

**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.

## APLICACIONES

- + **ESTERILIZACIÓN O PASTEURIZACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**
- + **ESTERILIZACIÓN DE LOTES PILOTO**
- + **LABORATORIOS DE I+D EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

### ✓ **F<sub>0</sub> - P<sub>0</sub> 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.

### ✓ **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<sub>0</sub> - P<sub>0</sub> y temperatura máxima.

### ✓ **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.

### ✓ **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.

### ✓ **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.

### ✓ **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



Respecta 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



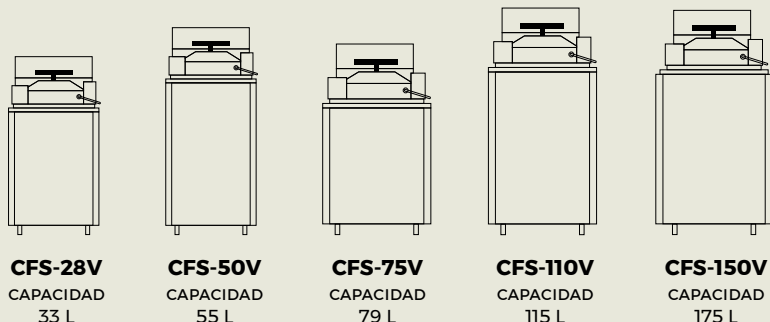
 Sonda de temperatura colocada en uno de los envases



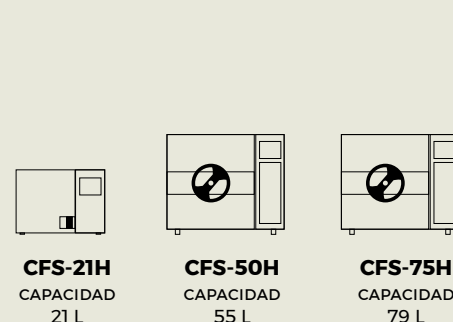


## MODELOS

### CARGA VERTICAL



### CARGA FRONTAL



## 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

Evaluación inicial

Estudio de capacidad de producción máxima por ciclo

Ensayo por tratamiento térmico

Informe técnico

Pruebas de estabilidad\*\*

Análisis microbiológico

Asesoramiento por mail

Asesoramiento por teléfono



2 meses



3 meses



4 meses

INCLUIDO

CONSULTAR  
PRECIOS

CONSULTAR  
PRECIOS

\* Válido para 1 producto.

\*\* No aplicable a productos pasteurizables.

REV 09/2019

**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.