

VAP'O & VAP'R

Les autoclaves les plus rapides et économiques du marché

- ▶ **Plus productifs**
179 à 3000 kg/heure
- ▶ **Plus économes**
jusqu'à 30% de consommation en moins*
- ▶ **Plus rapides**
jusqu'à 25% de temps de cycle en moins*



Le label Steritech Green Business Technology valorise les équipements démontrant une nette supériorité écologique et économique par rapport à toutes les technologies existantes du marché.

- Stérilisation et pasteurisation avec ou sans contrepression
- Tous types de produits et d'emballages
- Traitement thermique automatisé, sécurisé et simplifié
- Sécurité alimentaire et traçabilité par lot renforcées
- Qualités organoleptiques et saveurs préservées
- Garantie d'intégrité des emballages souples les plus fragiles
- Diffusion et échanges thermiques optimisés
- Jusqu'à 30% plus économe et 25% plus rapide qu'un autoclave classique

Plus rapides, flexibles, fiables et économes, les autoclaves VAP'O et VAP'R de STERITECH sont conçus pour stériliser et pasteuriser avec ou sans contrepression tous types de produits et d'emballages, y compris les plus souples et fragiles.

VAP'O et VAP'R optimisent le traitement thermique en temps réel et se pilotent avec simplicité et sécurité grâce aux logiciels de supervision, contrôle et commande Steri-Control Advanced ou Regular.



* comparé aux autoclaves classiques à ruissellement d'eau

VAP'O & VAP'R

Autoclaves **STERITECH** le nec-plus-ultra en matière d'optimisation thermique et énergétique

Intégrables sur toute ligne de production et compatibles avec tous types de paniers et systèmes de convoyage ou chargement, nos autoclaves Vap'O et Vap'R sont fabriqués et paramétrés sur-mesure pour garantir un traitement de qualité avec une sécurité alimentaire et une traçabilité renforcées.



Traitement optimal de tous produits et emballages

Les gammes Vap'O et Vap'R réduisent fortement vos temps de cycle et vos consommations en eau et énergie grâce à de nombreux atouts : régulation ultrafine des températures, pressions et quantités de vapeur ou d'eau, traitement selon valeur Fo programmée avec optimisation temps réel, système d'agitation par balancier, garantie d'intégrité de toutes les sortes d'emballages...



PowerSpray Design
diffusion et échanges thermiques optimisés



Pressure Preheating
chauffage plus rapide, homogène et économe



Turbo Fan
chauffage et refroidissement accélérés et plus uniformes



Optimal Fo Control
traitement selon valeur Fo programmée



Rocking System
transferts de chaleur plus rapides et homogènes



Pack Sensor
contrepression optimale sans déformation d'emballage



VAP'R, la solution la plus performante et rentable

Notre processus à Vapeur et Air sous Pression est idéal pour tout type de produit et d'emballage. Le système breveté de préchauffage de l'air injecté et la turbine de ventilation forcée à flux inverse garantissent un traitement encore plus rapide, économe et homogène. Celle-ci assure en plus la circulation des condensats, recyclés et projetés sur vos produits pour les refroidir plus rapidement.



Online Control
contrôle total et supervision en temps réel par Internet



Remote Service
diagnostic, programmation et maintenance à distance

Un système sur-mesure, dimensionné, paramétré et installé en fonction de vos produits et contraintes spécifiques :

- Cuves et claies en acier inoxydable.
- Plus de 30 modèles de tailles différentes.
- Intégrables sur toute ligne de production existante.
- Diamètres de 1200 à 2000 mm.
- Longueurs de 1200 à 11000 mm.
- Capacité de 1 à 12 paniers.
- Disponible en 1 ou 2 portes.
- Portes à ouverture manuelle ou automatique.
- Certifications CE, TUV, SVTI, ASME.

Un pilotage et une supervision automatisés, simplifiés, sécurisés et calibrés selon vos produits :

- Logiciel SteriControl Advanced ou Regular avec moniteur tactile 15" ou 6" Siemens et API Siemens.
- Contrôle de tous les paramètres en temps réel.
- Visualisation et archivage des cycles, courbes et recettes.
- Traitement d'après une valeur FO programmée.
- Régulation PID de la température et de la pression.
- Autodiagnostic, télémaintenance.
- Réseau PROFINET / PROFIBUS / ETHERNET.
- Bases données SQL et gestion des utilisateurs.