



Continuous Hydrostatic Pasteurizer (CHP) et Continuous Hydrostatic Sterilizer (CHS) de STERITECH



Nos systèmes Continuous Hydrostatic Pasteurizer (CHP) et Continuous Hydrostatic Sterilizer (CHS) se composent de 3 zones : la 1^{ère} pour la montée en température, la zone centrale pour le traitement thermique, la 3^{ème} zone pour le refroidissement. Chaque zone est elle même subdivisée en plusieurs colonnes, au sein desquelles il est possible de régler, de façon indépendante*, une température et une pression spécifiques.

Ce sont ces colonnes que vos produits traverseront, placés par rangée à l'intérieur de gondoles, pour être pasteurisés ou stérilisés, puis refroidis. Un système intégré de convoyage, avec chargement et déchargement automatique des produits, relie le tout à vos lignes de production.

* système breveté



Sa fonction au sein de votre usine

Pasteuriser (CHP) ou stériliser (CHS) en continu et à haute cadence tout type de produit quelque soit son packaging.

Les produits et emballages concernés

- production agro-alimentaire ou pharmaceutique en gros volume nécessitant une cadence soutenue.
- tout type d'emballage : boîtes métal, poches, barquettes plastique, barquettes aluminium, bocaux ...



Continuous Hydrostatic Pasteurizer (CHP) et Continuous Hydrostatic Sterilizer (CHS) de STERITECH

Principaux avantages

Une flexibilité Produits unique au monde

Le réglage indépendant de la température et de la pression dans chacune des colonnes permet de s'adapter au mieux à chaque produit. Voilà ce qui confère à ces systèmes brevetés une très grande flexibilité !

Le plus important rendement au m²

80 % d'espace au sol en moins

Ultra économe

- la régulation, de façon indépendante, dans chaque colonne du couple (température, pression) assure un échange et une diffusion thermique optimale, sans perte de pression ni de vapeur.
- récupération d'énergie

Les plus productifs au monde

- jusqu'à 17 000 kg/heure sur 32 m²
- jusqu'à 45 % de temps de cycle en moins
- pas de temps d'attente des produits au chargement

Sécurité et qualité produits assurées

- respect du principe FIFO (1^{er} produit entré, 1^{er} produit sorti)
- traçabilité par gondole
- meilleure homogénéité et qualité des produits

Caractéristiques techniques

Un système sur-mesure dimensionné, paramétré et installé en fonction de vos produits et contraintes spécifiques :

- colonnes thermostatiques de 4 000 à 10 000 mm de hauteur utile
- encombrement au sol réduit
- contrepression jusqu'à 1 bar par colonne, réglable indépendamment dans chaque colonne
- entrée et sortie des produits par l'avant ou l'arrière du CHP / CHS
- chargement et déchargement en flux continu (FIFO)
- refroidissement des produits jusqu'à +3°C
- certifications CE, TUV, SVTI, ASME

Leur logiciel de pilotage Trilogy 4.0

Pilotage et supervision automatisés, simplifiés, sécurisés et calibrés selon vos produits :

- écran tactile 19 "
- contrôle de tous les paramètres en temps réel
- visualisation et archivage de toutes les courbes et recettes, paramètres, défauts, etc.
- autodiagnostic, télémaintenance
- réseau PROFINET / PROFIBUS / ETHERNET
- gestion des utilisateurs
- etc. (voir fiche produit Trilogy 4.0)



www.steritech.eu.com