

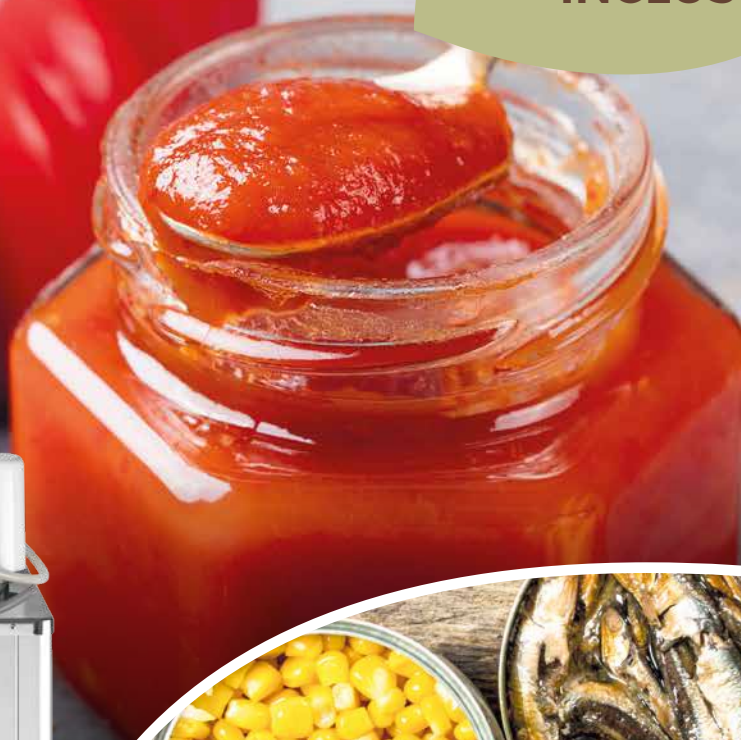
**AUTOCLAVI
COMPATTI
PER ALIMENTI
CONFEZIONATI**

terra[®]
FOOD·TECH

by **RAYPA**

GRATIS

**SERVIZIO DI
CONSULENZA
"BASIC"
INCLUSO**



AUTOCLAVI COMPATTI PER ALIMENTI CONFEZIONATI

Le attrezzature **TERRA FOOD-TECH®** sono progettate per la cottura, pastorizzazione e sterilizzazione degli alimenti confezionati, utilizzando una sonda di temperatura posizionata su un campione del prodotto. Ciò consente un perfetto controllo del processo, conservando le proprietà organolettiche e minimizzando i possibili cambiamenti nelle caratteristiche nutrizionali del prodotto confezionato.

APPLICAZIONI

- + **STERILIZZAZIONE O PASTORIZZAZIONE DEL PRODOTTO COMPLETATO**
- + **STERILIZZAZIONE DI LOTTI PILOTA**
- + **LABORATORI DI I+D EN LA INDUSTRIA ALIMENTARE**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

✓ **F₀ - P₀ regolabile**

L'apparecchiatura consente la regolazione di tali valori in base alle esigenze di ciascun prodotto. Ciò porta ad una corretta sterilizzazione o pastorizzazione, evitando l'accesso di calore che può comportare un degrado della qualità sensoriale del cibo e la perdita del suo valore nutrizionale.

✓ **Possibilità di gestire il processo**

L'apparecchiatura può controllare il processo di sterilizzazione mediante due procedimenti:

- Programmazione del tempo e della temperatura.
- Programmazione del valore F₀ - P₀ e temperatura massima.

✓ **Raffreddamento rapido**

Terminato il ciclo di sterilizzazione o pastorizzazione, inizia il ciclo di raffreddamento rapido che, grazie ad un sistema a doccia, consente la diminuzione della temperatura all'interno della camera.

✓ **Valore di contropressione programmabile**

L'attrezzatura **TERRA Food-Tech®** ha una contropressione programmabile come caratteristica standard, per ottenere un ciclo di sterilizzazione veloce evitando differenze di pressione elevata tra l'autoclave e la pressione termica nei contenitori che può causare una rottura o una deformazione di questi.

✓ **Supervisione continua del processo**

Tutti i parametri di sterilizzazione sono costantemente monitorati per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. In caso di mancato raggiungimento dei parametri previsti, il programma viene interrotto e genera il corrispondente messaggio di avviso per consentire la risoluzione del problema rilevato.

✓ **Sicurezza**

Gli sterilizzatori **TERRA Food-Tech®** hanno misure eccellenti per garantire la sicurezza degli utenti:

- Protezione contro la sovrappressione nella camera.
- Termostato di sicurezza.
- Rilevazione porta aperta.
- Rilevazione della pressione positiva nella camera di sterilizzazione.



IL VALORE F_0 Y P_0

La **sterilizzazione** e la **pastorizzazione** sono sistemi per preservare il cibo mediante la distruzione totale o parziale di microrganismi.

La distruzione dei microrganismi dipende dalla combinazione di due fattori, dalla temperatura applicata e dal tempo di trattamento.

Questa relazione temperatura/tempo è nota come F_0 per la sterilizzazione e P_0 per la pastorizzazione.

VANTAGGI



Eliminazione rapida di batteri e spore



Alta produttività per le piccole aziende di alimenti confezionati



Raffreddamento rapido per evitare danni al prodotto confezionato



Rispetta le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto



Eccellenti misure di sicurezza



Evita la deformazione o rottura dei contenitori



Permette la cottura del prodotto confezionato



Ottimizzazione del tempo di ciclo (controllo diretto sul valore $F_0 - P_0$)



Include
✓ Sonda di temperatura per campione
✓ Kit trivellatore di coperchi



Facile da usare, con touch screen a colori

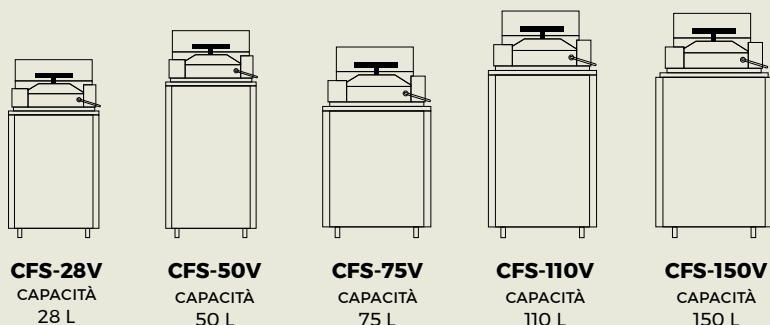


 Sonda di temperatura posizionata in uno dei contenitori



MODELLI

CARICO VERTICALE



CARICO FRONTALE



SERVIZIO DI CONSULENZA

La consulenza **BASIC** per la conservazione del prodotto è inclusa con l'acquisto di un apparecchio **TERRA Food-Tech®**.

Disponiamo inoltre dei seguenti servizi di consulenza: **EXTENDED** e **PREMIUM**.

GRATIS*

BASIC

EXTENDED**

PREMIUM

Valutazione iniziale

Studio della massima capacità produttiva per ciclo

Test di trattamento termico

Relazione tecnica

Test di stabilità**

Analisi microbiologiche

Consulenza via mail

Consulenza telefonica



2 mesi



INCLUSO



3 mesi

CONSULTARE
PREZZI



4 mesi

CONSULTARE
PREZZI

* Valido per 1 prodotto.

** Non applicabile ai prodotti pastorizzabili.

REV 03/2019

terra
FOOD · TECH

Avinguda del Vallès, 322
Pol. Ind. "Els Bellots"
08227 Terrassa (Barcelona), Spain

Tel. +34 937 830 720
hello@terrafoodtech.com
www.terrafoodtech.com

Terra Food-Tech® è un marchio registrato di R. Espinar S.L.



R. ESPINAR, S.L.