

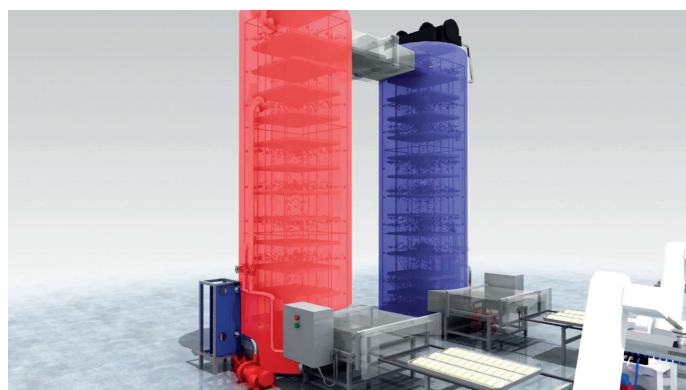
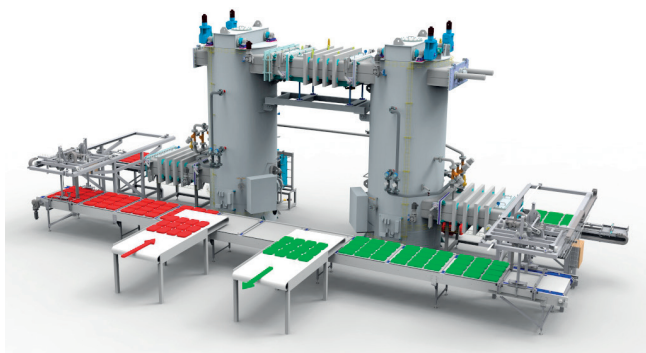


Serial Tower de STERITECH



Le Serial Tower est un système continu de pasteurisation / stérilisation dans lequel vos produits sont posés sur des plaques. Il est composé au minimum de 2 tours, l'une pour chauffer, l'autre pour refroidir, que les plaques garnies de produits vont traverser. Durant ce cheminement, un système de pulvérisation d'eau chaude, puis froide, va assurer un parfait échange thermique au moyen de buses réparties, à chaque niveau, entre les plaques.

Le système intégré de convoyage assure une circulation automatique des plaques depuis leur chargement en produits jusqu'à leur déchargement.



Sa fonction au sein de votre usine

Assurer le traitement thermique de vos produits en flux continu

Les produits et emballages concernés

- production agro-alimentaire ou pharmaceutique en gros volumes
- emballages souples, quelque soit leur type, leur forme et leur taille à partir du moment où le produit peut être placé sur les plaques



Serial Tower de STERITECH

Principaux avantages

Intégrité des emballages souples préservée

- grâce à la contrepression dont le Serial Tower est doté

Gains de temps en production

- fini les paniers à charger et décharger
- fini les temps d'attente avant la stérilisation
- fini le stockage en chambre froide pour terminer le cycle de refroidissement

Gain de productivité

- préservation en permanence des conditions idéales de température et de pression dans les 2 tours verticales
- gain de temps de 30 % par rapport à l'utilisation d'autoclaves, grâce à la suppression des temps de chauffe et de refroidissement à chaque nouveau cycle
- accélération de vos cadences
(1 000 à 3 000 kg / heure sur 30 m²)

Rentabilité accrue

- économie de main d'œuvre, la ligne pouvant être entièrement automatisée
- économie de m² (- 35 % par rapport à une ligne automatisée avec des autoclaves)
- économies de 23 % de vapeur et 15 % d'énergie par rapport à une ligne d'autoclaves équivalente
- économie d'eau car celle-ci est recyclée en permanence en circulant en boucle dans chacune des 2 tours.

Sécurité alimentaire renforcée

- le traitement thermique finement contrôlé, ajusté en temps réel et strictement identique pour tous les produits, gagne en qualité et homogénéité
- la durée de conservation de vos produits augmente et leurs qualités organoleptiques sont préservées
- vous avez à votre disposition une traçabilité complète des produits par plaque

Capacité et rentabilité accrues lorsqu'il est couplé au Continuous Modular Pasteurizer (CMP)

Caractéristiques techniques

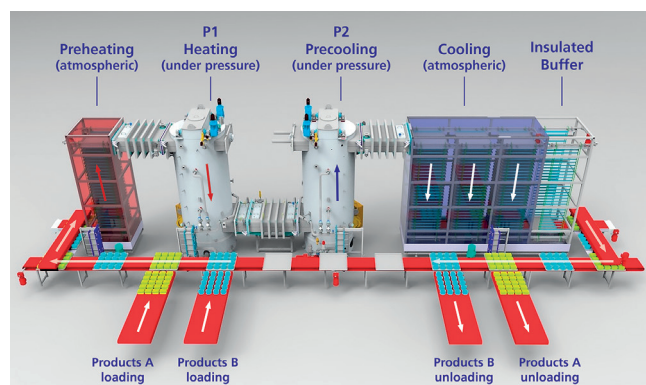
Un système sur-mesure, dimensionné, paramétré et installé en fonction de vos produits et contraintes spécifiques :

- cuves en inox de 2 000 ou de 2 500 mm de diamètre avec une hauteur utile de 5 000 à 9 000 mm
- plaques de 1 200 x 1 200 mm ou de 1 600 x 1 200 mm
- encombrement au sol de 30 m² (hors convoyage)
- contrepression ajustable jusqu'à 2 bars en standard
- sas de pressurisation d'entrée et de sortie
- possibilité de disposer de 2,3 ou 4 tours en ligne
- certifications CE, TV, 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