



Autoclave Vitale 54L Classe B

Esterilização de diferentes materiais e instrumentos termorresistentes utilizando alto-vácuo pulsante e vapor saturado sob pressão.

Equipamento de alta performance, fácil manuseio e design moderno, produzido dentro dos mais rígidos padrões de qualidade, com tecnologia avançada e rastreabilidade que cumpre a NBR ISO 13485 e atende aos requisitos da RDC 665/2022 - BPF Boas Práticas de Fabricação - ANVISA.

Esteriliza uma ampla variedade de materiais e instrumentos termorresistentes, como canulados, têxteis, vidrarias, silicones, embalados e desembalados, **utilizando alto vácuo pulsante e vapor saturado sob pressão.**

A instalação deste equipamento é realizada pela Rede de Assistência Técnica Autorizada. A instalação é gratuita, somente as despesas de locomoção do Técnico são de responsabilidade do cliente/comprador.

Solicite orçamento prévio na Assistência Técnica Autorizada mais próxima: www.cristofoli.com

DADOS TÉCNICOS

Pressão e Temperatura de Esterilização	1,2 kgf/cm ² (para ciclos de 121°C) 2,2 kgf/cm ² (para ciclos de 134°C)
Capacidade	54 litros
Peso Líquido	95kg
Peso Bruto	110 kg
Câmara, tampa, gerador de vapor e resistência	Aço inoxidável 304
Dimensões Internas da Câmara (DxP)	34 x 66 cm
Dimensões Externas da Autoclave (LxAxP)	54 x 60,8 x 88 cm
Profundidade com a porta aberta	136 cm
Voltagem	220 V AC (200 - 250 V)
Frequência	50/60 Hz
Potência	3.800 Watts
Consumo Elétrico	1,8 Kilowatts/hora
Pressão máxima de operação	0,245 kPa (2,5 kgf/cm ²)
Temperatura da água drenada	<80 °C
Registro ANVISA	10363350017

9

PROGRAMAS

2

ANOS DE
GARANTIA

10

SISTEMAS DE
SEGURANÇA

Autoclave Vitale 54L Classe B



EFICIÊNCIA



- Pré-aquecimento para otimização do tempo.
- Gerador de vapor saturado para aquecimento rápido e uniforme.
- Sistema de vácuo com bomba de alto desempenho.
- Abastecimento de água automático no gerador de vapor.
- Secagem eficiente e absoluta, com porta fechada e alto-vácuo.
- Consumo de água e energia inteligente que se ajusta a quantidade de material.

SEGURANÇA



- 2 Programas para teste de eficiência do equipamento, Bowie & Dick (verifica a eficiência da remoção de ar) e Leak Test (verifica vazamento de pressão).
- Porta com abertura e travamento motorizado com sistema de intertravamento por pressão.
- Resfriamento da despressurização através de radiador brasado.
- Elétrica e eletrônica: possui sistemas de segurança por software.
- Sistema de alerta: garante o correto fechamento da porta.
- Possibilita a entrada de sensores na câmara para a Validação Termométrica.

REAL TIME



- Display de cristal líquido para leitura das mensagens de funcionamento e avisos de manutenção preventiva.
- Mantém a programação de datas, mês e ano, mesmo quando desligada.
- Contagem de ciclos e avisos com datas de manutenção preventiva e monitoramento biológico.

DIAGNÓSTICO INTELIGENTE



- Sistema de diagnóstico de falhas, agiliza o atendimento técnico com diagnóstico preciso por meio do sistema de testes dos dispositivos eletrônicos.

VIDA ÚTIL



- Testes de estresse mecânico que garantem a vida útil de 10 anos.

ESTERILIZAÇÃO



- Etapa de pré-vácuo: Sequência de 4 pulsos de vácuo e 3 de injeções de vapor.
- 5 programas pré programados e 2 personalizados pelo operador.
- Gestão inteligente de controle de pressão, temperatura e tempo, que garante o padrão normativo de esterilização.
- Registro de dados de cada programa salvo em Pen drive, atendendo a RDC 15.

ATUALIZAÇÕES



- Atualizações de software disponíveis para serem realizadas pelo próprio usuário.

PROGRAMAS DE ESTERILIZAÇÃO

PROGRAMAS	TEMP. ESTERILIZAÇÃO	ESTERILIZAÇÃO	QUANT. DE ÁGUA
1 - Universal B	134 °C (2,2 kgf/cm ²)	6 min.	1410 ml
2 - Leve B	121 °C (1,2 kgf/cm ²)	20 min.	1330 ml
3 - Rápido B	134 °C (2,2 kgf/cm ²)	5 min.	1130 ml
4 - Rápido S	134 °C (2,2 kgf/cm ²)	5 min.	530 ml
5 - Príon B	134 °C (2,2 kgf/cm ²)	30 min.	1650 ml
6 - B&D	134 °C (2,2 kgf/cm ²)	3,5 min.	810 ml
7 - Leak Test	134 °C (1,2 kgf/cm ²)	2 min.	460 ml
8 - Personalizado 121	121 °C (1,2 kgf/cm ²)	20 a 30 min.	*
9 - Personalizado 134	134 °C (2,2 kgf/cm ²)	5 a 30 min.	*