

**AUTOCLAVI
COMPATTE
PER ALIMENTI
CONFEZIONATI**

terra[®]
FOOD·TECH

GRATIS

**SERVIZIO DI
CONSULENZA
"BASIC"
INCLUSO**



AUTOCLAVI COMPATTE PER ALIMENTI CONFEZIONATI

Gli strumenti **TERRA FOOD-TECH®** sono progettati 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

- + PASTORIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO
- + STERILIZZAZIONE DI LOTTI PILOTA
- + LABORATORI R&D DELL'INDUSTRIA



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'eccesso 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 elevate di pressione 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®** includono efficaci sistemi 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.



I VALORI F_0 E P_0

La **sterilizzazione** e la **pastorizzazione** sono procedimenti termici 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 della durata del ciclo (controllo diretto sul valore $F_0 - P_0$)




Include:

- ✓ Sonda di temperatura per campione
- ✓ Kit per perforazione dei coperchi



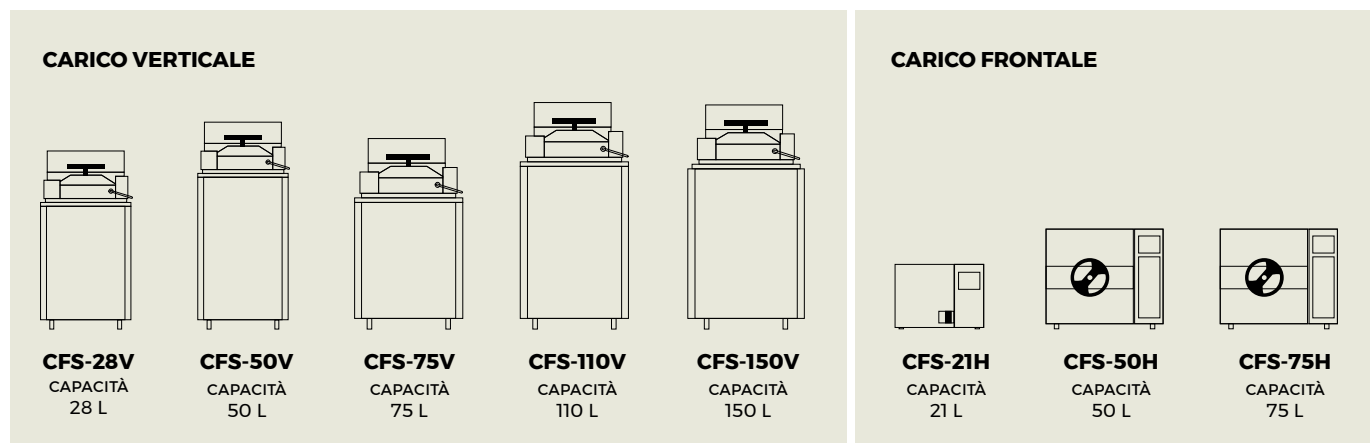
Facile da usare, con touch screen a colori



 Sonda di temperatura posizionata in uno dei contenitori



MODELLI



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		2 mesi	3 mesi	4 mesi
Consulenza telefonica		✗		
		INCLUSO	RICHIEDERE PREZZI	RICHIEDERE PREZZI

* Valido per 1 prodotto.

** Non applicabile ai prodotti pastorizzabili.

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

R. ESPINAR, S.L.



Distribuito da:
Zetalab s.r.l.

Via Umberto Giordano, 5 - 35132 Padova
Tel 049 2021144 - Fax 049 2021143
www.zetalab.it - email: info@zetalab.it

Zetalab.it