR
Línea Sobremesa **CLASE S**



Autoclave de Sobremesa ST040SHF

Panel Simple Control EZ.
Botón de emergencia.

Esteriliza, drena y seca automáticamente en una sola acción.



MEJOR EVALUADO

Menor costo, máxima eficiencia.

Alta durabilidad, reduce los costos de mantenimiento.



TODO ES SIMPLE

Proceso de operación fácil, indicador intuitivo.
Esterilización conveniente y confiable para todos



Características

Control simple.

Simplemente llene de agua, configure el programa de esterilización y comience.

El esterilizador está diseñado para la esterilización automática sin ninguna operación adicional, solo hay que esperar a que se complete.

Luz indicadora de proceso

Indicadores intuitivos, puede rastrear fácilmente cada fase del proceso de esterilización y recibir una alerta cuando se complete la esterilización.

Escape y drenaje automáticos

Liberación automática de presión y drenaje de agua, acorta considerablemente el tiempo del ciclo de esterilización.

Secado a puerta cerrada *

Cuando se complete la esterilización, ingresará automáticamente al programa de secado por bomba de aire.

El secado a puerta cerrada mejora la eficiencia de secado del 60%.

** Para funciones opcionales*

SEGURIDAD

Seguridad y eficiencia constante.
Un esterilizador perfecto.



Cerradura de puerta automática a presión.

Cuando la cámara comienza a presurizar, la cerradura de la puerta se bloqueará automáticamente para garantizar la seguridad del usuario.



Perno de seguridad de la puerta.

Un mecanismo de cerrojo es el segundo dispositivo de protección de la cerradura de la puerta, verificando dos veces la seguridad.



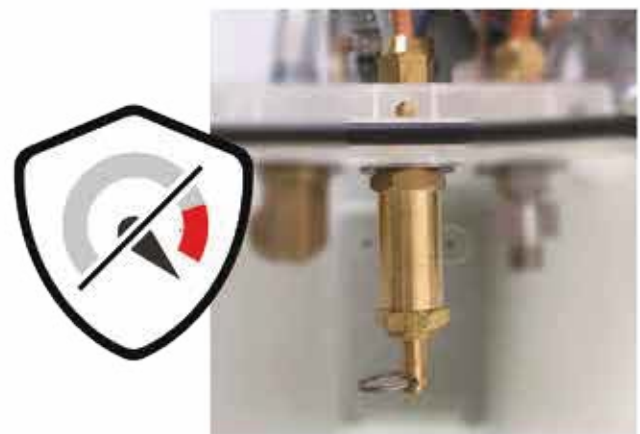
Protección contra el sobrecalentamiento.

Durante el ciclo de esterilización, si la temperatura es demasiado alta debido a un error, el protector cortará la energía para evitar que el esterilizador se sobrecaliente, protegiendo la seguridad del usuario y extendiendo la vida útil del equipo.



Protección de sobrecarga de presión.

Durante el ciclo de esterilización, si la presión es demasiado alta debido a un error, el protector reducirá automáticamente la presión para evitar que el esterilizador se sobrepresione proteja la seguridad del usuario y extienda la vida útil del equipo.



MODELO	ST040SHF
Volúmen de la cámara	40 litros / 10,6 galones
Tamaño de la cámara Diámetro x profundidad	Ø 300 x 570 (mm) Ø 11.81 x 22.44 (inch)
Dimensiones totales W x H x D	600 X 470 X 740 (mm) 23.62 x 18.50 x 29.13 (inch)
Peso neto	66 kg / 145.5 lbs
Llenado de agua	Tank-Man*
Volúmen del tanque de agua	8400 (cc)
Consumo de agua (Por ciclo)	400-550 (cc)
Sistema de control	Maquinaria eléctrica
Opciones de temperatura	118 ~ 134 (C)
Tiempo de esterilización	0 ~ 60 (min)
Secado (opcional)	Secado a puerta cerrada con bomba de aire
Tiempo secado	0 ~ 60 (min)
Voltaje (V)	230V 50/60Hz
Corriente (A) / Secado (estándar)	11.9A / 2735W
Potencia (W) / Secado con bomba de aire (opcional)	12.4A / 2835W
Dispositivo de seguridad	<ul style="list-style-type: none"> • Cerradura de puerta automática a presión • Perno de seguridad de la puerta • Protección contra sobrecalentamiento • Protección contra sobrecarga de presión
Normas y directivas	CE (Conformité Européenne) 2014/68/EU (PED; Pressure Equipment Directive) EN 61010-1 (Safety Requirements for measurement control and laboratory use) EN 61010-2-040 (Safety requirements for sterilizers used to treat medical materials) EN 61326-1 (EMC; Electrical equipment for measurement, control and laboratory use) ISO 13485:2003 (Quality System complies) RoHS (Restriction of Hazardous Substances Directive 2002/95/EC)

* "Tank-Man": contiene un tanque de agua, pero aún requiere que la perilla se encienda / apague manualmente para llenar la cámara.

ACCESORIOS



Canastillo



Juego de bandejas



Caja



Rollo de bolsas



RO Filtro de agua



Destilador de agua



Cham - Mate



Tamiz de Agua



MODELO	Sistema de Control	Volúmen Cámara	Tiempo de esterilización	Tiempo de secado	Dimensiones Totales	Peso Neto
ST040SHF	Microprocesador	16L	4 / 15 / 30 min	18 min	501 x 406 x 537 (mm)	28 kg



En 1935 Oppici iniciaría el diseño y fabricación de innovadores equipos gastronómicos, lo que daría paso a su primera línea de producción especializada.

Este espíritu de constante innovación a través de la investigación y ser un permanente aporte tecnológico para el país, le permitiría desarrollar, en 1963, el primer autoclave en Chile, lo que daría origen a una nueva línea de producción especializada en equipos clínicos.

Hoy en día, Oppici ha conseguido una gran cantidad de logros y triunfos que se suman a su exitosa y larga historia. Historia forjada con esfuerzo, valentía y con la seguridad de que esto jamás terminará, porque la familia, el espíritu, las ganas de seguir avanzando y la calidad, son inoxidables.



www.oppici.com



Sector Público : ventasclinicas@oppici.cl
Sector Privado : ventasclinicas4@oppici.cl



EKIPOTEL

Ekipotel Clínico : ventasclinicas@ekipotel.cl



Planta Industrial : Av. El Montijo Poniente 1132, Renca



+56 2 2923 2000



oppici.com