

---

# Autoclavi per alimenti confezionati



**Maggiore versatilità  
e sicurezza alimentare,  
meno costi e tempi di  
elaborazione.**

Avvia un'attività con la tua linea di conserve e piatti pronti o pianifica l'espansione del tuo progetto attuale. TERRA Food-Tech® ti permetterà di aumentare la tua produttività e lavorare nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza alimentare.

Cuocere, pastorizzare\* e sterilizzare con un unico apparecchio. TERRA Food-Tech® ha progettato un'autoclave compatta per produrre alimenti confezionati che offra le migliori prestazioni sul mercato.

\*I requisiti di pastorizzazione possono variare a seconda dei criteri di accettazione di ciascun paese. Consultare la normativa locale per determinare l'idoneità della nostra attrezzatura per la vostra applicazione specifica.



"Siamo contentissimi dell'autoclave TERRA Food-Tech®. Ha soddisfatto le nostre aspettative e la cosa più importante è che ci ha permesso di lavorare con qualità e sicurezza. Senza dubbio è stato un eccellente acquisto".

**Luca Marchini**

Chef stella Michelin proprietario del Ristorante L'Erba del Re e del marchio di conserve gourmet Bottega da Re



“Cuocere, pastorizzare e sterilizzare con un unico apparecchio”



### F<sub>0</sub> e P<sub>0</sub> regolabili

Pastorizza o sterilizza in modo professionale e accurato utilizzando i valori F<sub>0</sub> e P<sub>0</sub>.



### Contropressione regolabile

Valore di contropressione programmabile in base al tipo di contenitore.



### Raffreddamento rapido

Raffreddamento rapido con doccia d'acqua per evitare la cottura eccessiva del prodotto.



### Controllo preciso

Supervisione continua del processo grazie alla sonda al cuore.



### Sicurezza

Eccellenti misure di sicurezza per l'utente e i suoi prodotti.



### Tracciabilità

Gestisci e registra il processo dall'inizio alla fine con il nostro programma.



### Memoria

Ha una memoria per un massimo di 50 programmi.

“Innova con maggiore flessibilità”

NOTA: I requisiti di pastorizzazione possono variare a seconda dei criteri di accettazione di ciascun paese. Consultare la normativa locale per determinare l'idoneità della nostra attrezzatura per la vostra applicazione specifica.



## F<sub>0</sub>-P<sub>0</sub> regolabili

**Si adatta alle necessità di ogni alimento.**

L'autoclave consente di regolare questi valori in base alle esigenze di ogni prodotto, riducendo al minimo le variazioni di colore, consistenza, aroma e valore nutritivo.



La nostra attrezzatura permette una regolazione precisa dei valori F<sub>0</sub> e del P<sub>0</sub>, della temperatura massima da raggiungere e della durata del trattamento termico.

Lavorare con questi valori garantisce una pastorizzazione o sterilizzazione ottimale, evitando di esporre il cibo a calore eccessivo che può causare la perdita delle qualità organolettiche del cibo o la perdita del suo valore nutritivo.



## Contropressione regolabile

**Supporto di pressione regolabile in base al tipo di contenitore.**

Evita deformazioni, rotture o fuoriuscite dei tuoi contenitori durante la fase di raffreddamento rapido grazie al compressore d'aria integrato nell'apparecchiatura che inietta in modo intelligente ulteriore pressione.

È possibile regolare il valore della pressione in segmenti temporali o con un unico valore costante durante la fase di trattamento termico e raffreddamento.

Avere una contropressione programmabile ridurrà al minimo le differenze di pressione tra la camera e la pressione interna dei contenitori che possono portare alla loro rottura o deformazione.





## Raffreddamento rapido

**Evitare l'esposizione al calore non necessaria.**



Una volta terminato il ciclo di sterilizzazione o pastorizzazione, inizia il ciclo di raffreddamento rapido, che abbassa la temperatura attraverso un sistema di doccia e immersione in acqua.

Le autoclavi TERRA Food-Tech® consentono di scegliere il numero di riempimenti della camera e la loro durata, in modo che ogni prodotto si raffreddi con la rapidità che l'utente preferisce o il prodotto necessita.



## Controllo preciso

**Regolazione del ciclo tramite sonda al cuore o sonda della camera.**



Utilizzando una sonda di temperatura posta all'interno di un campione di prodotto, garantiamo un perfetto controllo del processo, preservandone le proprietà organolettiche e riducendo al minimo le possibili variazioni del valore nutritivo del prodotto confezionato.





## Sicurezza

Eccellenti misure di sicurezza per l'utente e i suoi prodotti.



Rilevamento di pressione positiva e protezione da sovrappressione.



Valvola e termostato di sicurezza.



Porta con sensore di apertura e coperchio con isolamento termico.



Allarmi, messaggi di errore e controllo utente sullo schermo.



## Tracciabilità

Gestisci e registra l'intero processo.

Tutti i parametri sono continuamente monitorati e registrati per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Se i parametri attesi non vengono raggiunti, il programma viene interrotto e genera un messaggio di errore.

Inoltre il programma permette di generare resoconti e consultare nel dettaglio ogni processo termico.



E' IMPORTANTE SUPERARE UN CONTROLLO DI SICUREZZA ALIMENTARE



## Memoria

Ha una memoria per un massimo di 50 programmi diversi.

- Programmi con opzione di precottura e velocità di raffreddamento regolabile.
- Salva i valori dei cicli termici per un massimo di 50 prodotti diversi.
- Facile da usare e programmare.
- Con touchscreen a colori.

Temperatura regolabile tra 90 e 130°C.\*

Controllo utente e registrazione automatica dei dati per ogni ciclo.

\*Per la pastorizzazione a temperature inferiori a 90°C, contattateci.



"Il mondo delle conserve sarà sempre un'opportunità di affari, poiché hanno una lunga durata, possono essere conservate a temperatura ambiente, si possono mantenere le loro proprietà nutritive e possono essere distribuite a molti settori della società".

**Mireia Barba**  
Presidente della Fondazione Espigoladors ed es im-perfect®.



"L'autoclave TERRA Food-Tech® è stata molto importante per la nostra attività; senza di essa, non saremmo stati in grado di vendere nessuno dei nostri prodotti a lungo termine. Siamo molto contenti della nostra autoclave e dei consigli ricevuti".

**Iris van Beers e Esther van der Hoeven**  
Fondatrici dell'impresa sociale Mixblik



"Avevamo bisogno di un'autoclave moderna, intelligente, affidabile con controllo assoluto per adattarla alle nostre esigenze specifiche, che l'autoclave TERRA Food-Tech® ha pienamente soddisfatto".

**Xavier Roura**  
Fondatore di Spherience



"L'importanza dell'autoclave è indiscutibile perché senza di essa è impossibile pastorizzare e/o sterilizzare e, quindi, non si raggiunge l'obiettivo della sicurezza alimentare".

**Antoni Izquierdo**  
Chef del ristorante Mas dels Arcs e fondatore di Antoni Izquierdo Gourmet

# Settori e applicazioni

Le autoclavi TERRA Food-Tech® trovano impiego in molteplici settori e applicazioni.



## Ristorazione

Ristoranti, chef, ristoratori, cucine centrali, catene alberghiere e scuole di cucina che vogliono preparare conserve gourmet e piatti pronti in modo comodo, sicuro e semplice.



## Centri di ricerca

Disponiamo di una linea di autoclavi compatte in grado di effettuare test con molteplici linee di ricerca e sviluppo. Offriamo tutta la tecnologia e la versatilità necessarie ai centri specializzati in scienze e tecnologie alimentari, ingredienti alimentari, formulazione e confezionamento alimentare.



## Imprenditori

Piccoli imprenditori, agriturismi, agricoltori, cooperative, piccoli laboratori e associazioni che desiderano preparare e commercializzare cibi confezionati come conserve gourmet, artigianali o biologiche.



## Industria alimentare

Potrai realizzare linee di produzione versatili e più flessibili. Anche prove e lotti pilota senza la necessità di alterare il ritmo di lavorazione o di recarsi in stabilimento per utilizzare le autoclavi di produzione. Ridurrai anche i costi energetici e l'impatto ambientale poiché le nostre autoclavi non richiedono l'uso di combustibili fossili.



## Formazione nelle scuole professionali

Scuole di formazione professionale, scuole di cucina e università che vogliono formare i propri studenti. Le nostre autoclavi consentono la simulazione di un processo termico industriale, offrono il controllo totale di molteplici parametri e facilitano la successiva analisi dei risultati.



## Industria degli imballaggi

Sarai in grado di studiare nuovi materiali e contenitori, eseguire test di controllo qualità, prove di resistenza, studi di longevità di nuovi contenitori e materiali, nonché produrre lotti pilota nel tuo laboratorio, senza la necessità di attendere tempi lunghi per l'invio dei tuoi campioni a laboratori conto-terzi esterni.



## Vantaggi nella produzione alimentare

I vantaggi di avere un'autoclave per la commercializzazione di conserve e piatti pronti.



### Rendi professionale la tua attività

Produci le tue conserve lavorando con i valori  $F_0/P_0$  e con raffreddamento rapido, senza perdere le qualità nutritive, aroma, colore, consistenza e sapore delle tue ricette.



### Conforme alle norme di sicurezza alimentare

La registrazione di rapporti individuali che descrivono in dettaglio il trattamento termico che ogni lotto riceve ti aiuterà a rispettare le norme di sicurezza e igiene alimentare richieste dalle autorità.



### Rendi redditizie eccedenze agricole e cibo scartato a causa del suo aspetto

Crea le tue conserve dal tuo surplus agricolo e combatti lo spreco alimentare. Promuovi l'economia circolare e il commercio locale.



### Risparmia denaro nella catena del freddo e amplia i tuoi orizzonti

La sterilizzazione ti consente di distribuire e vendere i tuoi prodotti per molto più tempo e in nuovi mercati senza la necessità di una catena del freddo.



### Nuove opportunità di affari

Confeziona le tue salse o piatti stellati per raggiungere un numero maggiore di commensali e commercializzali dove vuoi.



### Sicurezza alimentare professionale

Le autoclavi TERRA Food-Tech® possono lavorare con  $F_0$  e  $P_0$  in modo da poter quantificare e garantire la corretta distruzione di microrganismi e spore.



### Prolunga la data di scadenza preferenziale dei tuoi prodotti

Se si sterilizza, è possibile prolungare la data di scadenza fino a 5 anni. Se pastorizzi, la data di scadenza può variare da poche settimane a 3 mesi.



### Approfitta delle ore di inattività

Prepara conserve e piatti pronti durante le ore di scarsa attività nella tua cucina. Evita gli sprechi e sfrutta al massimo la tua materia prima.



# Vantaggi per la ricerca e sviluppo degli alimenti confezionati

Tutta la tecnologia e la versatilità di un'autoclave industriale in dimensioni compatte.



## Ampia varietà di formati e capacità

Scegli il modello, gli accessori e la configurazione più adatti alle tue esigenze. Sono disponibili 3 modelli da banco e 5 modelli verticali.



## Controllo totale dei parametri

Permette di regolare la regolazione tramite sonda al cuore o della camera, valori  $F_0/P_0$ , valore Z, temperatura di riferimento, valore di contropressione, velocità della fase di raffreddamento e temperatura di apertura della camera.



## Software specializzato e resoconti esaustivi

Visualizza e analizza i grafici di ogni ciclo con un software professionale. Puoi anche generare resoconti completi di tipo .PDF e .CSV per ogni esperimento.



## Rampe e valori $\Sigma F_0$ e $\Sigma P_0$

Per gli utenti più avanzati, è possibile configurare rampe di pressione e temperatura prima e dopo il trattamento termico. Vengono visualizzati e riportati anche i valori effettivi di  $\Sigma F_0$  e  $\Sigma P_0$  raggiunti.



## Versatilità per programmare e gestire i tuoi cicli

Touchscreen TFT a colori da 5" con 50 programmi disponibili e personalizzabili per nome e con controllo utente.



## Installazione facile

Formato compatto con compressore d'aria integrato. Per installare l'autoclave sono necessari solo una presa e uno scarico d'acqua e un collegamento elettrico.



## Accessori disponibili per tutti i tipi di applicazioni

Accessori specifici per ogni tipo di imballaggio e applicazione. Sono disponibili anche speciali accessori per la validazione dei cicli termici eseguiti.



## Accelera la tua innovazione

Esegui le tue prove nel tuo laboratorio in autonomia senza dover recarti in stabilimento, esternalizzare le tue prove o sottrarre tempo ed energia a un'autoclave industriale.





"L'autoclave TERRA Food-Tech® svolge un ruolo molto importante nello sviluppo della nostra attività in termini di nuovi prodotti, offre un tasso di difetti inferiore, tempi di elaborazione più rapidi e migliore conservazione".

**Ignatius Zaldy**

Direttore Generale di EatNow Food (MyMeal Catering)

## 15 motivi per acquistare la tua autoclave TERRA Food-Tech®

**1.**

Un produttore specializzato in autoclavi per conserve che ti offre supporto tecnico e consulenza alimentare.

**2.**

Ti permette di rispettare le norme di sicurezza e igiene alimentare.

**3.**

Rispetta le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto.

**4.**

Raffreddamento rapido per evitare di danneggiare i tuoi contenitori o di cuocere troppo le tue ricette.

**5.**

Migliora la tua produttività e riduce i costi.

**6.**

Versatilità per sterilizzare o pastorizzare.

**7.**

Installazione semplice e facile utilizzo.

**8.**

Permette di ottimizzare il grado di cottura degli alimenti durante il processo.

**9.**

Eccellenti misure di sicurezza e tracciabilità.

**10.**

Garantisce la corretta pastorizzazione o sterilizzazione grazie alla regolazione del processo tramite  $F_0/P_0$ .

**11.**

Possibilità di lavorare con controllo tramite sonda al cuore o sonda della camera.

**12.**

Compatibile con tutti i tipi di alimenti e imballaggi.

**13.**

50 programmi disponibili con controllo su più parametri.

**14.**

Contropressione regolabile tramite un potente compressore d'aria integrato.

**15.**

Scegli tra 8 diversi modelli con capacità comprese tra 21 e 175 litri.

NOTA: I requisiti di pastorizzazione possono variare a seconda dei criteri di accettazione di ciascun paese. Consultare la normativa locale per determinare l'idoneità della nostra attrezzatura per la vostra applicazione specifica.

# Accessori

## Accessori generali



### Addolcitore d'acqua

Le autoclavi TERRA Food-Tech® richiedono acqua addolcita. Impedisce il deposito di residui di calcare sui contenitori, all'interno delle tubazioni e della camera di sterilizzazione.

**WATERSOFT**



### Software specializzato

Consente il controllo, l'analisi e la registrazione dei processi termici effettuati in autoclave.

**SWTERRA**



### Stampante integrata

Stampa i dati di ogni ciclo: numero di lotto, nome del programma, evoluzione dei parametri, ora e giorno, messaggi di errore. Deve essere installata in fabbrica.

**IT/TS**

## Accessori specifici per autoclavi verticali



### Carrucole per cestelli

Gru fisse o mobili per sollevare e posizionare in modo facile e sicuro carichi pesanti all'interno dell'autoclave.

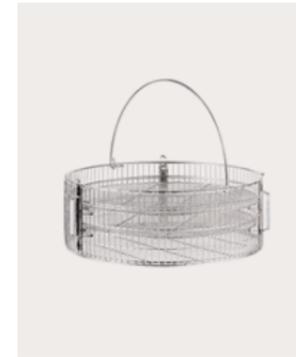
**ELEV-CLAV, ELEV-CLAV-R & MOB-LIFT**



### Cestelli standard e personalizzati

Cestelli rinforzati in misure specifiche per ogni modello di autoclave. Personalizzazione su richiesta di cesti e cestelli.

**CVT**



### Portavassoi componibile

Supporto in acciaio inossidabile. Disponibile per ogni modello di autoclave.

**SRA-CFS**



### Distanziatore in silicone

Protegge i contenitori delicati dai cambiamenti estetici dovuti al trattamento termico.

**SEP-CFS**



### Sonda al cuore aggiuntiva

Possibilità di installazione di una seconda sonda al cuore, particolarmente adatta per ambienti di ricerca. Deve essere installata in fabbrica.

**PT-2-CFS**



### Kit per perforazioni dei contenitori

Necessario per inserire la sonda al cuore alla profondità corretta del campione di riferimento. Sono disponibili kit specifici per diverse tipologie di imballo. Tutte le autoclavi includono un kit per perforazioni per tappi metallici.

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



### Registratore di temperatura a disco

Registratore di temperatura in formato disco dotato di base di connessione e software di gestione. Monitoraggio della temperatura in contenitori ermetici, particolarmente indicato per buste doypack e buste normali.

**BDL-DISK3618**

## Accessori specifici per autoclavi da banco



### Griglia per vassoi

Struttura in acciaio inossidabile per l'utilizzo dei vassoi.

**ST**



### Cestino rettangolare

Cestello in acciaio inossidabile per posizionare correttamente dei grandi contenitori.

**RB**



### Vassoi

Vassoi in acciaio inossidabile. È necessaria una griglia per posizionare i vassoi.

**BAH**



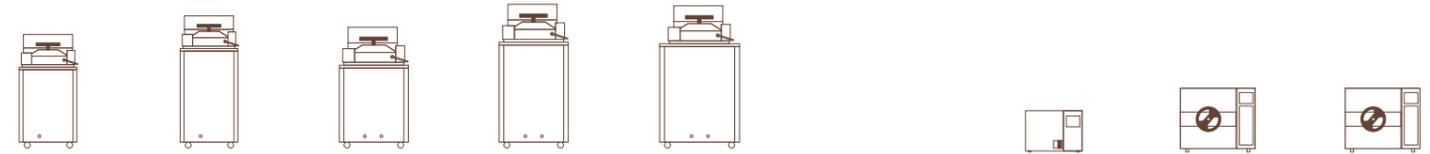
### Supporto porta borse

Supporto in acciaio inossidabile per posizionare contenitori flessibili (tipo pouch) all'interno dell'autoclave.

**BAP**

# Qual è l'autoclave ideale per te?

Autoclavi compatte per alimenti confezionati.



	CFS-28V	CFS-50V	CFS-75V	CFS-110V	CFS-150V	CFS-21H	CFS-50H	CFS-75H
Volume totale/utile della camera L	33/30	55/48	79/73	115/104	175/150	21/19	55/50	79/75
Dimensioni utili della camera 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
Dimensioni esterne L x P 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
Potenza W	2000	2800	4500	6000	9000	2000	2800	3200
Peso netto Kg	90	110	140	180	265	55	125	140
Tensione* 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)
Frequenza HZ	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

\*Altre configurazioni.

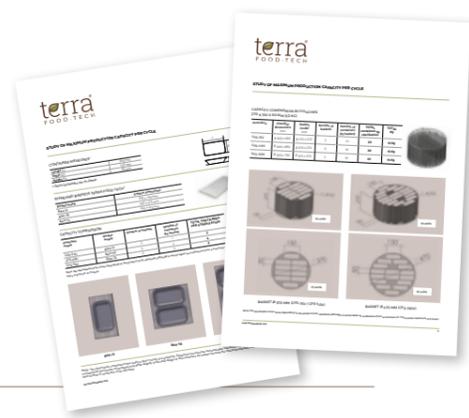
## Non riesci a decidere? ...ti aiutiamo noi!



### Studi di produttività personalizzati.

Per applicazioni in cui la forma del contenitore non è cilindrica, come buste, vaschette in plastica o tetra brik, contattaci e realizzeremo uno studio personalizzato.

[foodconsultancy@terrafoodtech.com](mailto:foodconsultancy@terrafoodtech.com)



### Un calcolatore per la produttività

Inserisci il diametro e l'altezza del tuo contenitore cilindrico e ottieni il numero di contenitori che puoi trattare termicamente per ciascun ciclo a seconda del modello delle nostre autoclavi.

[www.terrafoodtech.com/it/capacita-produttiva/](http://www.terrafoodtech.com/it/capacita-produttiva/)

## Normative

Le normative e gli standard internazionali a cui le autoclavi sono conformi sono:

EN-61010-1 Requisiti di sicurezza per apparecchiature elettriche di misura, controllo e uso di laboratorio. Parte 1: Requisiti generali.

EN-61010-2-040 Parte 2-040: Requisiti particolari per autoclavi da laboratorio.

EN-61326 Materiale elettrico per la misura, il controllo e l'uso in laboratorio. Requisiti di compatibilità elettromagnetica.

2000 Recipienti a pressione Merkblatt.

2014/35/UE Bassa tensione.

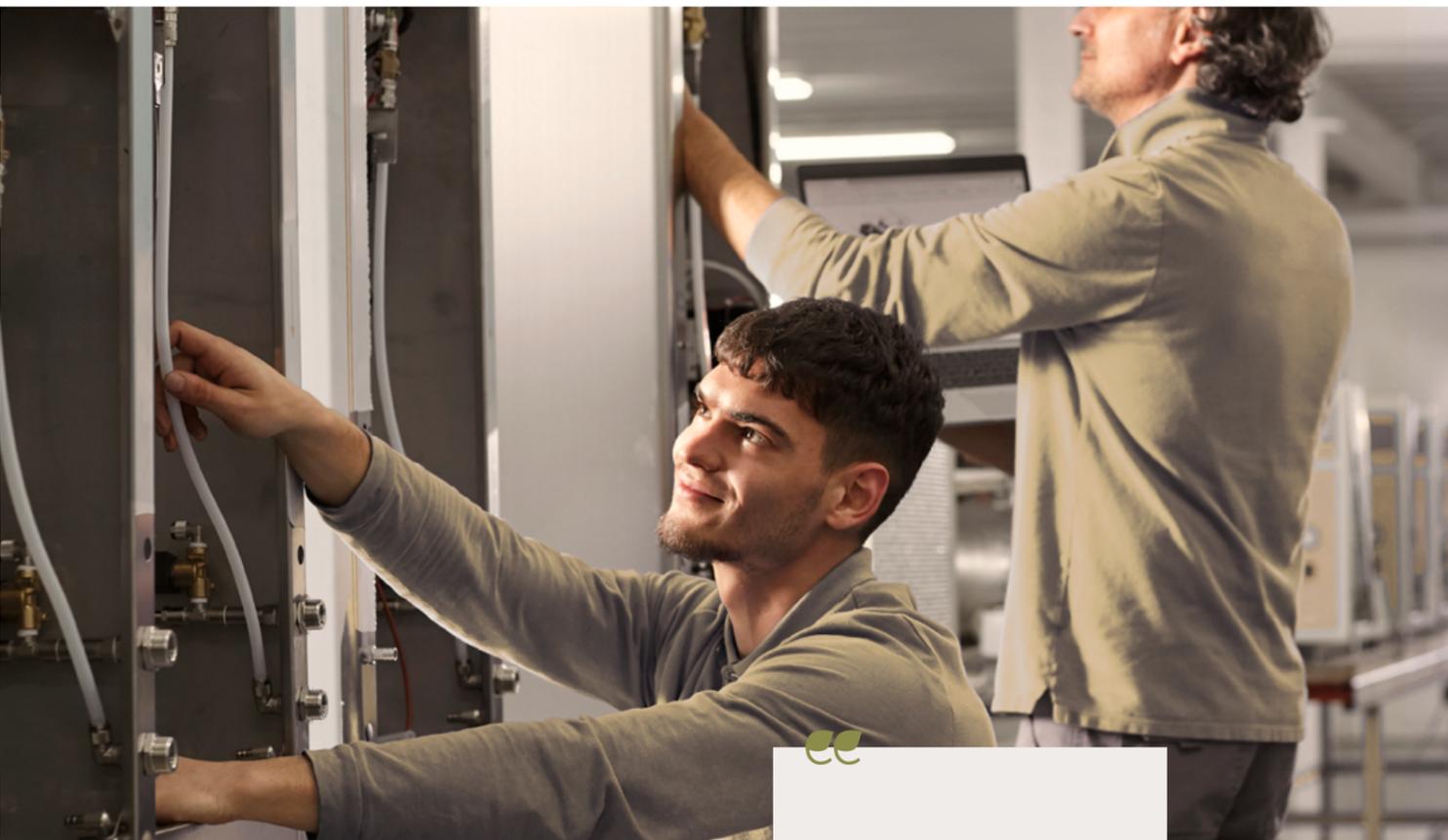
2014/30/UE Compatibilità elettromagnetica.

2014/68/UE Attrezzature a pressione.

UNE-EN-ISO 9001:2015 Sistema di gestione della qualità.

UNE-EN ISO 14001:2015 Sistemi di gestione ambientale.





"Presso Espárragos Foz-Clua siamo felicitissimi tanto dell'autoclave quanto del servizio tecnico. Lo consigliamo mille volte."

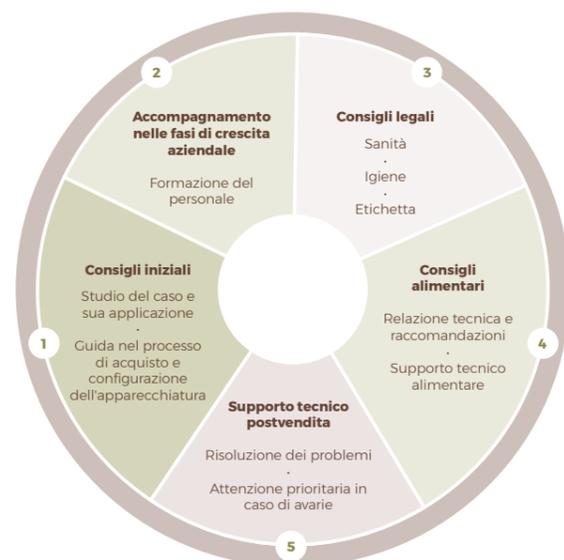
**Rubén Foz**

Proprietario di Espárragos Foz-Clua

## Accompagnamento e consulenza a 360°

Ti accompagniamo in ogni momento. Prima, durante e dopo l'acquisto della tua autoclave.

- Ti aiutiamo a scegliere il modello più adatto alle tue esigenze.
- Offriamo consulenza tecnica sulla fattibilità delle tue applicazioni.
- Forniamo supporto tecnico ovunque tu sia.
- Formazione professionale per la tua squadra di lavoro.



## Servizio postvendita

- **Consulenza professionale**  
I nostri esperti offrono formazione e consulenza tecnica e alimentare personalizzata per il tuo caso.
- **Avviamento**  
Installazione in loco, formazione sul funzionamento dell'apparecchiatura, configurazione dei programmi e manutenzione consigliata.
- **Manutenzione**  
Ti guidiamo nel piano di manutenzione della tua autoclave. Ti offriamo anche i contratti di manutenzione.
- **Ricambi e riparazioni**  
Disponiamo di una squadra di tecnici e di un magazzino ricambi per far fronte a guasti o ordini di ricambi il più rapidamente possibile.

\*Se la messa in servizio in loco non è possibile, offriamo la possibilità di farlo da remoto. La disponibilità dei servizi è soggetta alla posizione geografica. Alcuni servizi sono offerti gratuitamente prima e/o dopo l'ordine di un'autoclave, per altri potrebbero essere applicati costi aggiuntivi. Alcuni dei servizi elencati saranno offerti dal produttore o da un distributore autorizzato TERRA Food-Tech®.



Tel. +34 937 830 720

[hello@terrafoodtech.com](mailto:hello@terrafoodtech.com)  
[www.terrafoodtech.com/it/](http://www.terrafoodtech.com/it/)

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

terra®  
FOOD · TECH