

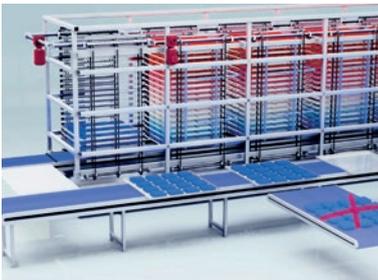


# Continuous Modular Pasteurizer de STERITECH



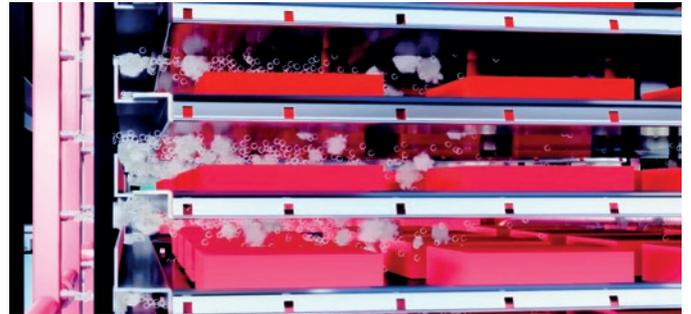
Le Continuous Modular Pasteurizer (CMP) permet de pasteuriser vos produits sur plaques planes de façon continue et flexible. Il peut se composer de 4 zones modulables :

- la 1ère pour pasteuriser vos produits jusqu'à 90 - 95°C
- la 2ème pour pré-refroidir vos produits à 30 - 40°C à cœur
- la 3ème pour les refroidir à une température de 4°C
- la 4ème zone, très novatrice, pour stocker automatiquement vos produits en cas d'arrêt momentané de votre ligne de production et éviter ainsi qu'ils ne restent en zone chaude ou ne se réchauffent après leur sortie à 4°C.



Chacune des zones peut être constituée de plusieurs élévateurs, à même d'être utilisés ou « by-passés » avec des pas, entre plaques, susceptibles également d'être augmentés, ce qui confère à l'ensemble une grande flexibilité.

Dans chaque élévateur se trouve un ensemble de tubes verticaux, comprenant des buses de pulvérisation réparties tout autour de chaque plaque de façon à assurer une pulvérisation uniforme des produits.



Ces buses sont alimentées par une pompe qui récupère l'eau dans le fond de chaque zone, la maintient en température au travers d'un échange thermique et l'achemine vers les buses de pulvérisation. L'eau est ainsi recyclée en permanence.

L'ensemble est relié par des convoyeurs à votre ligne de production et votre atelier d'emballages.

## Sa fonction au sein de votre usine

Pasteuriser 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
- tout type d'emballage



# Continuous Modular Pasteurizer de STERITECH

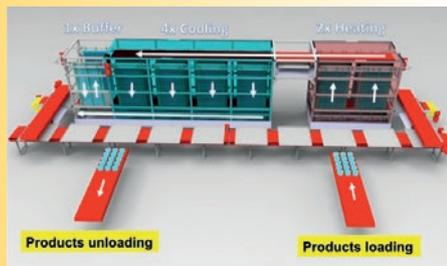
## Principaux avantages

### Haute flexibilité

- températures réglables
  - \*  $\leq 90^{\circ}\text{C}$  (section chaude)
  - \*  $3 - 4^{\circ}\text{C}$  (section froide)
- convient à des emballages de formes et de dimensions différentes
- temps de cycle réglables
- possibilité de « by-passer » différents élévateurs
- possibilité de charger les élévateurs avec un pas sur deux ou sur trois (selon produits et temps de cycle nécessaire)
- cadence par plaque réglable de 10 secondes à plus

### Conception modulaire

- chaque zone est constituée d'élévateurs identiques assemblés entre eux.
- la dimension de chaque zone est adaptée à vos besoins



### Sécurité et qualité produits assurées

- respect du principe FIFO (1er produit entré, 1er produit sorti)
- traçabilité par plaque
- pas de sur-cuisson de produits en cas d'arrêt de ligne

### Economies générées

- pas de temps d'attente : les produits entrent directement dans la zone de pasteurisation
- pas de refroidissement des produits car pas d'attente
- meilleures homogénéité et qualité des produits
- ligne de pasteurisation entièrement automatisée
- espace au sol réduit
- gains et récupération d'énergie

### Capacité et rentabilité accrues lorsqu'il est couplé au Serial Tower

## Caractéristiques techniques

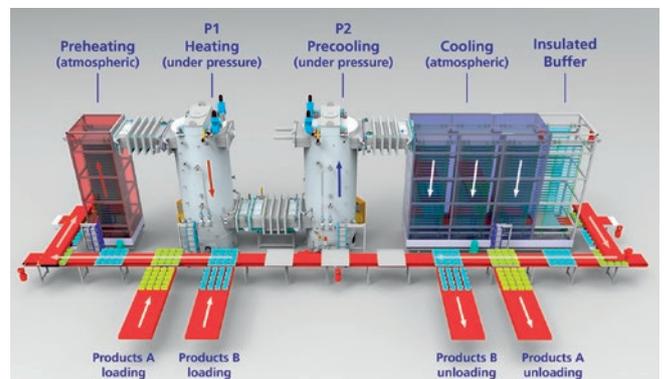
Un système sur-mesure dimensionné, paramétré et installé en fonction de vos produits et contraintes spécifiques :

- élévateurs de 4 000 à 8 000 mm de hauteur utile
- chargement et déchargement en flux continu
- certifications CE, TUV, SVTI, ASME

## Son 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](http://www.steritech.eu.com)