



## HAST and PRESSURE COOKER CHAMBER



Camera per prove in pressione con variazioni termiche e barometriche:

**HAST:** variazione di temperatura e di umidità relativa (ambiente saturo) con conseguente pressione (diagramma di Mollier).

**PRESSURE Cooker:** variazione di temperatura, in condizioni di vapore saturo (umidità del 100%) con conseguente pressione

Controllo con pannello touch screen, per impostazione parametri del ciclo e rilevamento dati, le grandezze sono visualizzabile in real time.

Grafico di acquisizione visibile direttamente su pannello e scaricabile con chiave USB o con connessione ethernet.

S  
T  
A  
C  
K  
  
U  
N  
I  
T  
  
P  
R  
E  
S  
S  
U  
R  
E  
  
C  
O  
O  
K  
E  
R



**Dispositivi:**

*Connessione interne per polarizzazione da esterno*

*Acquisitore dati di ciclo multicanale*

*Carrelli di supporto camera*

*Versioni sovrapposte*

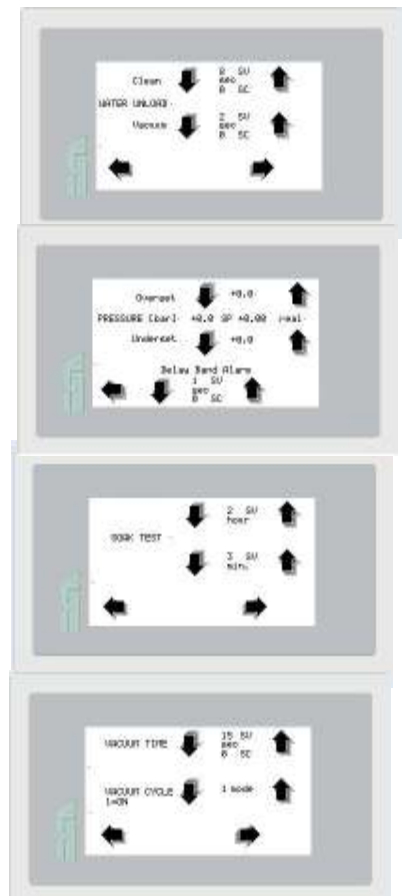
*Impianto di caricamento acqua automatico*

*Sistema di asciugatura finale con dispositivo di essiccazione*

*Versioni :*

*Hast 50 lt*

*PCT. 21 e 50lt*





Pressure chamber with humidity control and pressure:

**HAST:** control of temperature and humidity with consequent pressure (Mollier diagram).

**PRESSURE POT:** temperature control with saturated steam (humidity fix at 100%) and consequent pressure.

Control panel with MSL touch screen, to edit the cycle test and data storage, the process value are displayed in real time.

Graphic shows on control panel and downloaded with USB stick or by ethernet connection.

H  
A  
S  
T



### Including:

*Internal power connection  
multi point*

*Multichannel data logger*

*Support trolley*

*Stack unit max 2  
chambers*

*Main water connections*

*Dry syste*

*with vacuum pump*

*versions:*

*Hast 50 lt*

*PCT. 21 e 50lt*

DATA	ORA	PV 100%	PV UR	OP UR	PV °C	OP °C	PV °C GV	UP
22/07/11	10:20:02	1001	72,3	75	134,5	105	106	LOW
22/07/11	10:20:22	1001	72,3	75	134,5	105	106	BEGIN
22/07/11	10:20:42	1001	72,3	75	134,5	105	106	END
22/07/11	10:21:02	1001	72,3	75	134,5	105	106	RECENTS
22/07/11	10:21:22	1001	72,3	75	134,5	105	106	
22/07/11	10:21:42	1001	72,3	75	134,5	105	106	
22/07/11	10:22:02	1001	72,3	75	134,5	105	106	
22/07/11	10:22:22	1001	72,3	75	134,5	105	106	
22/07/11	10:22:42	1001	72,3	75	134,5	105	106	



**Dati di ricetta**

File: TEST

SP-Temp: 20-0,0-0,0    COCKER: COCKER

U.B. Offset: 100

Temp. azione caldo: 100

U.B. Offset: 100

**Dati comuni**

LAVAGGIO: 1-100

Tempo di Accensione: 30

VIDEO: SCARICO VAPORE

U.B. Offset: 100

22/07/2011 10:13:37

Parametri P.I.D.:

P	151	100
DI	100	100
DI	100	100

Temp. azione caldo: 100    U.B. Offset: 100

U.B. Offset: 100

72,3

134,5    1,4

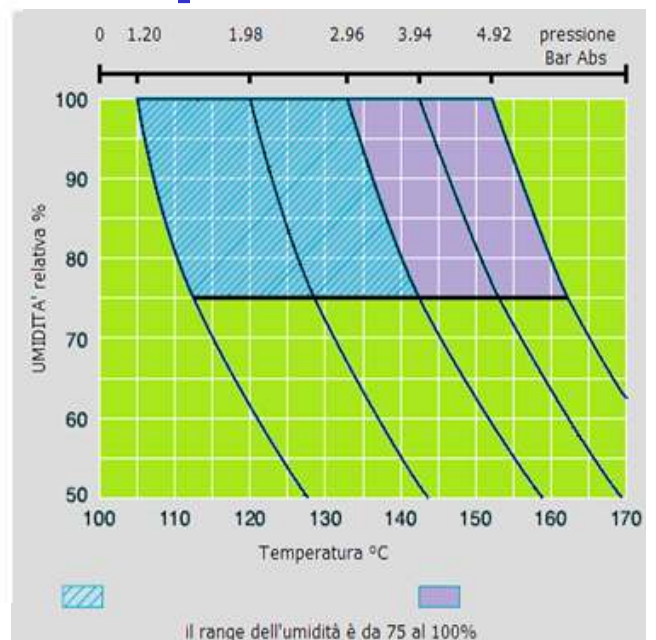
72,3    1,00

1033

106,0

Step counter: 0 min

Scale Size: 1.55



## HAST E PRESSURE POT

Model			HAST	PCT
Temperature Range		°C	105 ÷ 141	110 ÷ 140
Volume		Lt	50	21 - 50
Power Supply			400/3 N.T	230 /1 N.T
Frequency		Hz	50	50
Temperature Constancy		°C	±0.5	±0.5
Temperature Uniformity		%	±1	±1
Thermal ramp rate		°C/min	7	7
Humidity		%	75÷100	100
Dimensions	Internal	Ø	360	250
		D	450	415
	External	W	800	500
		H	1700	500
		D	1100	600
Power		KW	5.0	2.2
Weight		Kg	300	80