

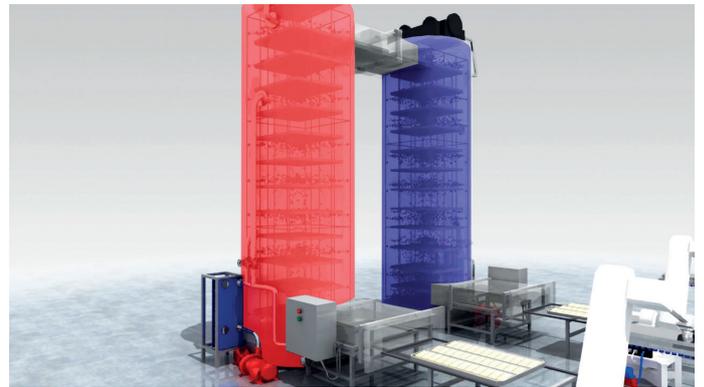
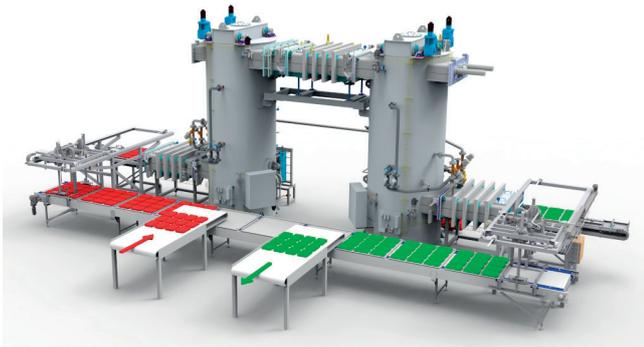


## Serial Tower von STERITECH



Serial Tower ist ein kontinuierlich arbeitendes Pasteurisierungs- / Sterilisationssystem, bei dem ihre Produkte auf Platten abgelegt werden. Es besteht aus mindestens zwei Türmen, davon einer zum Erhitzen, der andere zum Abkühlen, wobei die mit Produkten beladenen Platten die Türme durchlaufen. Im Zuge dieses Durchlaufs sorgt ein Sprühsystem zunächst mit Warmwasser und anschließend mit Kaltwasser für einen vollkommenen Wärmeaustausch mit Hilfe von Düsen, die auf allen Ebenen zwischen den Platten verteilt sind.

Das integrierte Fördersystem sorgt für automatischen Umlauf der Platten von ihrer Beladung mit Produkten bis zu ihrer Entladung.



### Seine Funktion innerhalb Ihres Werks

Gewährleistung der kontinuierlichen Wärmebehandlung Ihrer Produkte

### Geeignete Produkte und Verpackungen

- Lebensmittel- oder Pharmaproduktion in großen Mengen
- flexible Verpackungen aller Art, Form und Größe, vorausgesetzt, das Produkt kann auf den Platten abgelegt werden



# Serial Tower

von STERITECH

## Maßgebende Vorteile

### Die Integrität Ihrer flexiblen Verpackungen bleibt geschützt

- Dank Ausstattung des Serial Towers mit Gegendrucksystem

### Zeitersparnis in der Produktion

- Kein Ein- und Ausladen von Körben
- Keine Wartezeiten vor der Sterilisation
- Kein Einlagern in der Kühlkammer zum Beenden des Kühlzyklus

### Produktivitätssteigerung

- Durchgängige Wahrung der Idealen Temperatur- und Druckbedingungen in den beiden vertikalen Türmen
- 30 % Zeitersparnis gegenüber dem Einsatz von Autoklaven, dank Wegfall der Aufwärm- und Abkühlzeiten bei jedem neuen Zyklus
- Beschleunigung Ihrer Taktzeiten (1.000 bis 3.000 kg / Stunde auf nur 30 m<sup>2</sup>)

### Erhöhte Rentabilität

- Personalkostensparnis, die gesamte Linie kann vollautomatisiert sein
- Platzsparende Bauweise (35 % Platzersparnis gegenüber einer automatisierten Linie mit Autoklaven)
- Einsparung von 23 % Dampf und 15 % Energie im Vergleich zu einer vergleichbaren Autoklaven-Linie
- Ressourcensparnis: Das Wasser wird permanent recycelt und läuft durch einen geschlossenen Kreislauf in jedem der zwei Türme.

### Erhöhte Nahrungsmittelsicherheit

- Die Wärmebehandlung wird mit Präzision gelenkt, in Echtzeit angepasst und gestaltet sich identisch für alle Produkte, dadurch erhöhte Qualität und Homogenität
- Die Haltbarkeitsdauer Ihrer Produkte erhöht sich, während gleichzeitig die organoleptischen Eigenschaften der Produkte erhalten bleiben.
- Sie verfügen über vollkommene Rückverfolgbarkeit der Produkte pro Platte

### Gesteigerte Kapazität und Rentabilität bei Anbindung an den Continuous Modular Pasteurizer (CMP)

## Technische Merkmale

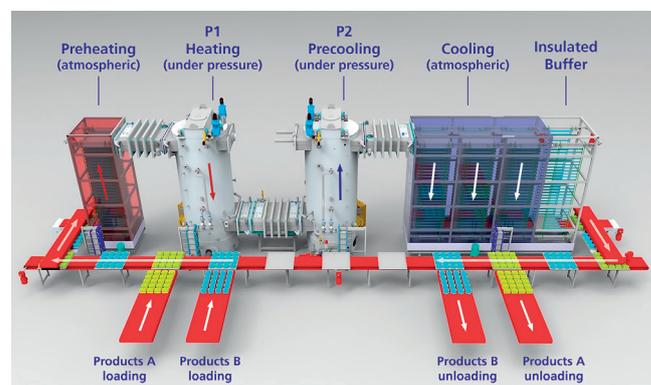
Ein System, das maßgeschneidert auf Ihre Produkte und Ihre besonderen Erfordernisse ausgelegt, parametrisiert und installiert wird:

- Kessel aus rostfreiem Edelstahl mit 2.000 oder 2.500 mm Durchmesser, Nutzhöhe 5.000 bis 9000 mm
- Plattenabmessungen 1.200 X 1.200 mm oder 1.600 x 1.200 mm
- Kompakte Bauweise: nur 30 m<sup>2</sup> (ohne Fördersystem)
- Standardmäßige Einstellmöglichkeit des Gegendrucks bis 2 Bar
- Druckschleuse an Eingang und Ausgang
- Möglichkeit zur Linienanbindung von 2, 3 oder 4 Türmen
- Zertifizierungen: CE, TÜV, SVTI, ASME

## Spezifische Steuerungssoftware Trilogy 4.0

Automatisierte, vereinfachte, abgesicherte und auf Ihre Produkte kalibrierte Steuerung und Überwachung:

- 19"-Touchscreen
- SPS-Steuerung: SIEMENS
- Echtzeitsteuerung aller Parameter
- Anzeige und Archivierung aller Kurven und Rezepturen, Parameter, Fehlermeldungen usw.
- Selbstdiagnose, Fernwartung
- Netzwerk: PROFINET / PROFIBUS / ETHERNET
- Benutzerverwaltung



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