



Las autoclaves de STERITECH



En un principio se trata de aire, agua y su vapor, elementos naturales que se aprovechan en los intercambios térmicos. Luego, se añaden los conocimientos únicos de STERITECH que nos permiten proponerle las autoclaves más eficaces del mercado, sea cual sea la tecnología utilizada.

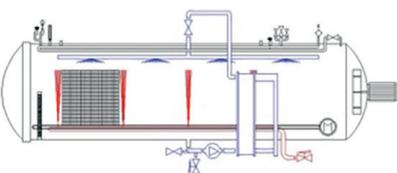
Autoclaves de aspersión de agua

En este procedimiento, el agua contenida en la autoclave se pulveriza directamente sobre los productos por medio de una bomba y de un sistema de boquillas repartidas alrededor de los productos. En función del ciclo elegido, el agua se calentará por turnos con ayuda de vapor para realizar la pasteurización/esterilización y después se enfriará mediante un intercambiador térmico para enfriar los productos.

Autoclaves de aire/vapor:

En este tipo de autoclaves, la pasteurización/esterilización de sus productos se realiza gracias a una mezcla de vapor y de aire mientras que el enfriamiento se consigue por pulverización de agua mediante boquillas de aspersión.

Durante la fase de calentamiento, el vapor inyectado alrededor de los productos va a incrementar su temperatura mientras que la inyección de aire comprimido va a aumentar la contrapresión, lo que permite evitar que sus embalajes se deformen.



Además, una potente turbina tendrá la doble función de hacer circular el ambiente del interior de la autoclave a gran velocidad para asegurar una transferencia de calor por convección forzada y para obtener una perfecta distribución del calor en todas las zonas de la autoclave y transferencia térmica óptima en los productos.

Autoclaves bi-process

Tal y como su nombre indica, este procedimiento utiliza, a la vez, el principio del autoclave con proceso de aspersión y el del autoclave con proceso de aire/vapor aprovechándose así de las ventajas de los 2 sistemas. La alianza de los 2 procedimientos permite, de hecho, optimizar la distribución del calor así como acelerar las 2 fases de calentamiento y de enfriamiento.

Su función en el seno de su empresa:

Garantizar el tratamiento térmico de sus productos por lote (con o sin contrapresión)

Los productos y embalajes en cuestión

Cualquier tipo de producto agroalimentario, incluidos los más blandos y los más frágiles



Las autoclaves de STERITECH

Principales ventajas

Autoclave de aspersión de agua

- ahorro de agua ya que se recicla permanentemente.
- Perfecta distribución del calor en la autoclave y reducción de los tiempos de ciclo gracias a la pulverización de agua bajo presión por la parte superior y por los laterales de los productos.

Autoclave de aire/vapor

- una variación homogénea y rápida de la temperatura en el centro de sus productos.
- nuestro sistema de ventilación por « Turbo fan » asegura una buena homogeneidad de la mezcla del aire/vapor (sin « punto frío »)

Autoclave bi-process:

- todas las ventajas acumuladas del autoclave de aspersión de agua y del autoclave de aire/vapor.
- posibilidad de utilizar el « Turbo fan » incluso durante la fase de pulverización de agua lo que impulsa las transferencias térmicas.

Ventajas comunes para todas las autoclaves STERITECH:

- las más rápidas y productivas del mercado (hasta un 25 % menos de tiempo de ciclo)
- las más eficientes (hasta un 30 % menos de consumo) y, por tanto, ¡las más rentables!
- nuestro sistema patentado de precalentamiento del aire evita la inyección de aire frío en la autoclave y asegura la estabilidad de las curvas de temperatura/presión.
- posibilidad de utilizar el Packsensor (sistema patentado) para determinar inmediatamente la contrapresión necesaria para proteger sus embalajes



durante el ciclo y reducir, al mínimo, la cantidad de aire inyectada.

Características técnicas

Un equipo a medida, dimensionado, configurado e instalado en función de sus productos y restricciones específicas:

- construido en acero inoxidable
- diámetros de 1 200 a 2 000 mm
- capacidad de 1 a 12 cestas
- disponibles con 1 o 2 puertas de apertura manual o automática
- certificaciones CE, TUV, SVTI, ASME (u otras dependiendo del país)
- se pueden integrar en cualquier línea de producción existente

Su software de pilotaje Trilogy 4.0

Pilotaje y supervisión automatizadas, simplificadas, protegidas y calibradas según sus productos:

- monitor táctil 19"
- control de todos los parámetros en tiempo real
- visualización y archivo de todas las curvas y recetas, parámetros, defectos, etc.
- regulación PID de la temperatura y de la presión
- autodiagnóstico, mantenimiento a distancia
- red PROFINET, PROFIBUS, ETHERNET
- gestión de los usuarios
- etc. (ver ficha producto Trilogy 4.0)



www.steritech.eu.com