



EQUIPOS
INDUSTRIALES DE
PROCESADO POR
ALTAS PRESIONES



Los equipos industriales de procesado por alta presión o High Pressure Processing (HPP) fabricados por **Hiperbaric** para la industria alimentaria, están diseñados para ser los más fiables del mercado. El servicio de atención al cliente junto con la innovación, son los pilares que han convertido a Hiperbaric en referencia mundial y líder del mercado HPP. **Hiperbaric** ofrece la gama más amplia de equipos industriales HPP, con presiones de trabajo de hasta 6.000 bar / 600 MPa / 87.000 psi, cumpliendo con los requisitos de start-ups, pymes y grandes empresas.



El diseño horizontal y ergonómico de los equipos de Hiperbaric simplifica la instalación y la operativa de trabajo. Los intensificadores (bombas de alta presión) pueden instalarse al lado de la máquina o en una sala anexa. También es posible elegir una **configuración integrada** de la propia máquina, colocando los intensificadores en una plataforma sobre la vasija o cámara de proceso. Este diseño reduce la superficie en planta y facilita su integración en la industria alimentaria.

TIEMPO DE CICLOS Y PRODUCTIVIDAD

	Número de intensificadores	Potencia kW	Tiempo total del ciclo en minutos	Número de ciclos/hora	Productividad kg/hora [libras/hora]*
HIPERBARIC 55	1	62	5,5	10,8	270 [590]
HIPERBARIC 135	2	120	6,0	10,0	670 [1.480]
	4	227	5,0	12,0	820 [1.800]
HIPERBARIC 300	4	227	6,4	9,4	1.410 [3.100]
	6	334	5,6	10,6	1.600 [3.520]
HIPERBARIC 420	6	335	6,4	9,4	2.380 [5.250]
	8	442	5,8	10,3	2.600 [5.730]
HIPERBARIC 525	8	442	6,3	9,5	3.010 [6.620]
	10	549	5,9	10,2	3.210 [7.080]

* La productividad varía ± 20 -35% en función de la eficiencia de llenado de la vasija. Las productividades actuales han sido calculadas, para productos envasados al vacío, con los siguientes coeficientes de llenado: 45% (Hiperbaric 55), 50% (Hiperbaric 135 and 300), 60% Hiperbaric (420 y 525). El ciclo HPP incluye carga y descarga del producto, tiempo de subida de presión (hasta 6.000 bar/600 MPa/87.000 psi), tiempo de mantenimiento (3 min), liberación de presión y operaciones adicionales. Frecuencia eléctrica de 60 Hz.

HIPERBARIC 55

Productividad kg/hora
[libras/hora]

270 [590]

Capacidad vasija litros
[galones líquidos US]

55 [14,5]



Diámetro interior vasija mm
[pulgadas]

200 [7,9]

Dimensiones metros [pies]

L: 8,0 [26,2]
An: 2,8 [9,2] Al: 2,2 [7,2]

Hiperbaric 55 es el equipo ideal para entrar en el mercado HPP. Con una vasija de 55 litros (14,5 galones) y un diámetro de 200 mm (7,9 pulgadas), tiene una productividad aproximada de 270 kg/h (590 lbs/h), que lo convierte en el **equipo perfecto para**

pymes y empresas de alimentación con mercados de nicho, producciones estacionales o plantas piloto de I+D. Su carácter robusto y su diseño compacto, con un único intensificador integrado, facilita la instalación en prácticamente cualquier entorno industrial.

HIPERBARIC 135



Productividad kg/hora
[libras/hora]

670 [1.480]



Capacidad vasija litros
[galones líquidos US]

135 [36,7]



Diámetro interior vasija mm
[pulgadas]

300 [11,8]



Dimensiones
metros [pies]

L: 10,2 [33,4]
An: 3,2 [10,6] Al: 2,6 [8,55]

Hiperbaric 135 está orientado a producciones medianas. Su vasija de 135 litros (36,7 galones) y su diámetro de 300 mm (11,8 pulgadas), permiten procesar productos de mayor tamaño con un buen coeficiente de llenado, alcanzando una capacidad productiva aproximada de 670

kg/h (1.480 lbs/h). En su configuración con 4 intensificadores, es capaz de realizar un ciclo a 6.000 bar / 600 MPa / 87.000 psi en menos de 2 min (tiempo de mantenimiento de presión no incluido), lo que lo ha convertido **en el equipo industrial HPP más rápido del mundo.**

HIPERBARIC 300



Productividad kg/hora
[libras/hora]

1.410 [3.100]



Capacidad vasija litros
[galones líquidos US]

300 [79,3]



Diámetro interior vasija mm
[pulgadas]

300 [11,8]



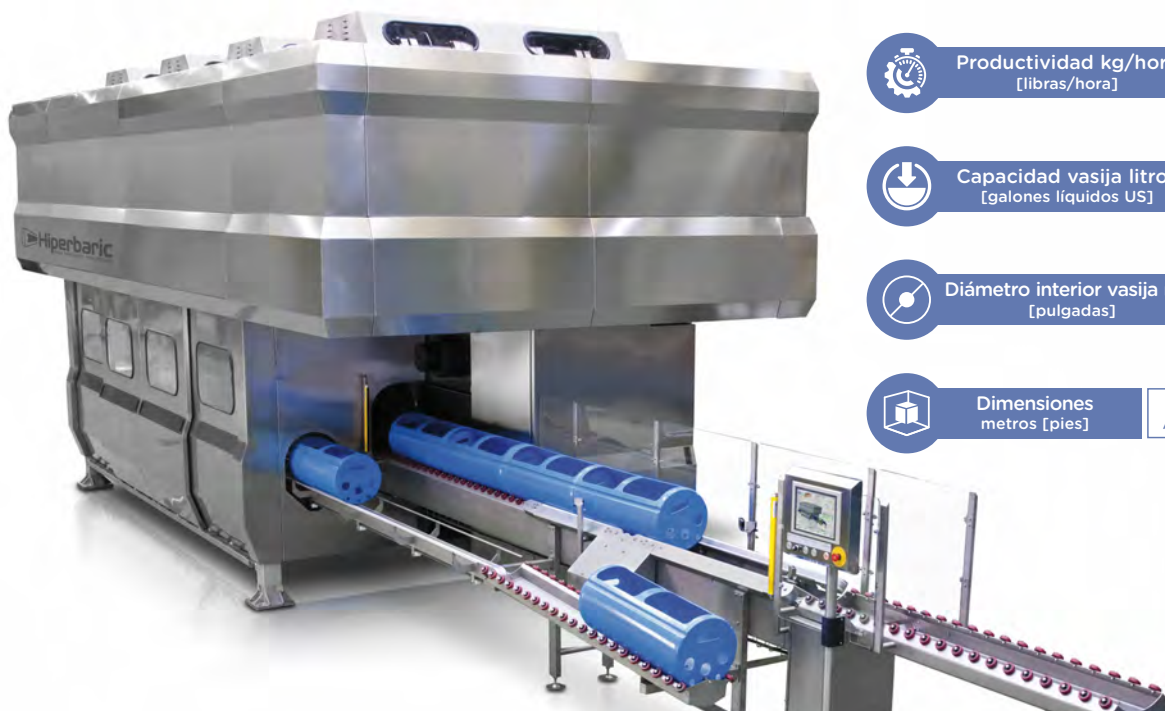
Dimensiones
metros [pies]

L: 17,4 [57]
An: 4,4 [14,4] Al: 4,3 [14]

Hiperbaric 300 es el equipo más adecuado para producciones medias-altas con una capacidad de 1.410 kg/h [3.100 lbs/h]. Su diámetro de 300 mm (11,8 pulgadas) permite optimizar la geometría de la vasija, convirtiéndolo en uno de los equipos económicamente

más competitivo del mercado. **Como el resto de equipos Hiperbaric, a excepción del equipo Hiperbaric 55, su configuración permite incrementar su capacidad** aumentando el número de intensificadores, según lo requiera el cliente en su proceso de expansión.

HIPERBARIC 420



Productividad kg/hora
[libras/hora] 2.600 [5.730]

Capacidad vasija litros
[galones líquidos US] 420 [111]

Diámetro interior vasija mm
[pulgadas] 380 [15]

Dimensiones metros [pies]
L: 17,2 [56,4]
An: 4,4 [14,4] Al: 4,3 [14]

Hiperbaric 420 es el equipo HPP más vendido del mercado. Su vasija de 420 litros (111 galones) y su diámetro de 380 mm (15 pulgadas), junto con sus 8 intensificadores, le permiten procesar más de 2.600 kg/h (5.730 lbs/h). Este modelo es el primero de nues-

tra gama con este diámetro, lo que permite procesar productos de mayor tamaño. Este equipo puede instalarse inicialmente con 4 intensificadores y ampliar su capacidad productiva según las necesidades del cliente, añadiendo más intensificadores.

HIPERBARIC 525

Productividad kg/hora
[libras/hora] 3.210 [7.080]

Capacidad vasija litros
[galones líquidos US] 525 [150]



Diámetro interior vasija mm
[pulgadas] 380 [15]

Dimensiones metros [pies]
L: 18,5 [60,6]
An: 4,4 [14,4] Al: 4,3 [14]

Hiperbaric 525 es el mayor de nuestros equipos y el que mejor satisface la demanda de clientes con grandes volúmenes de producción. Es el **equipo HPP más grande y productivo del mundo** con una vasija de 525

litros (150 galones) y un diámetro de 380 mm (15 pulgadas). Puede producir cerca de 3.210 kg/h (7.080 lbs/h) a 6.000 bar/ 600 MPa / 87.000 psi. Su **capacidad y su bajo coste de producción son incomparables.**

Como proveedor líder mundial de equipos de procesamiento por altas presiones (HPP) para la industria alimentaria, **Hiperbaric** está certificada bajo las normas y regulaciones más exigentes del mundo, incluidos:



PRESSURE EQUIPMENT
DIRECTIVE 2014/68/UE



U3 CERTIFICATE OF
AUTHORIZATION



NATIONAL BOARD
"R" CERTIFICATE



NATIONAL BOARD
"NB" CERTIFICATE



UL CERTIFICATE



EAC CERTIFICATE



AUTOMATIZACIONES Y PERIFÉRICOS

Hiperbaric cuenta con una amplia experiencia en la integración vertical de la tecnología HPP en entornos productivos diversos. Todos los equipos industriales HPP de Hiperbaric cuentan con sus propias líneas y sistemas de carga y descarga, aunque muchas líneas de proceso, pueden requerir soluciones automatizadas HPP que Hiperbaric también suministra:

- Sistemas completamente automatizados para el manejo, la carga y la descarga del producto.
- Equipamiento auxiliar a nuestros equipos HPP, periféricos como tolvas, sistemas de carga y descarga de contenedores HPP y sopladoras de agua post-HPP para envases.
- Contenedores a medida para cada sector y producto.
- Integración con el sistema MES (Manufacturing Execution System) del cliente.

Desde una línea HPP simple hasta una solución llave en mano completamente automatizada, Hiperbaric puede diseñar y ofrecer la solución idónea.



El equipo de Aplicaciones de **Hiperbaric** está formado por doctores (PhD) y técnicos especializados en HPP, ciencia de los alimentos y seguridad alimentaria. Estos expertos proporcionan recomendaciones y soluciones industriales relacionadas con el procesado de alimentos por altas presiones, su envasado y su formulación.

> ASESORAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

A ayudamos a nuestros clientes a conseguir sus objetivos en seguridad alimentaria mediante:

- La interpretación de las últimas legislaciones en seguridad alimentaria.
- El diseño de estudios de validación para la comercialización de productos presurizados en frío.
- La mediación con autoridades de seguridad alimentaria de todo el mundo.

> DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Trabajamos con los equipos de I+D de nuestros clientes para desarrollar productos saludables y deliciosos:

- Realización de pruebas en nuestras plantas piloto de España y Norte América o en las instalaciones de I+D de clientes **Hiperbaric**.
- Asesoramiento en envasado.
- Optimización de parámetros de procesado y formulación.



SERVICIO POSTVENTA

Servicio postventa 24 horas al día, 7 días a la semana, para que tu negocio HPP funcione sin interrupciones.



- Nos marcamos como objetivo maximizar el tiempo de trabajo (*uptime*) de nuestros equipos.
- Ofrecemos un servicio completo desde la instalación y puesta en marcha, hasta el suministro de las piezas de repuesto, pasando por el mantenimiento planificado “in-situ”.
- Nuestros técnicos de campo altamente cualificados, ofrecen una asistencia de confianza dónde y cuándo sea necesario.
- Nuestros servicios de diagnóstico y monitorización remota, nos permiten ofrecer ayuda inmediata y predecir posibles fallos antes de que surja la avería.
- Suministramos componentes y repuestos de calidad con entregas puntuales.
- El portal de postventa de **Hiperbaric** proporciona información y permite hacer pedidos online de los repuestos.



HIPERBARIC, S.A.
Condado de Treviño, 6
Pol. Ind. Villalonquéjar
09001 Burgos | SPAIN
+34 947 473 874

www.hiperbaric.com

HIPERBARIC USA
CORPORATION
2250 NW 84th Ave #101
Miami, FL 33122, USA
+1 305 639 9770