

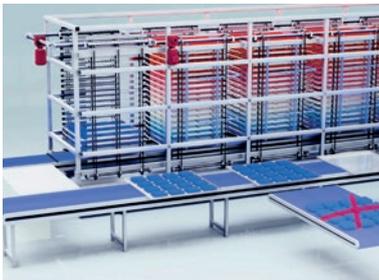


# Continuous Modular Pasteurizer de STERITECH



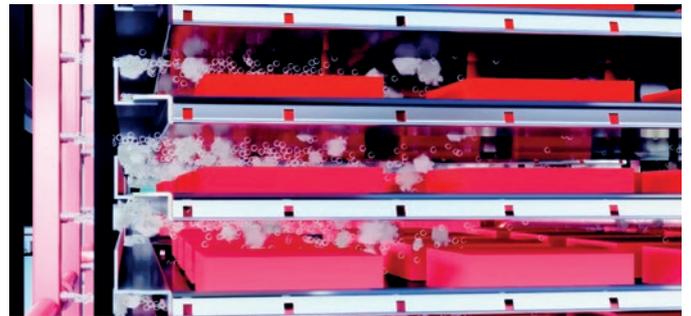
El Continuous Modular Pasteurizer (CMP) permite pasteurizar sus productos en placas planas de manera continua y flexible. Puede estar formado por 4 zonas modulares:

- la 1.a para pasteurizar sus productos hasta 90 - 95 °C
- la 2.a para preenfriar sus productos 30 - 40 °C en el centro
- la 3.a para enfriarlos a una temperatura de 4 °C
- la 4.a zona, muy innovadora, para almacenar automáticamente sus productos en caso de paro momentáneo de su línea de producción y evitar así que permanezcan en un zona caliente o que se recalienten después de su salida a 4 °C.



Cada una de las zonas puede constituirse con varios elevadores que pueden utilizarse o derivarse « by-passer » con pasos, entre placas, que también pueden aumentarse, lo que le otorga al conjunto una gran flexibilidad.

En cada elevador se encuentra un conjunto de tubos verticales que contienen boquillas de pulverización repartidas alrededor de cada placa para asegurar una pulverización uniforme de los productos.



Estas boquillas están alimentadas por una bomba que recupera el agua en el fondo de cada zona, la mantiene a temperatura gracias a un intercambio térmico y la conduce hacia las boquillas de pulverización. El agua se recicla así continuamente. El conjunto está unido por transportadores a su línea de producción y a su taller de embalaje.

## Su función en su empresa

Pasteurizar en continuo y con una alta cadencia cualquier tipo de producto, sea cual sea su embalaje

## Los productos y embalajes afectados

- producción agroalimentario o farmacéutica en grandes cantidades
- cualquier tipo de embalaje



# Continuous Modular Pasteurizer de STERITECH

## Principales ventajas

### Alta flexibilidad

- temperaturas ajustables
  - \*  $\leq 90\text{ }^{\circ}\text{C}$  (sección caliente)
  - \*  $3 - 4\text{ }^{\circ}\text{C}$  (sección fría)
- es conveniente para embalajes de formas y tamaños diferentes
- tiempos de ciclo ajustables
- posibilidad de derivar « by-passer » diferentes elevadores
- posibilidad de cargar los elevadores con uno dos o tres pasos (según productos y tiempos de ciclo necesario)
- cadencia por placa regulable de 10 segundos a más

### Concepción modular

- cada zona se constituye con elevadores idénticos ensamblados entre ellos.
- la dimensión de cada zona se adapta a sus necesidades

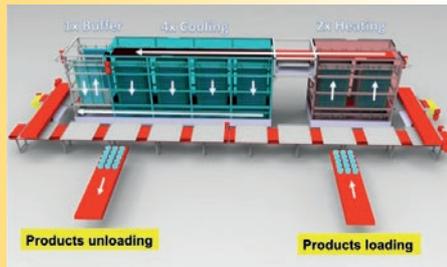
### Seguridad y calidad de productos aseguradas

- se respeta el principio FIFO (1° producto en entrar, 1° producto en salir)
- trazabilidad por placa
- sin sobre cocción de productos en caso de paro de línea

### Ahorros generados

- sin tiempo de espera: los productos entran directamente en la zona de pasteurización
- sin enfriamiento de los productos ya que no hay espera
- mayor homogeneidad y calidad de los productos
- línea de pasteurización completamente automatizada
- Superficie reducida
- ganancias y recuperación de energía

### Capacidad y rentabilidad incrementadas al acoplarlo con el Serial Tower



### Características técnicas

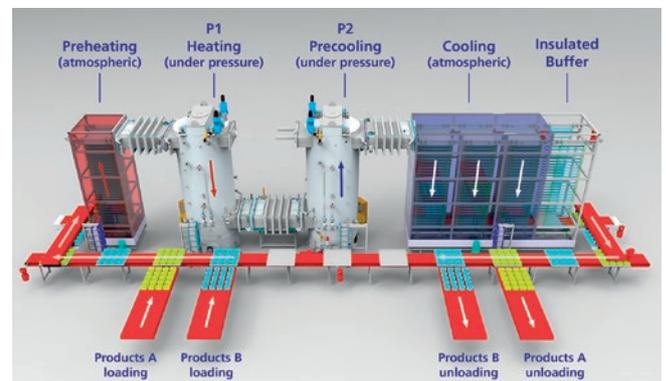
Un sistema a medida, dimensionado, configurado e instalado en función de sus productos y restricciones específicas:

- elevadores de 4000 a 8000 mm de altura útil
- carga y descarga en flujo continuo
- certificaciones CE, TUV, SVTI, ASME

### Su software de pilotaje Trilogy 4.0

Pilotaje y supervisión automatizadas, simplificadas, protegidas y calibradas según sus productos:

- pantalla táctil 19"
- control de todos los parámetros en tiempo real
- visualización y archivo de todas las curvas y recetas, parámetros, defectos, etc.
- autodiagnóstico, mantenimiento a distancia
- red PROFINET / PROFIBUS / ETHERNET
- gestión de los usuarios
- etc. (ver ficha producto Trilogy 4.0)



[www.steritech.eu.com](http://www.steritech.eu.com)