
Autoclaus per a aliments envasats



**Més versatilitat
i seguretat alimentària,
menys costos i temps
d'elaboració.**

Comença un negoci amb la teva línia de conserves i plats preparats o planifica l'expansió del teu projecte actual. TERRA Food-Tech® et permetrà augmentar la teva productivitat i treballar complint les normatives d'higiene i seguretat alimentària.

Cuina, pasteuritza* i esterilitza amb un sol equip. TERRA Food-Tech® ha dissenyat una autoclau compacta per produir aliments envasats que ofereix les millors prestacions del mercat.

*Els requisits de pasteurització poden variar segons els criteris d'acceptació de cada país. Consulti la regulació local per a determinar la idoneïtat del nostre equip en la seva aplicació específica.



"Estem encantats amb l'autoclau de TERRA Food-Tech®. Ha complert les nostres expectatives i el més important és que ens ha permès treballar amb qualitat i seguretat. Sens dubte ha estat una excel·lent adquisició."

Luca Marchini

Xef estrella Michelin propietari del Resaurant L'Erba de Re i de la marca de conserves gourmet Bottega da Re



“Cuina, pasteuritza i esterilitza amb un sol equip”



F₀ i P₀ ajustable

Pasteuritza o esterilitza de forma professional i precisa usant els valors F₀ i P₀.



Contrapressió ajustable

Valor de contrapressió programable segons el tipus d'envàs.



Refredament ràpid

Refredament ràpid per dutxa d'aigua per no sobrecoinar la teva recepta.



Control precís

Monitorització continua del procés gràcies a la sonda cor.



Seguretat

Excel·lents mesures de seguretat per a l'usuari i els seus productes.



Traçabilitat

Gestiona i registra el procés de principi a fi amb el nostre software.



Memòria

Disposa de capacitat d'emmagatzematge de fins a 50 programes.

“Innova amb més agilitat”



F₀ -P₀ ajustable

S'adapta a les necessitats de cada aliment.

L'autoclau permet ajustar aquests valors segons les necessitats de cada producte, minimitzant els canvis de color, textura, aroma i valor nutricional.



Els nostres equips permeten un ajustament precís dels valors F₀ i P₀, de la temperatura màxima a assolir i de la durada del temps de processament.

Treballar amb aquests valors assegura una pasteurització o esterilització òptima, evitant exposar els aliments a un excés de calor que pot causar pèrdues a les qualitats organolèptiques de l'aliment o la pèrdua del seu valor nutricional.



Contrapressió ajustable

Suport de pressió ajustable al tipus d'envàs.

Evita la deformació, trencament o vessament dels teus envasos durant la fase de refredat ràpid gràcies al compressor d'aire integrat a l'equip que injecta pressió addicional de forma intel·ligent.

El valor de la pressió el podràs ajustar en segments de temps o amb un sol valor constant durant la fase de processament tèrmic i refredat.

Disposar de contrapressió programable minimitzarà les diferències de pressió entre la cambra i la pressió interior dels envasos que pot conduir a un trencament o deformació d'aquests.





Refredament ràpid

Evita l'exposició innecessària a la calor.



Un cop acabat el cicle d'esterilització o pasteurització, comença el cicle de refredat ràpid que disminueix la temperatura mitjançant un sistema de dutxa i immersió en aigua.

Les autoclaus de TERRA Food-Tech® permeten triar el nombre d'empenats de cambra i la durada dels mateixos, perquè cada producte es refrigeri tan ràpid com l'usuari prefereixi o el producte necessiti.



Control precís

Regulació del cicle mitjançant sonda cor o sonda de cambra.



Mitjançant l'ús d'una sonda de temperatura col·locada a l'interior d'una mostra de producte assegurem un perfecte control del procés conservant les propietats organolèptiques i minimitzant els possibles canvis en el valor nutricional del producte envasat.





Seguretat

Excel·lents mesures de seguretat per a l'usuari i els seus productes.



Detecció de pressió positiva i protecció contra la sobrepressió.



Vàlvula i termòstat de seguretat.



Porta amb sensor dobertura i cobertura amb aïllament tèrmic.



Alarmes, missatges d'error i control d'usuaris en pantalla.



Traçabilitat

Gestiona i registra tot el procés.

Tots els paràmetres es monitoritzen i es registren contínuament per assegurar el funcionament correcte de l'equip. En cas de no assolir els paràmetres esperats, el programa s'interromp i genera un missatge d'avertiment.

El software també permet generar informes i consultar al detall cada processat tèrmic.



IMPORTANT PER SUPERAR UNA AUDITORIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA



Memòria

Capacitat d'emmagatzematge de fins a 50 programes diferents.

- Programes amb opció de fase de cocció prèvia i velocitat de refredat ajustable.
- Guarda els valors per elaborar fins a 50 productes diferents.
- Fàcil de fer servir i programar.
- Amb pantalla tàctil a color.

Temperatura ajustable entre 90 i 130°C.*

Control d'usuari i registre automàtic de les dades de cada cicle.

*Per pasteuritzar a temperatures inferiors a 90 °C, consulta amb nosaltres.



"El món de les conserves sempre serà una oportunitat de negoci, ja que tenen una vida útil llarga, es poden conservar a temperatura ambient, mantenen les propietats nutritives i es poden distribuir a molts sectors de la societat."

Mireia Barba

Presidenta de la Fundació Espigoladors i és im-perfect®.



"L'autoclau de TERRA Food-Tech® ha estat molt important pel nostre negoci, sense ell no hauríem pogut vendre cap dels nostres productes amb data de caducitat a llarg termini. Estem molt contents amb la nostra autoclau i l'assessorament rebut."

Iris van Beers i Esther van der Hoeven

Fundadores de l'empresa social MixBlik



"Necessàvem una autoclau moderna, intel·ligent, fiable i amb un control absolut per adaptar-lo a les nostres necessitats específiques, cosa que l'autoclau de TERRA Food-Tech® ha satisfet plenament."

Xavier Roura

Fundador de Spherience



"La importància de l'autoclau és indiscutible perquè sense ell és impossible pasteuritzar i/o esterilitzar i, per tant, no aconseguir l'objectiu que et marca sanitat."

Antoni Izquierdo

Xef del restaurant Mas dels Arcs i fundador d'Antoni Izquierdo Gourmet



Sectors i aplicacions

Les autoclaus TERRA Food-Tech® es fan servir en múltiples sectors i aplicacions.



Restauració

Restaurants, xefs, empreses de càtering, cuines centrals, cadenes hoteleres i escoles de cuina que vulguin preparar conserves gourmet i plats preparats de forma còmoda, segura i senzilla.



Centres de recerca

Disposen d'una línia d'autoclaus compactes capaços de fer assaigs amb múltiples línies de recerca i desenvolupament. Tota la tecnologia i la versatilitat que necessiten els centres especialitzats en ciència i tecnologia dels aliments, ingredients alimentaris, formulació i envasos d'aliments.



Emprenedors

Microemprenedors, negocis d'agroturisme, agricultors, cooperatives, petits obradors i associacions que vulguin preparar i comercialitzar aliments envasats com a conserves gourmet, artesanals o ecològiques.



Indústria alimentària

Podràs fer línies de producció versàtils i més flexibles. També assaigs i lots pilot sense necessitat d'alterar el ritme de fabricació o desplaçar-te a planta per fer servir les autoclaus de producció. També reduiràs costos en energia i reduiràs l'impacte mediambiental, ja que no requereixen combustibles fòssils.



Formació en escoles professionals

Escoles de formació professional, escoles de cuina i universitats que volen formar els seus alumnes. Les nostres autoclaus permeten simular un processat tèrmic comercial, disposen d'un control total de múltiples paràmetres i fan fàcil la posterior anàlisi dels resultats.



Indústria del packaging

Podràs investigar nous materials i envasos, realitzar proves de control de qualitat, proves d'estrès, estudis de longevitat de nous envasos i materials, així com fabricar lots pilot al teu propi laboratori, sense necessitat de desplaçar-te o externalitzar els assaigs.



Avantatges a la producció d'aliments

Els avantatges de tenir una autoclau a l'hora de comercialitzar les conserves i els plats preparats.



Professionalitza el teu negoci

Produeix els teus aliments treballant amb els valors F_0/P_0 i amb refredat ràpid, sense perdre les qualitats nutritives, d'aroma, de color, de textura i de sabor.



Compleix les normatives de seguretat alimentària

Registrar informes individuals que detallen el processament tèrmic que rep cada lot us ajudarà a complir les normatives de seguretat i higiene alimentària que exigeixen les autoritats.



Rentabilitza excedents agrícoles i aliments descartats pel seu aspecte

Fabrica les teves pròpies conserves a partir del teu excedent agrícola i lluita contra el malbaratament alimentari. Fomenta l'economia circular i el comerç de proximitat.



Estalvia diners a la cadena de fred i amplia els teus horitzons

L'esterilització permet distribuir i vendre els teus productes durant molt més temps i en nous mercats sense necessitat de cadena de fred.



Nova oportunitat de negoci

Envasa les teves salses o plats estrella per arribar a un major nombre de comensals i comercialitza-les on vulguis.



Seguretat alimentària professional

Les autoclaus TERRA Food-Tech® poden treballar amb F_0 i P_0 de manera que podràs quantificar i garantir la destrucció correcta de microorganismes i espores.



Augmenta la data de consum preferent del teu producte

Si esterilitzes podràs allargar la data de consum preferent fins a 5 anys. Si pasteuritzes la data de consum preferent pot variar des de setmanes fins a 3 mesos.



Aprofita les hores mortes

Elabora conserves i plats preparats durant les hores de baixa activitat de la teva cuina. Evita el malbaratament i rendibilitza al màxim la teva matèria primera.



Avantatges per a R+D en aliments envasats

Tota la tecnologia i versatilitat d'una autoclau industrial en mida compacta.



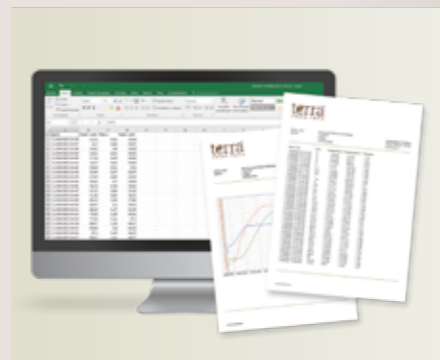
Àmplia varietat de formats i capacitats

Escull el model, els accessoris i la configuració que millor s'adapta a les teves necessitats. Disponibles 3 models de sobretaula i 5 models verticals.



Control de paràmetres total

Permet ajustar la regulació per sonda cor o per cambra, valors F_0/P_0 , valor Z, temperatura de referència, valor de contrapressió, rapidesa de la fase de refredat i temperatura dobertura de cambra.



Programari especialitzat i informes exhaustius

Visualitza i analitza les gràfiques de cada cicle amb un programari especialitzat. També podeu generar informes exhaustius tipus .PDF i .CSV de cada experiment.



Rampes i valors ΣF_0 i ΣP_0

Per als usuaris més avançats es poden configurar rampes de pressió i temperatura abans i després del processament tèrmic. També es mostren en pantalla i informes els valors ΣF_0 i ΣP_0 reals aconseguits.



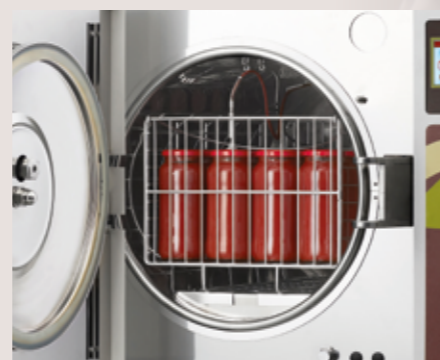
Versatilitat per programari i gestionar els teus cicles

Pantalla TFT touchscreen a color de 5" amb 50 programes disponibles personalitzables per nom i amb control d'usuari.



Instal·lació senzilla

Format compacte amb compressor d'aire integrat. Per instal·lar l'autoclau només cal una entrada d'aigua, una sortida d'aigua i una connexió elèctrica.



Accessoris disponibles per a tota mena d'aplicacions

Accessoris específics per a tot tipus d'envasos i aplicacions. També disponibles accessoris per a validacions.



Agilitza la teva innovació

Realitza les teves proves al teu propi laboratori de forma autònoma sense necessitat de desplaçar-te a planta, externalitzar els teus assaigs o reservar horari en una autoclau industrial.



"L'autoclau TERRA Food-Tech® juga un paper molt important en el desenvolupament del nostre negoci en termes de nous productes, menor taxa de defectes, temps de processament més ràpid i millor conservació."

Ignatius Zaldy

Director general d'EatNow Food (MyMeal Catering)

15 raons per comprar el teu autoclau TERRA Food-Tech®

- 1.** Fabricant especialista en autoclaus de conserves que us ofereix suport tècnic i assessorament alimentari.
- 2.** Et permet complir les normatives de seguretat i d'higiene alimentària.
- 3.** Respecta les característiques organolèptiques i nutricionals del producte.
- 4.** Refredament ràpid per evitar danyar els teus envasos o sobrecoquinat les teves receptes.
- 5.** Millora la teva productivitat i redueix costos.
- 6.** Versatilitat per esterilitzar o pasteuritzar.
- 7.** Instal·lació senzilla i fàcil ús.
- 8.** Permet optimitzar el grau de cocció de l'aliment durant el procés.
- 9.** Excel·lents mesures de seguretat i de traçabilitat.
- 10.** Garanteix la correcta pasteurització o esterilització gràcies a la regulació del procés per F_0/P_0 .
- 11.** Flexibilitat per treballar amb control mitjançant sonda cor o sonda de cambra.
- 12.** Compatible amb tota mena d'aliments i envasos.
- 13.** 50 programes disponibles amb control sobre múltiples paràmetres.
- 14.** Contrapressió ajustable mitjançant un potent compressor d'aire integrat.
- 15.** Escull entre 8 models diferents amb capacitats entre 21 i 175 litres.

NOTA: Els requisits de pasteurització poden variar segons els criteris d'acceptació de cada país. Consulti la regulació local per a determinar la idoneïtat del nostre equip en la seva aplicació específica.

Accessoris

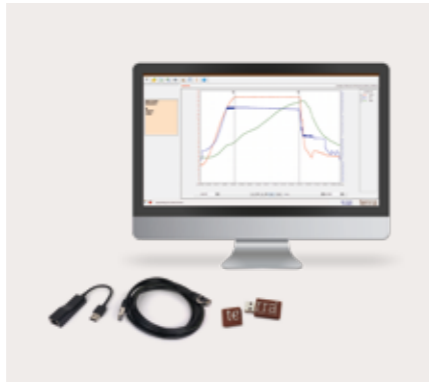
Accessoris generals



Descalcificador d'aigua

Les autoclaus TERRA Food-Tech® requereixen aigua tova. Evita que es dipositiu residus de calç a l'interior de les canonades i la cambra d'esterilització.

WATERSOFT



Programari especialitzat

Permet el control, l'anàlisi i el registre dels processats tèrmics realitzats a l'autoclaui.

SWTERRA



Impressora integrada

Imprimeix tiquets amb les dades de cada cicle: número de lot, nom de programa, evolució dels paràmetres, hora i dia, missatges d'error. Ha de ser instal·lada a fàbrica.

IT/TS

Accessoris específics d'autoclaus verticals



Grues elevadores de cistells

Grues fixes o mòbils per col·locar amb seguretat i facilitat càrregues de gran pes dins de l'autoclaui.

ELEV-CLAV, ELEV-CLAV-R & MOB-LIFT



Cistells i bastidors estàndards i a mida

Cistells reforçats en mides específiques per a cada model d'autoclaui. Personalització sota comanda de cistells i bastidors.

CVT



Suport de safates modular

Suport en acer inoxidable. Disponibles per a cada model d'autoclaui.

SRA-CFS



Separador de silicona

Protegeix els envasos delicats de canvis estètics després de ser processats.

SEP-CFS



Sonda cor addicional

Instal·la una segona sonda cor, especialment indicada per a entorns de recerca. Ha de ser instal·lada a fàbrica.

PT-2-CFS



Kits perforadors d'envasos

Necessaris per inserir la sonda cor a la profunditat correcta de la mostra de referència. Disponibles kits específics per a diferents tipus d'envasos. Totes les autoclaus inclouen un kit perforador per a tapes metàl·liques.

KIT-CFS-T-V, KIT-CFS-T-H, KIT-CFS-PG-V & KIT-CFS-PG-H



Registrador de temperatura en format disc

Registrador de temperatura en format disc que compta amb base de connexió i software. Especialment indicat per a la monitorització de temperatura en envasos hermètics com ara doypacks i pouches.

BDL-DISK3618

Accessoris específics d'autoclaus de sobretaula



Bastidor per a safates

Bastidor en acer inoxidable per a la utilització de safates.

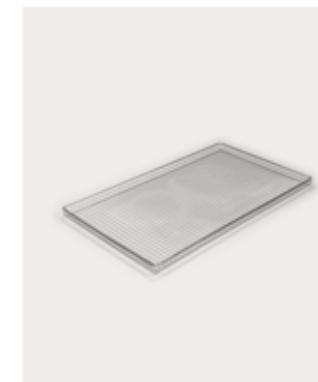
ST



Cistell rectangular

Cistell en acer inoxidable per col·locar càrregues d'envasos de grans dimensions.

RB



Safates

Safates en acer inoxidable. Cal un bastidor per col·locar les safates.

BAH



Suport portabosses

Suport en acer inoxidable per col·locar envasos flexibles (tipus pouches) dins de l'autoclaui.

BAP

Quina és l'autoclau ideal per a tu?

Autoclaves compactes per a aliments envasats.



	CFS-28V	CFS-50V	CFS-75V	CFS-110V	CFS-150V	CFS-21H	CFS-50H	CFS-75H
Volum total/útil de la cambra L	33/30	55/48	79/73	115/104	175/150	21/19	55/50	79/75
Dimensions útils de la cambra Ø x H mm	300 x 350	300 x 620	400 x 495	400 x 740	500 x 660	210 x 430	400 x 400	400 x 600
Dimensions exteriors L x D x H mm	505 x 580 x 1110	505 x 580 x 1290	610 x 700 x 1185	610 x 700 x 1435	750 x 820 x 1400	560 x 660 x 425	805 x 805 x 650	805 x 1005 x 650
Potència W	2000	3200	4500	6000	9000	2000	2800	3200
Pes brut Kg	90	110	140	180	265	55	125	140
Tensió* V	230 (1P+N+E)	230 (1P+N+E)	400 (3P+N+E)	400 (3P+N+E)	400 (3P+N+E)	230 (1P+N+E)	230 (1P+N+E)	230 (1P+N+E)
Freqüència Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

*Altres configuracions elèctriques o tensions disponibles.

No et decideixes? ...t'ajudem!



Disposen d'una calculadora de productivitat online.

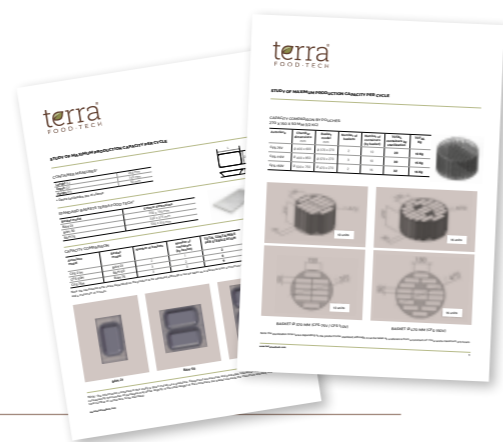
Introdueix el diàmetre i l'alçada del teu envàs cilíndric i obtingues la quantitat d'envasos que pots arribar a processar per cycle segons cada model de les nostres autoclaus.

www.terrafoodtech.com/ca/capacitat-productiva/

Estudis de productivitat personalitzats.

Per aplicacions en què la forma del contenidor no és cilíndrica, com ara pouches, barquetes de plàstic o tetra briks, contacteu-nos i realitzarem un estudi personalitzat.

foodconsultancy@terrafoodtech.com



Normatives

Les normatives i estàndards internacionals que compleixen són:

EN-61010-1 Requisits de seguretat d'equips elèctrics de mesura, control i ús al laboratori. Part 1: Requisits generals.

EN-61010-2-040 Part 2-040: Requisits particulars per a autoclaus de laboratori.

EN-61326 Material elèctric per a mesura, control i ús al laboratori. Requisits de compatibilitat electromagnètica.

2000 Merkblatt Recipients de pressió.

2014/35/UE Baixa tensió.

2014/30/UE Compatibilitat electromagnètica.

2014/68/UE Equips de pressió.

UNE-EN-ISO 9001:2015 Sistema de gestió de qualitat.

UNE-EN ISO 14001:2015 Sistemes de gestió ambiental.





“A Espàrrecs Foz-Clua estem contentíssims, tant amb l'autoclau com amb el servei tècnic. Ho recomanariem una i mil vegades.”

Rubén Foz

Propietari d'Espàrrecs Foz-Clua

Acompanyament i assessorament 360

T'acompanyem en tot moment. Abans, durant i després de la compra del teu autoclau.

- T'ajudem a triar el model que s'adequa millor a les teves necessitats.
- Oferim consultoria tècnica sobre la viabilitat de la teva aplicació.
- Et brindem suport tècnic allà on estiguis.
- Formem al teu equip de treball.



Serveis postvenda

- Assessorament professional**
Els nostres experts ofereixen formació i assessorament tècnic i alimentari personalitzat al teu cas.
- Posada en marxa**
Revisió de la instal·lació, formació sobre el funcionament de l'equip, la configuració de programes i el manteniment recomanat.
- Manteniment**
T'orientem sobre el pla de manteniment de la teva autoclau. També disposem de contractes de manteniment.
- Recanvis i reparacions**
Disposem d'un equip tècnic i un magatzem de recanvis per atendre amb la major celeritat avaries o comandes de recanvis.

*Si la posada en marxa presencial no és possible, oferim l'opció de fer-la de forma remota. La disponibilitat dels serveis queda subjecta a la ubicació geogràfica. Alguns serveis s'ofereixen de forma gratuïta abans i/o després de fer una comanda d'una autoclau, per a altres es poden aplicar tarifes. Alguns dels serveis enumerats seran oferts pel fabricant o per un distribuïdor autoritzat per TERRA Food-Tech®.



Tel. +34 937 830 720

hello@terrafoodtech.com
www.terrafoodtech.com/ca/

Avinguda del Vallès, 322
Pol. Ind. "Els Bellots"
08227 Terrassa (Barcelona) Espanya

terra®
FOOD · TECH