

**AUTOCLAVES
COMPACTAS
PARA ELABORAR CONSERVAS
Y PLATOS PREPARADOS**

terra[®]
FOOD·TECH

by RAYPA



Pequeños productores

—
Chefs

—
Educación

—
I+D

—
Restauradores

—
Industria alimentaria



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 el deterioro de 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**



✓ Línea de productos gourmet elaborados con un equipo TERRA Food-Tech®. Autor: Luca Marchini, chef italiano propietario del restaurante l'Erba del Re, galardonado con 1 estrella Michelin.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

✓ **F₀ - P₀ 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 del producto final y la pérdida de su valor nutricional.

✓ **Valor de contrapresión 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.

✓ **Varias opciones para gestionar el proceso**

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

- La programación de tiempo y temperatura.
- La programación del valor F₀ - P₀ 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.

✓ **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 de agua.

✓ **Seguridad**

Las autoclaves **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 métodos para conservar los alimentos mediante la destrucción total o parcial de microorganismos.

La correcta inactivación de los 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



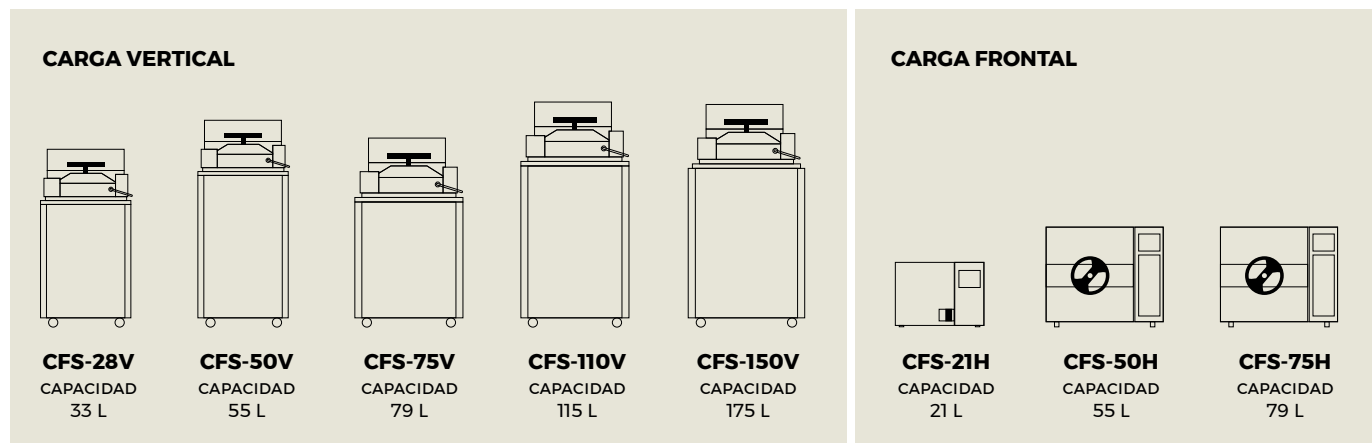
Fácil de usar, con pantalla táctil a color y hasta 50 programas disponibles.



 Sonda de temperatura colocada en uno de los envases



MODELOS



ASESORÍA ALIMENTARIA PARA HACER EL PRODUCTO PERFECTO

La compra de cualquier autoclave incluye un servicio de asesoría alimentaria que incluye:

- ✓ Evaluación inicial.
- ✓ Análisis de productividad.
- ✓ Informe técnico de tratamiento por autoclave.
- ✓ Pruebas de estabilidad en estufas.
- ✓ Recomendaciones.
- ✓ Asesoramiento técnico por teléfono y mail.



REV.02.2021

