

**terra**<sup>®</sup>  
FOOD·TECH

**Autoclaves  
para realizar  
conservas**



# ÍNDICE

- 1. Quiénes somos**
- 2. Nuestros clientes**
- 3. ¿Qué es una autoclave de conservas?**
- 4. Ventajas**
- 5. Ejemplos prácticos**



**TERRA Food-Tech®,  
una marca de RAYPA**



## Quiénes somos

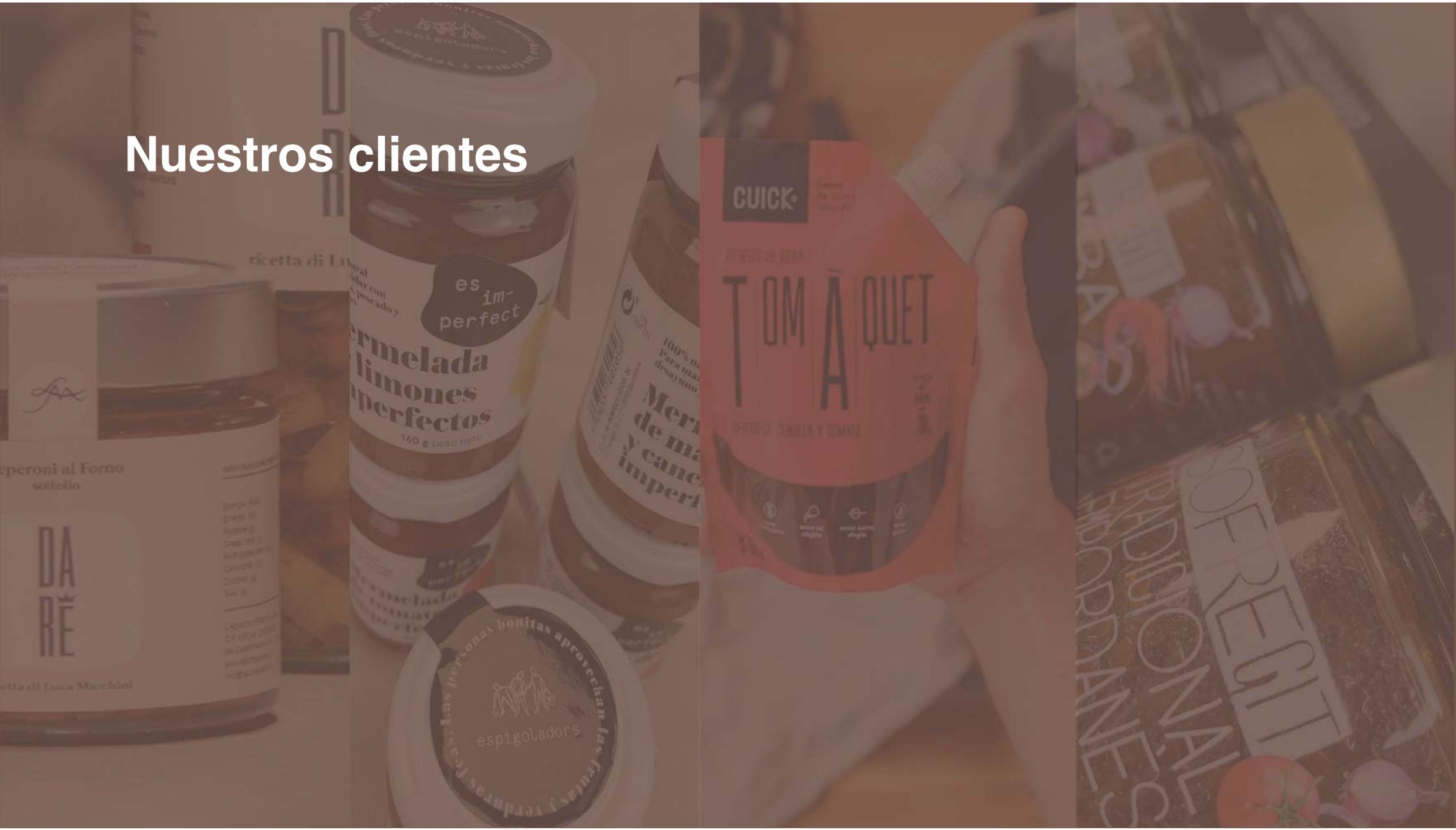
RAYPA es una empresa familiar española fundada en los años 70 en Terrassa (Barcelona) centrada en la fabricación de equipos de laboratorio, principalmente autoclaves, que exporta a más de 90 países.

En 2017 creamos la marca de autoclaves **TERRA Food-Tech<sup>®</sup>** fruto del contacto directo durante muchos años con la industria alimentaria, industria de *packaging* y con pequeños productores de alimentos envasados.



[Clica para ver vídeo corporativo](#)

# Nuestros clientes



## Nuestros clientes

- Emprendedores
- Restaurantes
- Empresas de catering
- Proyectos agrícolas institucionales
- Escuelas profesionales
- Centros de investigación
- Industria alimentaria y de packaging
  1. Lotes piloto
  2. Líneas de producción
  3. Control de calidad
  4. Investigación



Pequeños emprendedores que elaboran conservas ecológicas artesanalmente



Chefs y profesionales de la restauración que elaboran conservas y platos preparados



Proyectos agrícolas de ámbito institucional para impulsar el comercio de proximidad



Negocios de elaboración de conservas gourmet para la alta cocina



Líneas de producción industrial en la industria alimentaria



Investigación y elaboración de lotes piloto en la industria alimentaria



Formación en escuelas profesionales y escuelas de cocina



Investigación y desarrollo de nuevos materiales en la industria del packaging

## Nuestros clientes



### SPHERIENCE

Esferas saladas y dulces para completar las creaciones de los mejores restaurantes o para que los más sibaritas puedan preparar platos sorprendentes en casa.



### ANTONI IZQUIERDO GOURMET

Es una nueva línea de negocio del restaurante Mas dels Arcs especializada en salsas, sofritos y conservas de la Costa Brava.



### CUICK

Bases y sofritos naturales y sin aditivos, elaboraciones que ahorran trabajo y tiempo cocinando tanto a los más sibaritas como a los chefs más exigentes.



### FUNDACIÓN ESPIGOLADORS

Primera marca española que elabora cremas, mermeladas, patés y salsas a partir de excedentes o fruta y verdura descartada.



### BOTTEGA DA RE

El chef italiano Estrella Michelin Luca Marchini crea Bottega da Re, una nueva línea de conservas para entrar en los hogares a través de la comida.



## Casos de éxito



### HUNDEBAR

Alternativa saludable para mascotas. Elaborada con ingredientes 100% naturales y eco-friendly.



### VIRTUTE NATURAE

Empresa familiar que elabora conservas artesanales y de proximidad. Olivada y pimientos cherry rellenos.



### TAGAMAMENT

Obrador colectivo para productores locales de VEAMAT (Vivero de Empresas Alimentarias Municipal del Ayuntamiento de Tagamanent).



### SUPERNATURAL FUEL

Gama de pouches energéticos elaborados con ingredientes vegetales orgánicos y destinados a competidores de resistencia.



### AIXADA CONSERVAS

Es el resultado del esfuerzo de tres generaciones de una misma familia por la agricultura de proximidad y la elaboración de recetas.



### TARRO VERDE

Conserva ecológica que elabora legumbres y platos preparados con ingredientes naturales y ecológicos de su propia huerta.



***Clica para ver los casos de éxito***

**Pero... qué es  
una autoclave  
para conservas?**

terra  
FOOD·TECH

## Autoclave

Una autoclave es un recipiente a presión metálico de paredes gruesas con un cierre hermético que trabaja a alta presión para realizar una **coCCIÓN**, una **pasteurización** o una **esterilización**, generalmente con vapor de agua, de objetos o alimentos.

Su construcción debe ser tal que resista la presión y temperatura desarrollada en su interior. La presión elevada permite que el agua alcance temperaturas superiores a los 100°C. La acción conjunta de la temperatura y el vapor produce la inactivación de los microorganismos.



## Autoclaves de conservas

Son autoclaves optimizadas para tratar alimentos que cuentan con control de temperatura por sonda corazón, control del valor de contrapresión, enfriado rápido y gestión de proceso por Fo/Po.

Las autoclaves de conservas de producción industrial son de grandes dimensiones y además pueden tener rotación, oscilación o incluso trabajar en continuo.



## Autoclaves de conservas

En TERRA Food-Tech<sup>®</sup> hemos diseñado unas autoclaves de conservas en formato compacto de fácil uso con tamaños de 21 a 175L de capacidad.

Permiten elaborar conservas y platos preparados en todo tipo de envases y con todo tipo de alimentos.

Pueden cocinar, pasteurizar o esterilizar todo tipo de alimentos desde 50 a 130°C según las características específicas de cada producto.



### F<sub>0</sub> – P<sub>0</sub> AJUSTABLE

Pasteuriza o esteriliza de forma precisa usando los valores F<sub>0</sub> y P<sub>0</sub>



### ENFRIADO RÁPIDO

Enfriado rápido por ducha de agua para no sobrecocinar el producto



### TRAZABILIDAD PARA AUDITORÍAS

Gestiona y registra el proceso de principio a fin con nuestro software



### CONTROL PRECISO

Supervisión continua del proceso gracias a la sonda corazón



### PROTECCIÓN

Excelentes medidas de seguridad para el usuario y sus productos



### CONTRAPRESIÓN AJUSTABLE

Valor de contrapresión programable de acuerdo al tipo de envase

# Ventajas



## Ventajas

### REALIZA TODO TIPO DE CONSERVAS

Las autoclaves Terra Food-Tech<sup>®</sup> están diseñadas para la cocción, pasteurización y esterilización de todo tipo de alimentos gourmet, artesanales o ecológicos: frutas, verduras, carnes, pescados, sopas, cremas, caldos, purés, zumos, mermeladas, salsas, sofritos, patés, setas, marisco, cremas vegetales de untar, platos preparados y comida para mascotas.

Los envases compatibles incluyen todo tipo de recipientes y materiales: tarros de vidrio, barquetas, botellas, sobres, pouches, envases de plástico o latas.



## Ventajas

### TRABAJA CON SEGURIDAD Y CUMPLE LA NORMATIVA

Nuestras autoclaves te permitirán tener la trazabilidad que exigen las autoridades sanitarias.

Permiten registrar cada ciclo y cada lote individualmente, con el detalle de la evolución en el tiempo de todos los parámetros, pudiéndolos analizar con un software y generar informes PDF, con opción de exportación de los datos con un Pendrive USB o conexión Ethernet.



## Ventajas

### TOUCHSCREEN SENCILLO DE USAR

Las pantallas de las autoclaves Terra Food-Tech<sup>®</sup> están diseñadas para que personas sin especialización técnica puedan usar los equipos y programar los ciclos con comodidad.

También dispone de funciones avanzadas para aquellos clientes más experimentados y para entornos de investigación.



## Ventajas

### ELIGE LA AUTOCLAVE PERFECTA Y OPTIMIZA TU PRODUCCIÓN AL MÁXIMO

Contamos con accesorios customizables de acuerdo a las necesidades concretas de cada proyecto.

Además disponemos de una herramienta online para calcular la capacidad productiva de cada uno de nuestros modelos según el tipo de envase.



## Ventajas

### ELIMINA LA CADENA DE FRÍO Y MEJORA LA FECHA DE CADUCIDAD

Nuestras autoclaves pueden pasteurizar o esterilizar alimentos. Ambos métodos ampliarán la vida útil del producto procesado.

Si se esteriliza, la vida útil del producto será mucho más larga y la distribución del producto ya no requerirá de refrigeración, lo que reducirá los costes de transporte y de almacenamiento.



## Ventajas

**LA COMPRA DE CUALQUIER AUTOCLAVE  
INCLUYE UN SERVICIO DE ASESORÍA  
ALIMENTARIA QUE COMPRENDE:**

- Evaluación inicial.
- Análisis de productividad.
- Informe técnico de tratamiento por autoclave.
- Pruebas de estabilidad en estufas de incubación.
- Recomendaciones.
- Asesoramiento técnico por teléfono y mail.



## Ventajas

### INSTALACIÓN SENCILLA

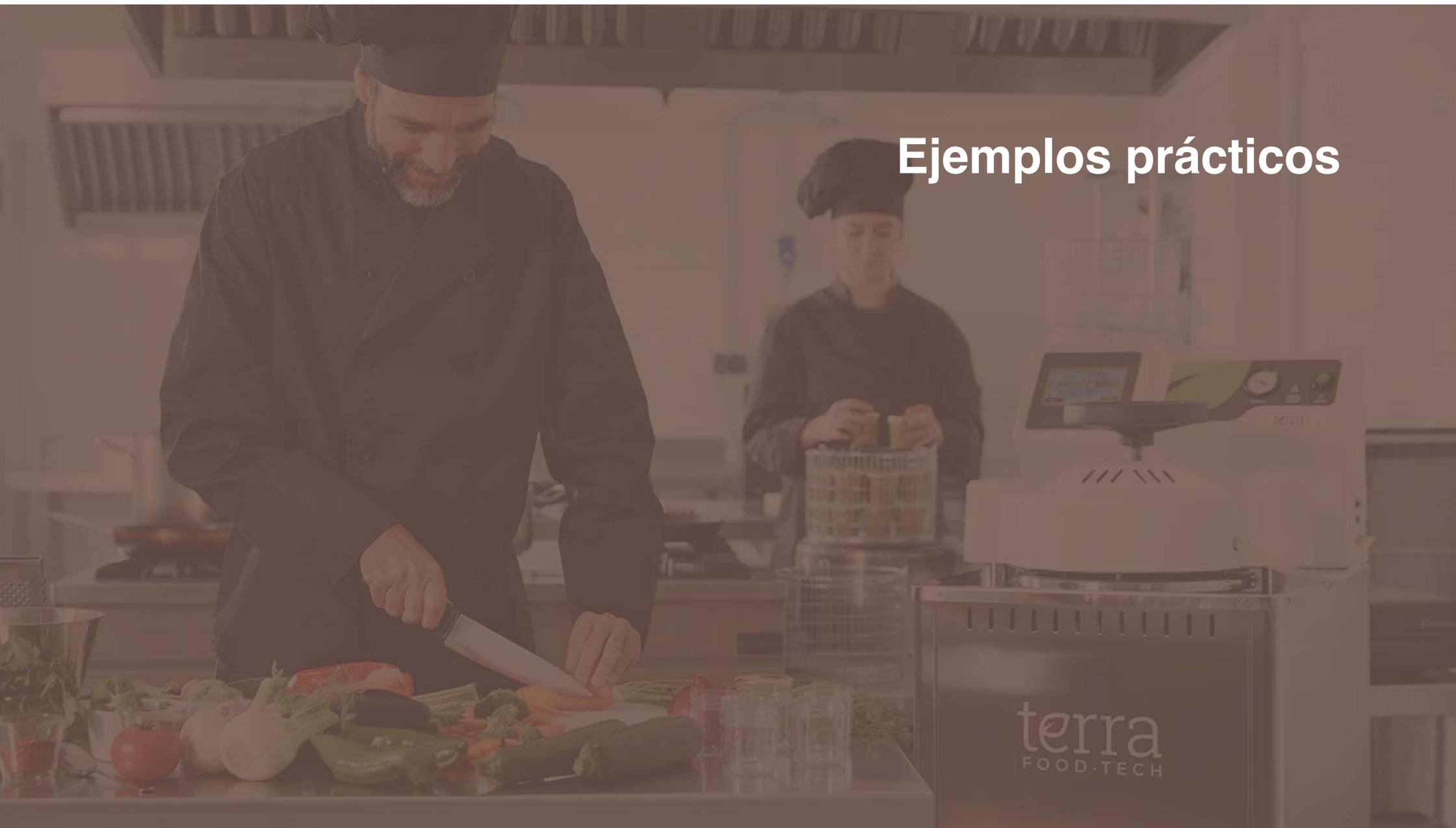
La instalación es muy sencilla, sólo es necesario disponer de una entrada de agua, un desagüe y una conexión eléctrica.

Los modelos hasta 55L son monofásicos, los equipos de más capacidad requieren conexión trifásica.

La alimentación de agua debe ser descalcificada, ofrecemos descalcificador de fácil instalación si se requiere.



# Ejemplos prácticos



## Antoni Izquierdo Gourmet - Restaurant Mas dels Arcs (Palamós, España)



## Es im-perfect - Fundació Espigoladors (Barcelona, España)



## Bottega da Re - Ristorante Erba del Re (Modena, Italia)



**¡GRACIAS!**



terra<sup>®</sup>  
FOOD·TECH by RΔYPAΔ

[www.terrafoodtech.com](http://www.terrafoodtech.com)

