

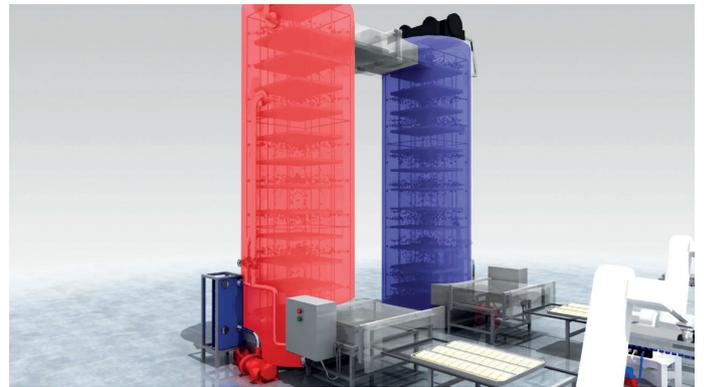


Serial Tower de STERITECH



El Serial Tower es un sistema continuo de pasteurización/esterilización en el que sus productos están colocados en placas. Se compone como mínimo de 2 torres, una para calentar, la otra para enfriar, que las placas equipadas con productos van a cruzar. Durante ese recorrido, un sistema de pulverización de agua caliente, luego fría, va a garantizar un perfecto intercambio térmico mediante las boquillas repartidas, en cada nivel, entre las placas.

El sistema integrado de transporte garantiza una circulación automática de las placas desde su carga de productos hasta su descarga.

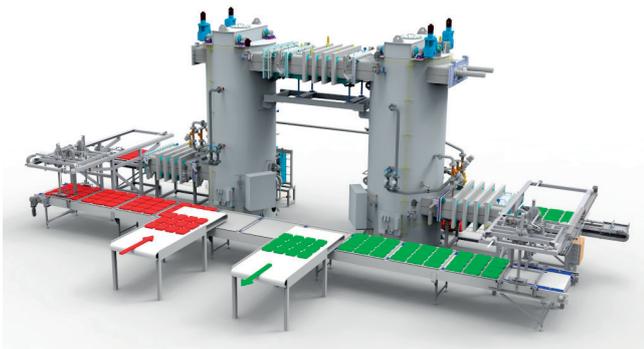


Su función en el seno de su empresa

Garantizar el tratamiento térmico de sus productos en flujo continuo

Los productos y embalajes en cuestión

- producción agroalimentaria o farmacéutica en grandes cantidades
- embalajes flexibles, sea cual sea su tipo, su forma y su tamaño a partir del momento en que el producto puede ser colocado en las placas



Serial Tower de STERITECH

Principales ventajas

Integridad de los embalajes flexibles preservada

- gracias a la contrapresión con la que el Serial Tower está dotado

Ganancia de tiempo en producción

- fin de la carga y descarga de las cestas
- fin de los tiempos de espera antes de la esterilización
- fin del almacenamiento en cámara fría para terminar el ciclo de refrigeración

Ganancia de productividad

- Preservación permanente de las condiciones ideales de temperatura y de presión en las 2 torres verticales
- ganancia de tiempo del 30 % con respecto a la utilización de autoclaves, gracias a la supresión de los tiempos de calentamiento y de refrigeración en cada nuevo ciclo
- aceleración de las cadencias (1 000 a 3 000 kg / hora en 30 m²)

Rentabilidad incrementada

- Ahorro de mano de obra, la línea se puede automatizar por completo
- ahorro de m² (- 35 % con respecto a una línea automatizada con autoclaves)
- ahorro del 23 % de vapor y del 15 % de energía con respecto a una línea de autoclaves equivalente)
- ahorro de agua porque se recicla permanentemente circulando en bucle en cada una de las 2 torres.

Seguridad alimentaria reforzada

- el tratamiento térmico controlado con precisión, ajustado en tiempo real y estrictamente idéntico para todos los productos, gana en calidad y homogeneidad
- la duración de conservación de sus productos aumenta y se preservan las calidades organolépticas
- tiene a su disposición una trazabilidad completa de los productos por placa

Capacidad y rentabilidad incrementadas al acoplarlo con el Continuous Modular Pasteurizer (CMP)

Características técnicas

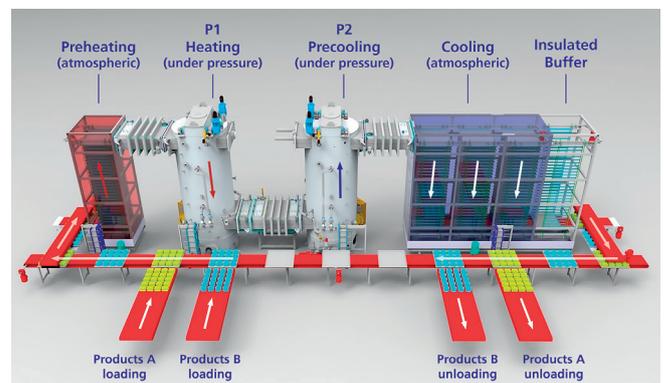
Un sistema hecho a medida, dimensionado, configurado e instalado en función de sus productos y restricciones específicas:

- cubas de inox de 2 000 o de 2 500 mm de diámetro con una altura útil de 5 000 a 9 000 mm
- placas de 1 200 X 1 200 mm o de 1 600 x 1 200 mm
- dimensión en el suelo de 30 m² (sin cinta transportadora)
- contrapresión regulable hasta a 2 bares en estándar
- esclusa de presurización de entrada y de salida
- posibilidad de disponer de 2, 3 o 4 torres por línea
- 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