



# Les Autoclaves de STERITECH



Au départ il y a l'air, l'eau et sa vapeur, les éléments naturels qui sont exploités dans les échanges thermiques. Ensuite, il y a le savoir-faire unique de STERITECH qui permet de vous proposer les autoclaves les plus performants du marché quelles que soient les technologies utilisées.

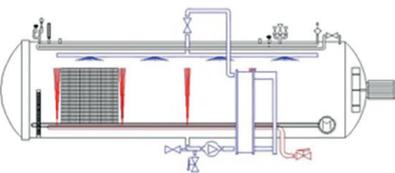
## Autoclaves à process aspersion d'eau

Dans ce procédé, l'eau contenue dans l'autoclave est pulvérisée directement sur les produits au moyen d'une pompe et d'un système de buses réparties tout autour des produits. Suivant le cycle retenu, l'eau sera tour à

tour réchauffée à l'aide de vapeur pour servir à la pasteurisation / stérilisation puis refroidie à travers un échangeur thermique afin de refroidir les produits.

## Autoclaves à process air / vapeur

Dans ce type d'autoclaves, la pasteurisation / stérilisation de vos produits s'opère grâce à un mélange de vapeur et d'air tandis que leur refroidissement se fait par pulvérisation d'eau au moyen de buses d'aspersion. Pendant la phase de chauffage, la vapeur injectée autour des produits, va faire monter leur température tandis que l'injection d'air comprimé va augmenter la contrepression, évitant ainsi la déformation de vos emballages.



En outre, une puissante turbine aura la double fonction de faire circuler le milieu ambiant à haute vitesse pour assurer un transfert de chaleur par convection forcée et d'obtenir un mélange homogène en air/vapeur afin de garantir une parfaite répartition de la chaleur dans toutes les zones de l'autoclave et un transfert thermique optimal au sein des produits.

## Autoclaves bi-process

Comme son nom l'indique, ce procédé utilise tout à la fois le principe de l'autoclave à process aspersion d'eau et celui de l'autoclave à process air / vapeur, tirant ainsi partie des avantages des 2 systèmes. L'alliance des 2 procédés permet en effet d'optimiser la répartition de la chaleur ainsi que d'accélérer les 2 phases de chauffage et refroidissement.

## Leur fonction au sein de votre usine

Assurer le traitement thermique de vos produits par lot (avec ou sans contrepression).

## Les produits et emballages concernés

Tout type de produits agroalimentaires, y compris les plus souples et les plus fragiles



# Les Autoclaves de STERITECH

## Principaux avantages

### Autoclave à aspersion d'eau

- économie d'eau puisque celle-ci est recyclée en permanence.
- répartition parfaite de la chaleur au sein de l'autoclave et réduction des temps de cycle grâce à la pulvérisation d'eau sous pression par le dessus et sur les côtés des produits.

### Autoclave air / vapeur

- une variation homogène et rapide de la température au cœur de vos produits.
- notre système de ventilation par « Turbo fan » assure une bonne homogénéité du mélange air / vapeur (pas de « point froid »).

### Autoclave bi-process

- tous les avantages cumulés de l'autoclave à aspersion d'eau et de l'autoclave air / vapeur.
- Possibilité de se servir du « Turbo fan » y compris pendant la phase de pulvérisation d'eau ce qui booste les transferts thermiques.

### Avantages communs à tous les autoclaves STERITECH

- les plus rapides et les plus productifs du marché (jusqu'à 25 % de temps de cycle en moins).
- les plus économes (jusqu'à 30 % de consommation en moins) et donc les plus rentables !
- notre principe breveté de préchauffage de l'air évite l'injection d'air froid dans l'autoclave et assure la stabilité des courbes de température / pression.
- possibilité d'utiliser le Paksensor (système breveté) afin de déterminer instantanément la contrepression



nécessaire pour protéger vos emballages durant le cycle et réduire, à son minimum, la quantité d'air injecté.

## Caractéristiques techniques

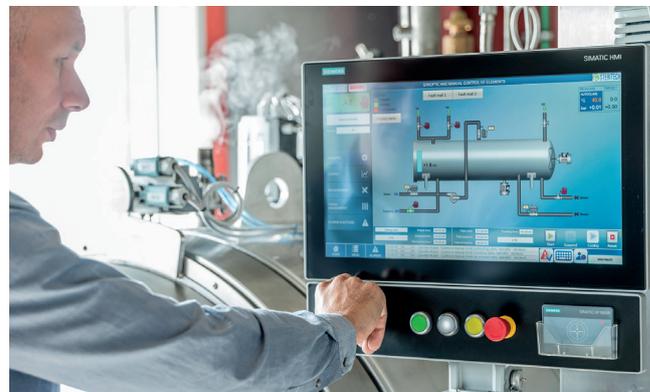
Un équipement sur mesure, dimensionné, paramétré et installé en fonction de vos produits et contraintes spécifiques :

- construction en acier inoxydable
- diamètres de 1 200 à 2 000 mm
- capacité de 1 à 12 paniers
- disponibles avec 1 ou 2 portes à ouverture manuelle ou automatique
- certifications CE, TUV, SVTI, ASME (ou autre suivant pays)
- intégrables sur toute ligne de production existante

## Leur logiciel de pilotage Trilogy 4.0

Pilotage et supervision automatisés, simplifiés, sécurisés et calibrés selon vos produits :

- écran tactile 19 "
- contrôle de tous les paramètres en temps réel
- visualisation et archivage de toutes les courbes et recettes, paramètres, défauts, etc.
- régulation PID de la température et de la pression
- autodiagnostic, télémaintenance
- réseau PROFINET / PROFIBUS / ETHERNET
- gestion des utilisateurs
- etc. (voir fiche produit Trilogy 4.0)



[www.steritech.eu.com](http://www.steritech.eu.com)