

Sterilizzatori e pastorizzatori compatti per conserve alimentari

Le autoclavi per cuocere, sterilizzare e pastorizzare cibo in scatola e conserve



Le autoclavi verticali TERRA Food-Tech® sono state studiate per la cottura, sterilizzazione e pastorizzazione di cibo in scatola e conserve alimentari. La particolarità di questi strumenti è la sonda di temperatura che viene posizionata in una confezione campione di prodotto finito (*bottiglia, barattolo, busta, ecc.*): ciò permette di ottenere un perfetto controllo del processo di trattamento termico, mantenendo contemporaneamente le caratteristiche organolettiche desiderate e minimizzando i possibili cambiamenti delle caratteristiche nutrizionali dell'alimento conservato.

Gli sterilizzatori/pastorizzatori TERRA Food-Tech® sono gestiti da un microprocessore avanzato che fornisce anche i rapporti temperatura/tempo F_0 per la sterilizzazione e P_0 per la pastorizzazione.

I campi di applicazione sono molteplici e comprendono le piccole e medie produzioni alimentari, il trattamento termico su scala pilota, gli studi di formulazione, cottura e processo nei laboratori R&D alimentari, ecc.



VANTAGGI:

- 5 diversi modelli verticali a diversa capacità: 28, 50, 75, 110 e 150 litri
- Possibilità di impostare manualmente le temperature e i tempi più adatti al trattamento termico desiderato
- Possibilità di impostare tempi/temperature di sterilizzazione/pastorizzazione usando i valori F_0 o P_0 e la temperatura massima
- Rapido raffreddamento dopo il processo termico grazie a un sistema a doccia integrato che previene il danneggiamento del prodotto finito
- Contropressione programmabile per evitare alte differenze di pressione tra l'autoclave e i contenitori dell'alimento e conseguenti loro rotture o deformazioni
- Gestione totale e continua del processo termico grazie all'ampio display touch-screen a colori
- Elevate dotazioni di sicurezza: protezione contro le sovrappressioni nella camera, termostato di sicurezza, rilevatore di porta aperta, determinazione di pressione positiva nella camera, sensore di pressione dell'acqua in ingresso, sensore di livello dell'acqua nella camera, protezione termica del coperchio, struttura esterna protettiva della camera
- Veloce ed efficace eliminazione di batteri e spore negli alimenti
- Alta produttività per piccoli o medi lotti di conserve
- Consente la cottura del prodotto nella confezione finale
- Rispetta le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti trattati
- Sonda di temperatura inseribile in un contenitore campione per il monitoraggio accurato nel cuore dell'alimento
- Set per forare i coperchi dei barattoli o delle bottiglie per l'inserimento della sonda di temperatura

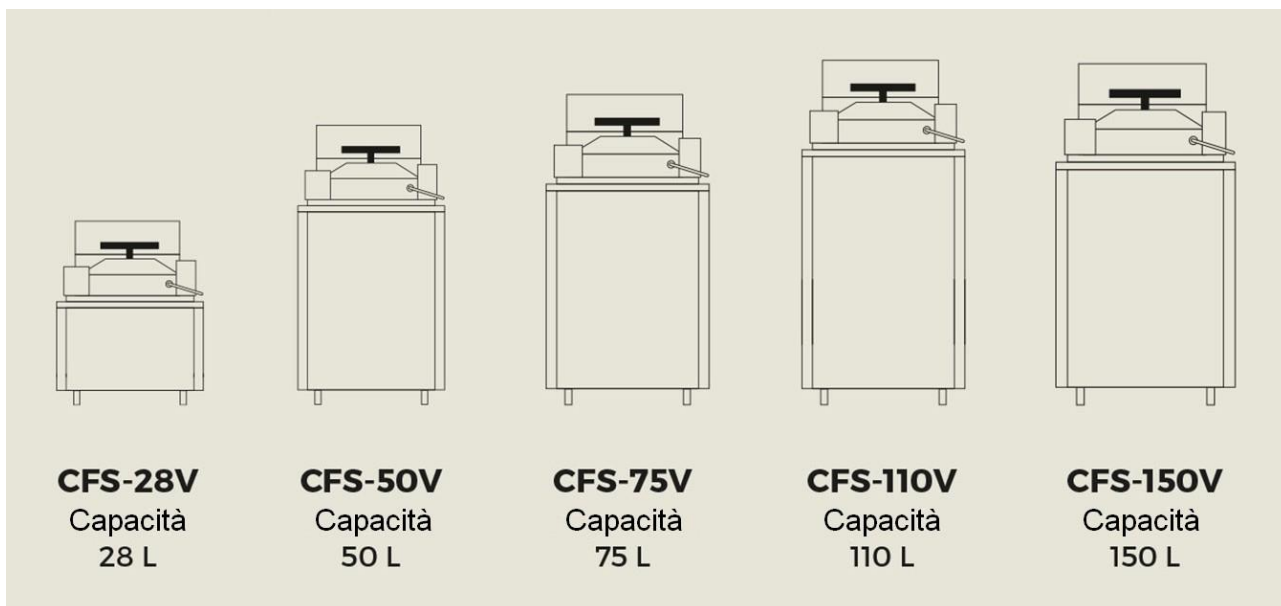


CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Display touch-screen a colori da 5"
- Temperatura impostabile: da 50° a 130°C
- Tempo di sterilizzazione impostabile: da 1 a 250 minuti
- Pressione massima: 2,2 bar
- Contropressione programmabile fino a 2,2 bar, in funzione della temperatura selezionata
- Doppio sistema di controllo di temperatura: sonda flessibile PT100 per i contenitori e sonda fissa nella camera di sterilizzazione
- Sistema di controllo di sterilizzazione e pastorizzazione: programmazione dei valori F_0 o P_0 e la temperatura massima
- Camera e coperchio in acciaio inox AISI 316L
- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione in silicone
- Connessione per PC mediante porta Ethernet
- Uscita USB per l'esportazione automatica dei risultati a una pen drive USB
- 50 programmi memorizzabili
- Memorizzazione dei dati relativi agli ultimi 100 cicli di sterilizzazione
- Partenza automatica programmabile con data e ora
- Alimentazione automatica dell'acqua con pressione minima in ingresso pari a 3,5 bar
- Sistema di raffreddamento a doccia diretta nella camera di sterilizzazione
- 4 ruote per un agevole spostamento, 2 delle quali dotate di freni
- Dimensioni della camera: 30x40 cm (CFS-28V), 30x70 cm (CFS-50V), 40x60 cm (CFS-75V), 40x85 cm (CFS-110V) e 50x75 cm (CFS-150V)

- Volumi della camera totale/utile: 33/28 L (CFS-28V), 55/50 L (CFS-50V), 79/75 L (CFS-75V), 115/110 L (CFS-110V) e 175/150 L (CFS-150V)
- Dimensioni esterne (lpxh): 505x580x1110 mm (CFS-28V), 505x580x1290 mm (CFS-50V), 610x700x1185 mm (CFS-75V), 610x700x1435 mm (CFS-110V) e 750x820x1400 mm (CFS-150V)
- Peso: 90 Kg (CFS-28V), 110 Kg (CFS-50V), 140 Kg (CFS-75V), 180 Kg (CFS-110V) e 265 Kg (CFS-150V)
- Alimentazione: 230 V/3200 W (CFS-28V e CFS-50V), 400 V/6000 W (CFS-75V e CFS-110V) e 400 V/9000 W (CFS-150V)
- Conformi alle normative EN-61010-1, EN-61010-2-040, EN-61326, AD 2000 Merkblatt, 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2014/68/UE
- Certificati RoHs, TÜV e SGS

MODELLI DISPONIBILI:



ACCESSORI DISPONIBILI:

- Cod. nr. CV28 - Cestello CV-28 in acciaio inox per autoclave CFS-28V (*max. 2*) e CFS-50V (*max. 3*), diam. interno 26 cm, altezza utile 18 cm, peso ammesso 15 Kg max.
- Cod. nr. CV75 - Cestello CV-75 in acciaio inox per autoclave CFS-75V (*max. 2*) e CFS-110V (*max. 3*), diam. interno 36 cm, altezza utile 26 cm, peso ammesso 30 Kg max.
- Cod. nr. CV150 - Cestello CV-150 in acciaio inox per autoclave CFS-150V (*max. 3*), diam. interno 46 cm, altezza utile 23 cm, peso ammesso 40 Kg max.
- Cod. nr. ITTS - Stampante termica per autoclavi TERRA FoodTech®
- Codici vari - Carrucole ELEV-CLAV e ELEV-CLAV-R per sollevamento e posizionamento cestelli carichi nelle autoclavi verticali TERRA FoodTech® da 75, 110 e 150 litri
- Cod. nr. SW8000 - Software esterno per visualizzazione dei dati e report dei risultati, per autoclavi TERRA FoodTech®
- Cod. nr. KITCFST - Set di ricambio per foratura dei tappi di barattoli e bottiglie delle conserve



Per visualizzare un video sull'uso e le applicazioni delle autoclavi verticali TERRA Food-Tech®, [cliccare qui](#).

Per visualizzare un video sull'installazione delle autoclavi verticali TERRA Food-Tech®, [cliccare qui](#).

Per scaricare la brochure italiana sulle autoclavi TERRA Food-Tech®, [cliccare qui](#).