

# DES AUTOCLAVES COMPACTS POUR LA PRÉPARATION DE CONSERVES ET DE PLATS CUISINÉS

terra<sup>®</sup>  
FOOD·TECH

by RAYPA



Petits producteurs

—  
Chefs

—  
Éducation

—  
R & D

—  
Restaurateurs

—  
L'industrie alimentaire



# AUTOCLAVES COMPACTS POUR ALIMENTS CONDITIONNÉS

Les équipements **TERRA Food-Tech®** sont conçus pour la cuisson, pasteurisation et stérilisation des aliments conditionnés via l'utilisation d'une sonde de température placée dans un échantillon de produit. Cela permet un contrôle parfait du processus en conservant les propriétés organoleptiques et en minimisant les possibles altérations des caractéristiques nutritionnelles du produit conditionné.

## APPLICATION

- + STÉRILISATION OU PASTEURISATION DU PRODUIT TERMINÉ
- + STÉRILISATION DE LOT PILOTE
- + LABORATOIRES DE R&D DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Produits gastronomiques fabriqués avec un autoclave **TERRA Food-Tech®**. Auteur : Luca Marchini, chef italien et propriétaire du restaurant l'Erba del Re, récompensé par une étoile Michelin.

## CHARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

### ✓ Valeur $F_0$ et $P_0$ réglables

L'équipement permet l'ajustement de ces valeurs selon les besoins de chaque produit. Cela se concrétise par une stérilisation ou pasteurisation conforme, tout en évitant un excès de chaleur qui causerait une dégradation de la qualité sensorielle des aliments et la perte de leur valeur nutritionnelle  $F_0$ , l'autoclave réalise le calcul via son programme informatique.

### ✓ Valeur de contre pression programmable

Les équipements **TERRA Food-Tech®** se caractérisent par une valeur de contre-pression programmable, pour une stérilisation réussie et en évitant des différences de pression élevées entre l'autoclaves et les récipients/emballages. Ainsi ceux-ci ne cassent pas ou ne se trouvent pas déformés lors du cycle.

### ✓ Possibilité de gestion du processus

L'équipement peut contrôler le processus de stérilisation via deux procédés :

- La programmation du temps de la température.
- La programmation de la valeur  $F_0 - P_0$  et de la température.

### ✓ Contrôle continu du processus

Tous les paramètres de la stérilisation sont supervisés de manière continue pour assurer le fonctionnement correct de l'équipement.

Si les paramètres attendus ne sont pas atteints, le programme s'éteint et affiche un message d'erreur pour déterminer la solution au problème.

### ✓ Refroidissement rapide

Une fois le cycle de stérilisation ou pasteurisation terminé, commence la phase de refroidissement rapide. Celle-ci utilise un système de douche froide pour diminuer rapidement la température interne.

### ✓ Sécurité

Les stérilisateur **TERRA Food-Tech®** dispose d'excellentes mesures de sécurité pour les utilisateurs :

- Protection contre la surpression dans la chambre.
- Thermostat de sécurité.
- Détection de porte ouverte.
- Détection de pression possible dans la chambre de stérilisation.



## LA VALEUR $F_0$ - $P_0$

La **stérilisation** et **pasteurisation** sont des systèmes de conservation des aliments via la destruction total ou partiel des micro-organismes .

L'inactivation correcte des microorganismes dépend de la combinaison de deux facteurs, la température appliquée et la durée du traitement .

Cette relation température/temps est connu comme valeur  $F_0$  pour la stérilisation et valeur  $P_0$  pour la pasteurisation .

## BENEFICES



Élimination rapide des bactéries et spores



Haute productivité pour les petites et moyennes entreprises du secteur des aliments conditionnés



Refroidissement rapide pour éviter d'endommager le produit emballé



Respectent les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des produits



Mesures de sécurité optimales



Évite la déformation ou la cassure de l'emballage



Permet la cuisson du produit emballé



Optimisation du temps de cycle ( contrôle direct sur la valeur  $F_0$  -  $P_0$  )



Comprend:

- ✓ Sonde de température pour échantillon
- ✓ Kit de perforation de couvercles



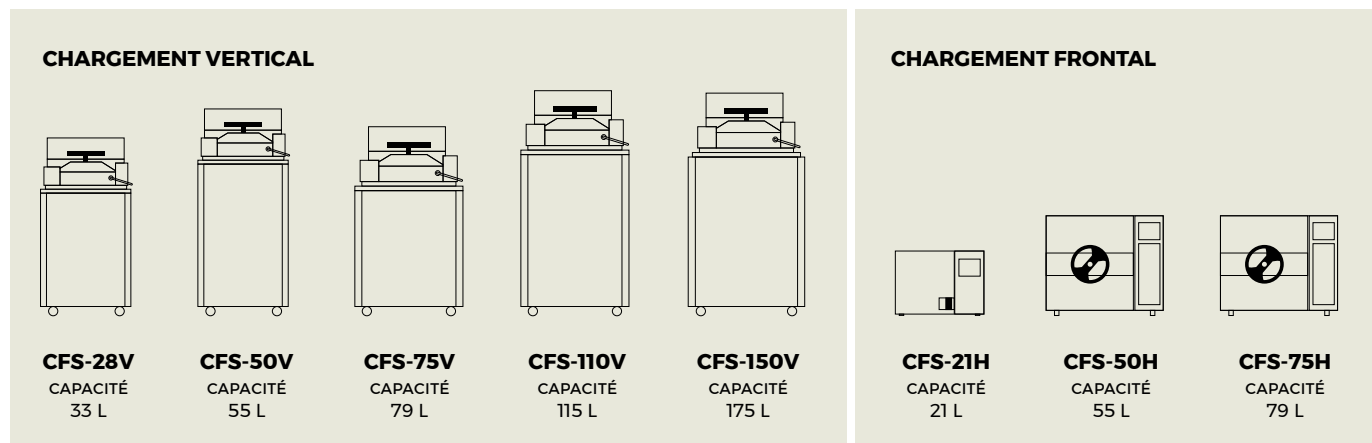
Facile à utiliser, avec un écran tactile couleur et jusqu'à 50 programmes disponibles



 Sonde placée dans un des emballages



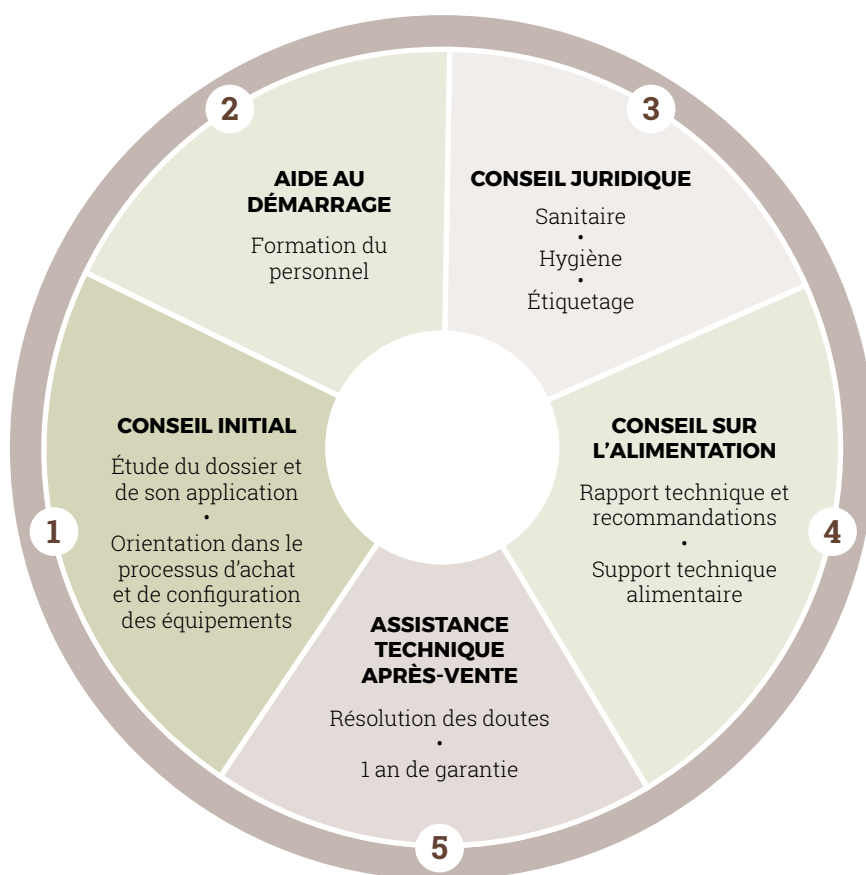
## MODÈLES



## DES CONSEILS ALIMENTAIRES POUR FAIRE LE PRODUIT PARFAIT

L'achat de tout autoclave comprend un service de conseil alimentaire qui inclut :

- Évaluation initiale.
- Analyse de la productivité.
- Rapport technique sur le traitement en autoclave.
- Tests de stabilité des fours.
- Recommandations.
- Conseils techniques par téléphone et par courrier.



REV.02.2021

