

**STERILISATEUR  
COMPACT  
POUR ALIMENTS  
CONDITIONNÉS**

**terra**<sup>®</sup>  
FOOD·TECH

by **RAYPA**

GRATUIT

**SERVICE  
DE CONSEIL  
"BASIC"  
INCLUS**



# STERILISATEUR COMPACT POUR ALIMENTS CONDITIONNÉS

Les équipements **TERRA Food-Tech®** sont conçus pour la cuisson, pasteurisation et stérilisation des aliments conditionnés via l'utilisation d'une sonde de température placée dans un échantillon de produit. Cela permet un contrôle parfait du processus en conservant les propriétés organoleptiques et en minimisant les possibles altérations des caractéristiques nutritionnelles du produit conditionné.

## APPLICATION

- + STÉRILISATION OU PASTEURISATION DU PRODUIT TERMINÉ
- + STÉRILISATION DE LOT PILOTE
- + LABORATOIRES DE R&D DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



## CHARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

### ✓ Valeur $F_0$ et $P_0$ réglables

L'équipement permet l'ajustement de ces valeurs selon les besoins de chaque produit. Cela se concrétise par une stérilisation ou pasteurisation conforme, tout en évitant un excès de chaleur qui causerait une dégradation de la qualité sensorielle des aliments et la perte de leur valeur nutritionnelle  $F_0$ , l'autoclave réalise le calcul via son programme informatique.

### ✓ Valeur de contre pression programmable

Les équipements **TERRA Food-Tech®** se caractérisent par une valeur de contre-pression programmable, pour une stérilisation réussie et en évitant des différences de pression élevées entre l'autoclaves et les récipients/emballages. Ainsi ceux-ci ne cassent pas ou ne se trouvent pas déformés lors du cycle.

### ✓ Possibilité de gestion du processus

L'équipement peut contrôler le processus de stérilisation via deux procédés :

- La programmation du temps de la température.
- La programmation de la valeur  $F_0 - P_0$  et de la température.

### ✓ Contrôle continu du processus

Tous les paramètres de la stérilisation sont supervisés de manière continue pour assurer le fonctionnement correct de l'équipement.

Si les paramètres attendus ne sont pas atteints, le programme s'éteint et affiche un message d'erreur pour déterminer la solution au problème.

### ✓ Refroidissement rapide

Une fois le cycle de stérilisation ou pasteurisation terminé, commence la phase de refroidissement rapide. Celle-ci utilise un système de douche froide pour diminuer rapidement la température interne.

### ✓ Sécurité

Les stérilisateur **TERRA Food-Tech®** dispose d'excellentes mesures de sécurité pour les utilisateurs :

- Protection contre la surpression dans la chambre.
- Thermostat de sécurité.
- Détection de porte ouverte.
- Détection de pression possible dans la chambre de stérilisation.



## LA VALEUR $F_0$ - $P_0$

La **stérilisation** et **pasteurisation** sont des systèmes de conservation des aliments via la destruction total ou partiel des micro-organismes .

La destruction des micro-organismes dépend de la combinaison de deux facteurs : la température d'application et la durée du traitement en temps .

Cette relation température/temps est connu comme valeur  $F_0$  pour la stérilisation et valeur  $P_0$  pour la pasteurisation .

## BENEFICES



Élimination rapide des bactéries et spores



Haute productivité pour les petites et moyennes entreprises du secteur des aliments conditionnés



Refroidissement rapide pour éviter d'endommager le produit emballé



Respectent les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des produits



Mesures de sécurité optimales



Évite la déformation ou la cassure de l'emballage



Permet la cuisson du produit emballé



Optimisation du temps de cycle (contrôle direct sur la valeur  $F_0$  -  $P_0$  )



Comprend:

- ✓ Sonde de température pour échantillon
- ✓ Kit de perforation de couvercles



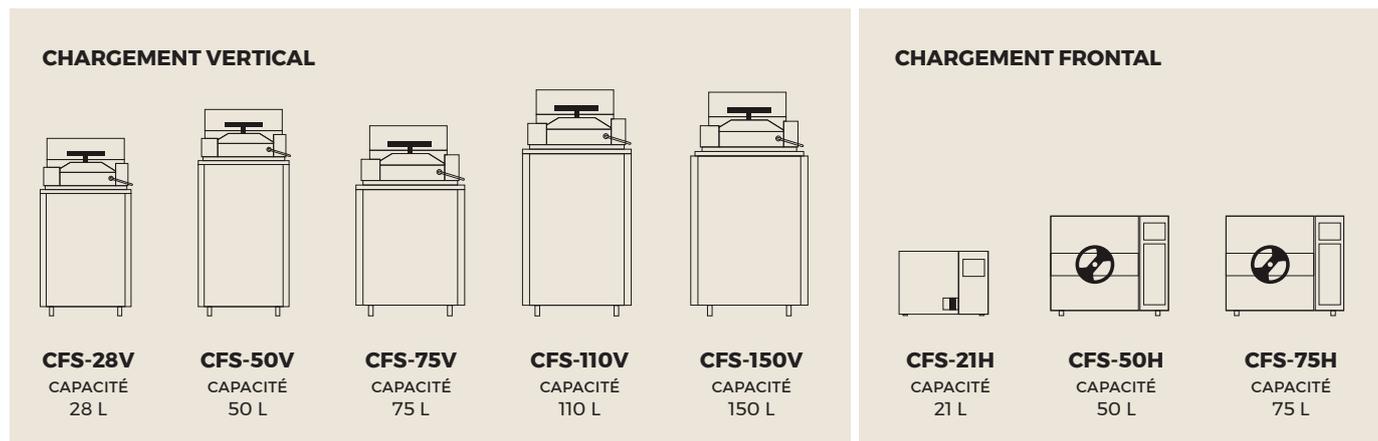
Facile à utiliser, avec écran tactile couleur



 Sonde placée dans un des emballages



## MODÈLES



## SERVICE DE CONSEIL

Le conseil **BASIC** pour la conservation de le produit est inclus avec l'achat d'un appareil **TERRA Food-Tech®**.

Nous avons également les consultants suivants à votre disposition : **EXTENDED** et **PREMIUM**.

	GRATUIT*		
	BASIC	EXTENDED	PREMIUM
Evaluation initiale	✓	✓	✓
Étude de la capacité de production maximale par cycle	✓	✓	✓
Essai par traitement thermique	✓	✓	✓
Rapport technique	✓	✓	✓
Essais de stabilisations	✗	✓	✓
Analyse Micro-biologique	✗	✗	✓
Assistance par mail	2 mois	3 mois	4 mois
Assistance par téléphone	✗		
	<b>INCLUS</b>	<b>CONSULTER PRIX</b>	<b>CONSULTER PRIX</b>

\* Valide pour 1 produit.

REV06.2018

**terra**<sup>®</sup>  
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



R. ESPINAR, S.L.