terra®
FOOD·TECH

Autoklaven für verpackte Lebensmittel

Mehr Vielseitigkeit und Lebensmittelsicherheit, reduzierte Kosten und Verarbeitungszeiten.

Gründen Sie eine eigene Produktlinie mit Konserven und Fertiggerichten oder planen Sie die Erweiterung Ihres aktuellen Projekts. TERRA Food-Tech® ermöglicht es Ihnen, Ihre Produktivität zu steigern und unter Einhaltung der Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften zu arbeiten.

Mit einem einzigen Gerät kochen, pasteurisieren* und sterilisieren. TERRA Food-Tech® hat einen kompakten Autoklaven für die Herstellung von verpackten Lebensmitteln konzipiert, der die beste Leistung auf dem Markt bietet.

*Die Pasteurisierungsanforderungen können je nach Akzeptanzkriterien des jeweiligen Landes variieren. Bitte überprüfen Sie die lokalen Vorschriften, um die Eignung unserer Ausrüstung für Ihre spezifische Anwendung zu bestimmen.

„Wir sind sehr zufrieden mit dem TERRA Food-Tech® Autoklaven. Er hat unsere Erwartungen erfüllt und, was noch wichtiger ist, er hat es uns ermöglicht, mit Qualität und Sicherheit zu arbeiten. Es war zweifellos eine ausgezeichnete Anschaffung."

Luca Marchini
Sternekoch und Inhaber des Restaurants L'Erba de Re und der Gourmet-Konservenmarke Bottega da Re.

“Kochen, pasteurisieren und sterilisieren in einem einzigen Gerät”

F_0 und P_0 einstellbar
Professionell und präzise unter Verwendung der F_0- und P_0-Werte pasteurisieren oder sterilisieren.

Einstellbarer Gegendruck
Gegendruckwert programmierbar je nach Art des Behälters.

Schnelle Abkühlung
Schnelles Abkühlen durch eine Wasserdusche, um das Produkt nicht zu verkochen.

Präzise Kontrolle
Kontinuierliche Überwachung des Prozesses dank einer Kerntemperatursonde.

Sicherheit
Ausgezeichnete Schutzmaßnahmen für den Benutzer und seine Produkte.

Rückverfolgbarkeit
Verwaltung und Erfassung des Prozesses von Anfang bis Ende mit unserer Software.

Speicher
Das Gerät bietet Speicherplatz für bis zu 50 Programme.

“Innovation durch größere Agilität”

HINWEIS: Die Pasteurisierungsanforderungen können je nach Akzeptanzkriterien des jeweiligen Landes variieren. Bitte überprüfen Sie die lokalen Vorschriften, um die Eignung unserer Ausrüstung für Ihre spezifische Anwendung zu bestimmen.

Einstellbare F_0-P_0-Werte

Anpassung an die Bedürfnisse jeden Lebensmittels.

Der Autoklav ermöglicht die Anpassung dieser Werte an die Bedürfnisse des jeweiligen Produkts und minimiert so Veränderungen in Farbe, Textur, Aroma und Nährwert.

Unsere Geräte ermöglichen eine präzise Einstellung der F_0- und P_0-Werte, der maximal zu erreichenden Temperatur und der Dauer der Verarbeitungszeit.

Die Arbeit mit diesen Werten gewährleistet eine optimale Pasteurisierung oder Sterilisierung und vermeidet, dass die Lebensmittel übermäßiger Hitze ausgesetzt werden, die zu einem Verlust der organoleptischen Eigenschaften oder des Nährwerts führen kann.

Gegendruck

Die Druckunterstützung lässt sich an die Art der Behältnisse anpassen.

Verformungen, Bruch oder Verschütten Ihrer Behältnisse während der schnellen Abkühlphase können dank des integrierten Luftkompressors, der auf intelligente Weise zusätzlichen Druck einbringt, vermieden werden.

Der Druckwert kann in Zeitsegmenten oder mit einem einzigen konstanten Wert während der thermischen Verarbeitung und der Kühlphase eingestellt werden.

Ein programmierbarer Gegendruck minimiert die Druckunterschiede zwischen der Kammer und dem Druck im Inneren der Behälter, die zu deren Bruch oder Verformung führen können.

Schnelle Abkühlung

Vermeiden von unnötiger Hitzeeinwirkung.

Sobald der Sterilisations- oder Pasteurisierungszyklus abgeschlossen ist, beginnt der Schnellabkühlungszyklus, der die Temperatur mit Hilfe eines Dusch- und Wassertauchsystems senkt.

TERRA Food-Tech® Autoklaven erlauben es dem Benutzer, die Anzahl und die Dauer der Kammerfüllungen zu wählen, so dass jedes Produkt so schnell gekühlt wird, wie es der Benutzer bevorzugt oder das Produkt benötigt.

Präzise Kontrolle

Zykluskontrolle durch Kerntemperatursonde oder Kammersonde.

Durch den Einsatz einer Temperatursonde, die im Inneren einer Produktprobe platziert wird, eine perfekte Kontrolle des Prozesses gewährleistet, wobei die organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben und mögliche Veränderungen des Nährwerts des verpackten Produkts minimiert werden.

Sicherheit

Ausgezeichnete Schutzmaßnahmen für den Benutzer und seine Produkte.

- Überdruckerkennung und Überdruckschutz.
- Ventil und Sicherheits-Thermostat
- Tür mit Öffnungssensor und thermisch isolierter Abdeckung.
- Alarme, Fehlermeldungen und Benutzerkontrolle auf dem Bildschirm.

Rückverfolgbarkeit

Verwaltung und Protokollierung des gesamten Prozesses.

Alle Parameter werden kontinuierlich überwacht und aufgezeichnet, um den korrekten Betrieb des Geräts sicherzustellen. Wenn die erwarteten Parameter nicht erreicht werden, wird das Programm unterbrochen und eine Warnmeldung ausgegeben.

Darüber hinaus ermöglicht die Software die Erstellung von Berichten und die detaillierte Abfrage jedes thermischen Prozesses.

WICHTIG, UM EIN AUDIT IM BEREICH LEBENSMITTELSICHERHEIT ZU BESTEHEN

Speicher

Speicherung von bis zu 50 verschiedenen Programmen.

- Programme mit optionaler Vorkochphase und einstellbarer Abkühlgeschwindigkeit.
- Speicherung der Werte für die Produktion von bis zu 50 verschiedenen Produkten.
- Einfache Bedienung und Programmierung.
- Mit Farb-Touchscreen.

Einstellbare Temperatur zwischen 90 und 130 °C.*

Benutzersteuerung und automatische Aufzeichnung der Daten eines jeden Zyklus.

*Für die Pasteurisierung bei Temperaturen unter 90ºC kontaktieren Sie uns bitte.

„Die Welt der Konserven wird immer eine Geschäftsmöglichkeit sein, denn sie sind lange haltbar, können bei normaler Zimmertemperatur aufbewahrt werden, behalten ihren Nährwert und können an viele Gesellschaftsschichten vertrieben werden."

Mireia Barba
Vorsitzende der Stiftung Espigoladors und es im-perfect®.

„Der TERRA Food-Tech® Autoklav war sehr wichtig für unser Geschäft, ohne ihn hätten wir auf Dauer keines unserer Produkte verkaufen können. Wir sind sehr zufrieden mit unserem Autoklaven und der Beratung, die wir erhalten haben."

Iris van Beers und Esther van der Hoeven
Gründerinnen des gemeinnützigen Unternehmens MixBlik

„Wir brauchten einen modernen, intelligenten, zuverlässigen und voll steuerbaren Autoklaven, der unseren speziellen Anforderungen entspricht. Der TERRA Food-Tech® Autoklav hat diese Anforderungen voll erfüllt."

Xavier Roura
Gründer von Spherience

„Die Bedeutung des Autoklaven ist unbestreitbar, denn ohne ihn ist es unmöglich, zu pasteurisieren und/oder zu sterilisieren, und somit kann das von den Gesundheitsbehörden vorgegebene Ziel nicht erreicht werden."

Antoni Izquierdo
Küchenchef des Restaurants Mas dels Arcs und Gründer von Antoni Izquierdo Gourmet

Branchen und Anwendungen

TERRA Food-Tech® Autoklaven werden in vielen Bereichen und Anwendungen eingesetzt.

Gastronomiegewerbe

Restaurants, Köche, Catering-Unternehmen, Großküchen, Hotelketten und Kochschulen, die Gourmetkonserven und Fertiggerichte bequem, sicher und einfach zubereiten möchten.

Unternehmer

Kleinstunternehmer, Agrotourismus, Landwirte, Genossenschaften, kleine Bäckereien und Verbände, die verpackte Lebensmittel wie Gourmet-, handwerkliche oder Bio-Konserven zubereiten und vermarkten möchten.

Ausbildung in Berufsschulen

Berufsschulen, Kochschulen und Universitäten, die ihre Studenten ausbilden möchten.
Unsere Autoklaven können eine kommerzielle thermische Verarbeitung simulieren, ermöglichen die volle Kontrolle über mehrere Parameter und erleichtern die anschließende Analyse der Ergebnisse.

Forschungszentren

Wir verfügen über eine Reihe von kompakten Autoklaven, die Tests mit verschiedenen Forschungs- und Entwicklungslinien durchführen können. Die gesamte Technologie und Vielseitigkeit, die von Zentren benötigt wird, die auf Lebensmittelwissenschaft und -technologie, Lebensmittelzutaten, Lebensmittelformulierung und -verpackung spezialisiert sind.

Lebensmittelindustrie

Sie werden in der Lage sein, vielseitigere und flexiblere Produktionslinien zu realisieren. Auch Versuche und Pilot-Chargen sind möglich, ohne dass der Produktionsrhythmus geändert werden und man zum Werk fahren muss, um die Produktionsautoklaven zu benutzen. Außerdem werden die Energiekosten gesenkt und die Umwelt geschont, da unsere Autoklaven keine fossilen Brennstoffe benötigen.

Verpackungsindustrie

Sie werden in der Lage sein, neue Materialien und Verpackungen zu erforschen, Qualitätskontrolltests, Belastungstests und Studien zur Langlebigkeit neuer Verpackungen und Materialien durchzuführen sowie Pilotchargen in Ihrem eigenen Labor herzustellen, ohne dass Sie dafür reisen oder Tests auslagern müssen.

Vorteile bei der Lebensmittelproduktion

Die Vorteile eines Autoklaven bei der Vermarktung eigener Konserven und Fertiggerichte.

Professionalisierung des eigenen Geschäfts

Produzieren Sie Ihre Lebensmittel, indem Sie mit F_0 /P_0-Werten und mit schneller Kühlung arbeiten, ohne dass diese ihren Nährwert, ihr Aroma, ihre Farbe, ihre Textur und ihren Geschmack verlieren.

Einhaltung der Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit

Die Aufzeichnung individueller Berichte, in denen die thermische Behandlung jeder Charge detailliert beschrieben wird, hilft bei der Einhaltung der von den Behörden geforderten Lebensmittelsicherheits- und Hygienevorschriften.

Profitable Nutzung von landwirtschaftlichen Überflüsse und aufgrund ihres Aussehens aussortierten Lebensmitteln

Machen Sie eigene Konserven aus landwirtschaftlichen Überschüssen und kämpfen Sie aktiv gegen Lebensmittelverschwendung.
Dadurch werden die Kreislaufwirtschaft und der lokale Handel gefördert.

Ersparnis in der Kühlkette und Erweiterung der eigenen Möglichkeiten

Die Sterilisation ermöglicht es, eigene Produkte viel länger und auf neuen Märkten zu vertreiben und zu verkaufen, ohne eine Kühlkette zu benötigen.

Neue Geschäftsmöglichkeiten

Verpacken Sie Ihre Saucen oder Hauptgerichte, um eine größere Anzahl von Gästen zu erreichen, und vermarkten Sie sie, wo immer Sie wollen.

Professionelle Lebensmittelsicherheit

TERRA Food-Tech® Autoklaven können mit F_0 und P_0 arbeiten, so dass die korrekte Zerstörung von Mikroorganismen und Sporen quantifiziert und garantiert werden kann.

Erhöhung des Mindesthaltbarkeitsdatums für das eigene Produkt

Mit der Sterilisierung des Produkts kann das Mindesthaltbarkeitsdatum um bis zu 5 Jahre verlängert werden.
Mit der Pasteurisierung, kann das Mindesthaltbarkeitsdatum zwischen Wochen und 3 Monaten variieren.

Optimale Nutzung der Leerlaufzeiten

Bereiten Sie Konserven und Fertigerichte in den Zeiten zu in denen Ihre Küche nicht ausgelastet ist.
Vermeiden Sie Abfall und nutzen Sie Ihre Rohstoffe bestmöglich aus.

Vorteile für F&E bei verpackten Lebensmitteln

Die gesamte Technologie und Vielseitigkeit eines industriellen Autoklaven in einem kompakten Format.

Große Auswahl an Formaten und Kapazitäten

Wählen Sie das Modell, das Zubehör und die Konfiguration, die Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Erhältlich in 3 Tischmodellen und 5 vertikalen Modellen.

Volle Kontrolle über die Parameter

Die Steuerung über Kerntemperatursonde oder Kammersonde, F_0/P_0-Werte, Z-Wert, Referenztemperatur, Gegendruckwert, Geschwindigkeit der Kühlphase und Kammeröffnungstemperatur können individuell eingestellt werden.

Spezialisierte Software und umfassende Berichte

Visualisierung und Analyse der Grafiken der einzelnen Zyklen mit einer speziellen Software. Es können auch umfassende PDF- und CSV-Berichte für jedes Experiment erstellt werden.

Rampen und Werte Σ%F_0 und Σ%P_0

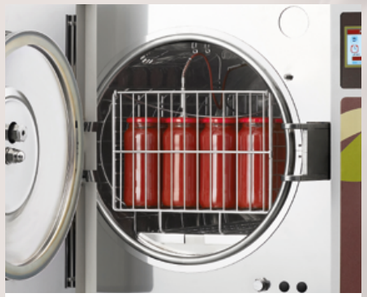
Für fortgeschrittene Benutzer können Druck- und Temperaturrampen vor und nach der thermischen Verarbeitung konfiguriert werden. Die tatsächlich erreichten Σ%F_0- und Σ%P_0-Werte werden ebenfalls angezeigt und protokolliert.

Vielseitigkeit bei der Programmierung und Verwaltung der Zyklen

5''-TFT-Touchscreen-Farbdisplay mit 50 Programmen, die nach Namen benannt werden können und über eine Benutzersteuerung verfügen.

Einfache Installation

Kompaktes Format mit integriertem Luftkompressor. Für die Installation des Autoklaven sind lediglich ein Wassereinlass, ein Wasserauslass und ein elektrischer Anschluss erforderlich.



Zubehör für alle Arten von Anwendungen verfügbar

Spezifisches Zubehör für alle Arten von Verpackungen und Anwendungen. Zubehör für die Validierung ist ebenfalls erhältlich.

Beschleunigung Ihrer Innovation

Führen Sie Ihre Tests selbständig im eigenen Labor durch, ohne zu einer Produktionsstätte reisen, Tests auslagern oder Zeit in einem industriellen Autoklaven buchen zu müssen.

„Der TERRA Food-Tech® Autoklav spielt eine sehr wichtige Rolle bei der Entwicklung unseres Geschäfts in Bezug auf neue Produkte, geringere Fehlerquote, schnellere Verarbeitungszeiten und bessere Konservierung."

Ignatius Zaldy
Manager Director bei EatNow Food (MyMeal Catering)

15 Gründe für den Kauf Ihres Autoklaven von TERRA Food-Tech®

1.
Spezialisierter Hersteller von Konserven-Autoklaven, der technische Unterstützung und Lebensmittelberatung bietet.

2.
Auf diese Weise können die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene eingehalten werden.

3.
Es werden dabei die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Produkts berücksichtigt.

4.
Schnelles Abkühlen, um eine Beschädigung Ihrer Behälter oder ein Überkochen Ihrer Rezepturen zu vermeiden.

5.
Steigern Sie Ihre Produktivität und senken Sie Ihre Kosten.

6.
Vielseitig einsetzbar zum Sterilisieren oder Pasteurisieren.

7.
Einfache Installation und Benutzerfreundlichkeit.

8.
Der Gargrad der Lebensmittel kann während des Prozesses optimiert werden.

9.
Ausgezeichnete Sicherheits- und Rückverfolgbarkeitsmaßnahmen.

10.
Dank der F_0/P_0 - Prozesskontrolle wird die korrekte Pasteurisierung oder Sterilisierung garantiert.

11.
Flexibilität bei der Arbeit mit der Kern-temperatursonde oder der Kammersondensteuerung.

12.
Kompatibel mit allen Arten von Lebensmitteln und Verpackungen.

13.
50 Programme mit Kontrolle über mehrere Parameter verfügbar.

14.
Einstellbarer Gegendruck durch einen leistungsstarken integrierten Luftkompressor.

15.
Wählen Sie aus 8 verschiedenen Modellen mit einem Fassungsvermögen von 21 bis 175 Litern.

HINWEIS: Die Pasteurisierungsanforderungen können je nach Akzeptanzkriterien des jeweiligen Landes variieren. Bitte überprüfen Sie die lokalen Vorschriften, um die Eignung unserer Ausrüstung für Ihre spezifische Anwendung zu bestimmen.

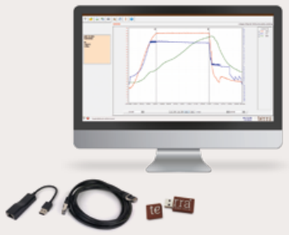
Zubehör

Allgemeines Zubehör

Wasserenthärter

TERRA Food-Tech® Autoklaven benötigen weiches Wasser. Es werden Kalkablagerungen in den Rohren und in der Sterilisationskammer verhindert.

WATERSOFT



Spezialisierte Software

Sie ermöglicht die Kontrolle, Analyse und Aufzeichnung der im Autoklaven ablaufenden thermischen Prozesse.

SWTERRA

Integrierter Drucker

Ausdrucke mit den Daten jedes Zyklus: Chargennummer, Programmname, Entwicklung der Parameter, Uhrzeit und Tag, Fehlermeldungen. Er muss werkseitig installiert sein.

IT/TS

Zusätzliche Kerntemperatursonde

Es kann eine zweite Kerntemperatursonde installiert werden, besonders geeignet für Forschungsumgebungen. Sie muss werkseitig installiert sein.

PT-2-CFS

Bohrsets für Behälter

Sie sind erforderlich, um die Kerntemperatursonde in die richtige Tiefe der Referenzprobe einzuführen. Für verschiedene Arten von Verpackungen gibt es spezielle Sets. Alle Autoklaven enthalten ein Bohrsets für Metalldeckel.

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

Scheibenförmiger Temperatur-Datenlogger

Temperatur-Datenlogger im Scheibenformat mit Dockingstation und Software. Temperaturüberwachung von luftdichten Behältern, besonders geeignet für Doypacks und Beutel.

BDL-DISK3618

Spezifisches Zubehör für vertikale Autoklaven

Korbhebekräne

Feste oder mobile Kräne für die sichere und einfache Positionierung von schweren Lasten im Autoklaven.

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

Standard- und Sonderanfertigungen von Körben und Gestellen

Verstärkte Körbe in spezifischen Größen für jedes Autoklavenmodell. Individuelle Anpassung von Körben und Gestellen auf Anfrage.

CVT

Modularer Tablettträger

Halterung aus rostfreiem Stahl, erhältlich für jedes Autoklavenmodell.

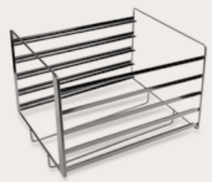
SRA-CFS

Silikon-Trennstück

Empfindliche Verpackungen werden vor ästhetischen Veränderungen nach der Verarbeitung geschützt.

SEP-CFS

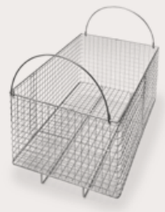
Spezifisches Zubehör für Tischautoklaven



Tablettgestell

Gestell aus rostfreiem Stahl für die Verwendung von Tabletts.

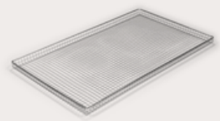
ST



Rechteckiger Korb

Korb aus rostfreiem Stahl für die Befüllung mit großen Behältnissen.

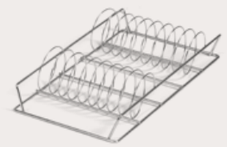
RB



Tabletts

Tabletts aus rostfreiem Stahl. Zum Platzieren der Tabletts wird ein Gestell benötigt.

BAH



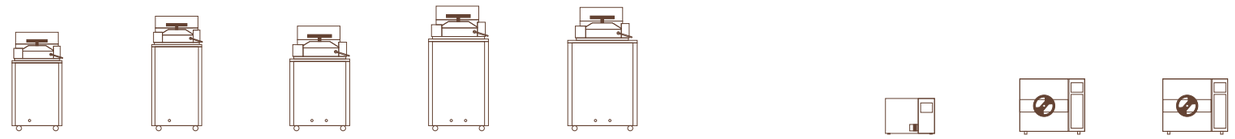
Beutel-Einsatzfächer

Halterung aus rostfreiem Stahl zum Einlegen von flexiblen Behältern (Beuteln) in den Autoklaven.

BAP

Welcher Autoklav ist der richtige für Sie?

Kompakte Autoklaven für verpackte Lebensmittel.



	CFS-28V	CFS-50V	CFS-75V	CFS-110V	CFS-150V	CFS-21H	CFS-50H	CFS-75H
Gesamtes/nutzbares Kammervolumen L	33/30	55/48	79/73	115/104	175/150	21/19	55/50	79/75
Nutzbare Kammerabmessungen 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
Äußere Abmessungen L x T 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
Leistung W	2000	2800	4500	6000	9000	2000	2800	3200
Bruttogewicht Kg	90	110	140	180	265	55	125	140
Spannung* V	230 (1P+N+PE)	230 (1P+N+PE)	400 (3P+N+PE)	400 (3P+N+PE)	400 (3P+N+PE)	230 (1P+N+PE)	230 (1P+N+PE)	230 (1P+N+PE)
Frequenz Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

*Andere elektrische Konfigurationen oder Spannungen sind auf Anfrage erhältlich.

Sie können sich nicht entscheiden? ... Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Wir verfügen auch über einen Produktivitätsrechner.

Einfach den Durchmesser und die Höhe Ihres zylindrischen Behäters eingeben, und Sie erhalten die Anzahl der Behälter, die Sie je nach Modell unseres Autoklaven pro Zyklus verarbeiten können.

www.terrafoodtech.com/de/produktivitatskapazitat/

Maßgeschneiderte Produktivitätsstudien.

Bei Anwendungen, bei denen die Form des Behälters nicht zylindrisch ist, wie z.B. bei Beuteln, Plastikschalen oder Tetrabriks, kontaktieren Sie uns, und wir werden eine maßgeschneiderte Studie durchführen.

foodconsultancy@terrafoodtech.com

Vorschriften

Folgende internationalen Normen und Standards werden eingehalten:

EN-61010-1 Sicherheitsbestimmungen für elektrische Mess-, Steuer-, Regel- und Laborgeräte. Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

EN-61010-2-040 Teil 2-040: Besondere Anforderungen für Laborautoklaven.

EN-61326 Elektrische Geräte für Mess-, Steuer- und Laborzwecke. Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit.

2000 Merkblatt Druckbehälter.

2014/35/EU Niederspannung.

2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit.

2014/68/EU Druckgeräte.

UNE-EN-ISO 9001:2015 Qualitätsmanagementsystem.

UNE-EN ISO 14001:2015 Umweltmanagementsysteme.

„Bei Espárragos Foz-Clua sind wir sowohl mit dem Autoklaven als auch mit dem technischen Service sehr zufrieden. Wir würden ihn tausendmal weiter empfehlen."

Rubén Foz

Eigentümer von Espárragos Foz-Clua

Rundumbegleitung und -beratung

Wir begleiten Sie auf Schritt und Tritt. Vor, während und nach dem Kauf Ihres Autoklaven.

- Wir helfen Ihnen bei der Auswahl des Modells, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.
- Wir bieten technische Beratung über die Machbarkeit der Umsetzung.
- Wir bieten technische Unterstützung, wo immer Sie sind.
- Schulung Ihrer Mitarbeiter.

Dienstleistungen nach dem Kauf

- **Professionelle Beratung**
  Unsere Experten bieten Schulungen sowie technische und lebensmitteltechnische Beratung, die speziell auf Ihren Fall zugeschnitten ist.
- **Wartung**
  Wir unterstützen Sie bei der Erstellung eines Wartungsplans für Ihren Autoklaven. Wartungsverträge sind ebenfalls erhältlich.
- **Inbetriebnahme**
  Installationsprüfung, Schulung zur Bedienung der Geräte, Softwarekonfiguration und empfohlene Wartung.
- **Ersatzteile und Reparaturen**
  Wir verfügen über ein technisches Team und ein Ersatzteillager, um Pannen oder Ersatzteilbestellungen so schnell wie möglich zu bearbeiten.

*Wenn eine Inbetriebnahme vor Ort nicht möglich ist, bieten wir die Möglichkeit einer Ferninbetriebnahme. Die Verfügbarkeit dieser Dienstleistungen hängt von der geografischen Lage ab. Einige Dienstleistungen werden vor und/oder nach der Bestellung eines Autoklaven kostenlos angeboten, für andere können Gebühren anfallen. Einige der aufgeführten Dienstleistungen werden vom Hersteller oder von einem von TERRA Food-Tech® autorisierten Händler angeboten.

Tel. +34 937 830 720

hello@terrafoodtech.com
www.terrafoodtech.com/de/

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

terra®
FOOD·TECH

REV 05.2025