

**AUTOCLAVES  
COMPACTAS  
PARA ALIMENTOS  
ENVASADOS**

**terra**<sup>®</sup>  
FOOD · TECH

by RAYPA

GRATIS

**SERVICIO  
DE ASESORÍA  
"BASIC"  
INCLUIDO**



# AUTOCLAVES COMPACTAS PARA ALIMENTOS ENVASADOS

Los equipos **TERRA Food-Tech®** están diseñados para la cocción, pasteurización y esterilización de alimentos envasados utilizando una sonda de temperatura colocada en una muestra de producto. Esto permite un perfecto control del proceso conservando las propiedades organolépticas y minimizando los posibles cambios en las características nutricionales del producto envasado.



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

### ✓ **$F_0 - P_0$ ajustable**

El equipo permite el ajuste de dichos valores de acuerdo a las necesidades de cada producto. Esto lleva a una correcta esterilización o pasteurización evitando un exceso de calor que puede resultar en una degradación de la calidad sensorial de los alimentos y la pérdida de su valor nutricional.

### ✓ **Valor de contra presión programable**

Los equipos **TERRA Food-Tech®** tienen contrapresión programable como característica estándar para lograr un ciclo de esterilización rápido evitando diferencias de presión elevadas entre el autoclave y la presión térmica en los envases que pueden conducir a una rotura o deformación de éstos.

### ✓ **Posibilidades de gestionar el proceso**

El equipo puede controlar el proceso de esterilización mediante dos procedimientos:

- La programación de tiempo y temperatura.
- La programación del valor  $F_0 - P_0$  y temperatura máxima.

### ✓ **Supervisión continua del proceso**

Todos los parámetros de esterilización se supervisan continuamente para asegurar el correcto funcionamiento del equipo. En caso de no alcanzar los parámetros esperados, el programa se interrumpe y genera el mensaje de advertencia correspondiente para permitir solucionar el problema detectado.

### ✓ **Enfriamiento rápido**

Una vez terminado el ciclo de esterilización o pasteurización comienza el ciclo de enfriamiento rápido que disminuye la temperatura dentro de la cámara mediante un sistema de ducha.

### ✓ **Seguridad**

Los esterilizadores **TERRA Food-Tech®** cuentan con excelentes medidas para garantizar la seguridad de los usuarios:

- Protección contra la sobrepresión en la cámara.
- Termostato de seguridad.
- Detección de puerta abierta.
- Detección de presión positiva en la cámara de esterilización.



## EL VALOR $F_0$ Y $P_0$

**Esterilización y pasteurización** son sistemas para conservar los alimentos mediante la destrucción total o parcial de microorganismos.

La destrucción de microorganismos depende de la combinación de dos factores, la temperatura que se aplica y el tiempo que dura el tratamiento.

A esta relación temperatura/tiempo se la conoce como  $F_0$  para esterilización y  $P_0$  para pasteurización.

## BENEFICIOS



Rápida eliminación de bacterias y esporas



Alta productividad para pequeñas empresas de alimentos envasados



Enfriamiento rápido para evitar dañar el producto envasado



Respeta las características organolépticas y nutricionales del producto



Excelentes medidas de seguridad



Evita la deformación o rotura de los envases



Permite la cocción del producto envasado



Optimización del tiempo del ciclo (control directo sobre el valor  $F_0 - P_0$ )



Incluye:

- ✓ Sonda de temperatura para muestra
- ✓ Kit perforador de tapas

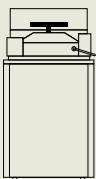
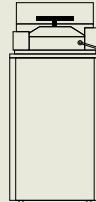
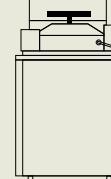
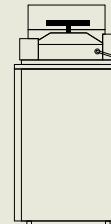
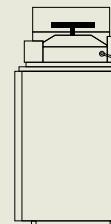
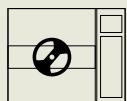
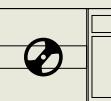


Fácil de usar, con pantalla táctil a color



 Sonda de temperatura colocada en uno de los envases

## MODELOS

CARGA VERTICAL					CARGA FRONTAL		
							
<b>CFS-28V</b> CAPACIDAD 33 L	<b>CFS-50V</b> CAPACIDAD 55 L	<b>CFS-75V</b> CAPACIDAD 79 L	<b>CFS-110V</b> CAPACIDAD 115 L	<b>CFS-150V</b> CAPACIDAD 175 L	<b>CFS-21H</b> CAPACIDAD 21 L	<b>CFS-50H</b> CAPACIDAD 55 L	<b>CFS-75H</b> CAPACIDAD 79 L

## SERVICIO DE ASESORÍA

La asesoría **BASIC** para la conservación del producto está incluida con la compra de un equipo **TERRA Food-Tech®**.

También disponemos de las siguientes asesorías a su disposición: **EXTENDED** y **PREMIUM**.

	GRATIS*	BASIC	EXTENDED**	PREMIUM
		2 meses	3 meses	4 meses
Evaluación inicial		✓	✓	✓
Estudio de capacidad de producción máxima por ciclo		✓	✓	✓
Ensayo por tratamiento térmico		✓	✓	✓
Informe técnico		✓	✓	✓
Pruebas de estabilidad**		✗	✓	✓
Ánálisis microbiológico		✗	✗	✓
Asesoramiento por mail				
Asesoramiento por teléfono		✗		

\* Válido para 1 producto.  
\*\* No aplicable a productos pasteurizables.

REV 09/2019



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® es una marca registrada de R. Espinar S.L.



R. ESPINAR, S.L.