

TRATERM ETP

Equipo Tratamiento térmico
productos procesados



INDUSTRIAL SANITARIO



TRATERM ETP

Equipo Tratamiento térmico productos procesados

Thermal treatment equipment
for processed products

*Equipamento para Tratamento
Térmico de Produtos Processados*



Este equipo permite procesar en forma continua distintos productos dando lugar a la llamada esterilización industrial saliendo libre de gérmenes patógenos y aquellos que son perjudiciales tales como levaduras, hongos, etc. El producto obtenido envasado adecuadamente en frío o caliente obtiene una vida prolongada en el tiempo.

Las principales características de este equipo son:

- Manejo del proceso con parámetros cuantitativos, que se fijan del tablero de comando.
- Registración y trazabilidad de cada partida.
- Mayor eficiencia en los procesos de transferencia de calor.
- Menor consumo de vapor.
- Permite el lavado CIP.
- Menor cantidad de mano de obra calificada.
- Menor superficie ocupada.
- Menor costo operativo.



This equipment allows the continuous process of different products according to the so called industrial sterilization that allows a manufacture free of pathogens agents and those that are detrimental such as yeasts, fungi, etc. If the product is packaged according to standards (cold or hot processes) gets long term durability.

The main features of this equipment are:

- Monitoring of the process with quantitative parameters that are fixed on the control panel.
- Recording and traceability of each lot.
- High efficiency in the processes of heat transference.
- Low steam consumption.
- CIP cleaning.
- Reduced skilled work.
- Small room demand.
- Low operative cost.



Este equipamento permite processar de maneira contínua diferentes produtos, efetuando a denominada esterilização industrial, para saída de produtos livres de germes patogênicos e outros prejudiciais como leveduras, fungos, etc. O produto obtido adequadamente envasilhado em frio ou calor desfrutará de uma vida útil prolongada.

As principais características deste equipamento são:

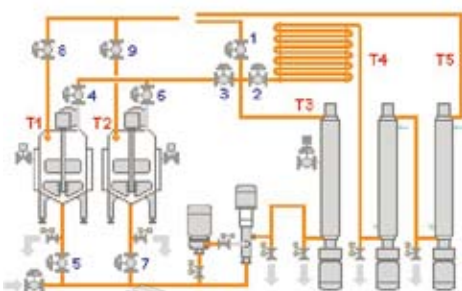
- Controle do processo com parâmetros quantitativos, que se estabelecem e fixam no painel de comando.
- Registro e identificação de cada lote e o seu roteiro.
- Maior eficiência nos processos de transferência de calor.
- Menor consumo de vapor.
- Permite a lavagem CIP.
- Menor quantidade de mão de obra qualificada.
- Menor superfície ocupada.
- Menor custo operacional.

TRATERM ETP

Equipo Tratamiento térmico productos procesados

Thermal treatment equipment for processed products

Equipamento para Tratamento Térmico de Produtos Processados



Aplicaciones:

- Elaboración de pulpas de frutas, frutas cubitadas o derivados.
- Elaboración de sopas, salsas, etc.
- Otros productos que requieren esta esterilización para prolongar su vida con un envasado adecuado.

Características:

Materiales en contacto con el producto inox. AISI 304/316, elastómeros y otros materiales sanitarios.
Diseño sanitario, apto para limpieza CIP.
Construcción en distintas capacidades de producción.

Componentes:

- Módulo de proceso:
Compuesto por intercambiadores de calor de superficie raspada, adaptados para cumplir con las etapas de calentamiento, retención y enfriamiento.
Bombas de circulación del producto y limpieza CIP.
Todos los componentes responden a las exigencias sanitarias en el orden internacional para el procesamiento de alimentos.
- Módulo de mezcla:
Compuestos por tanques diseñados para permitir la formulación de la mezcla y trabajo en forma continua.
- Automatismo:
Se suministra con distintos grados de automatismos según se solicite.
Permite la registración de los parámetros involucrados y asegura la repetitividad del proceso y trazabilidad de la partida.



Uses:

- Fruit pulp, chopped fruit and byproducts.
- Elaboration of soups, sauces, etc.
- Other products that require this sterilization to extend their expiry date with a suitable packaging.

Characteristics:

Materials in contact with the rustproof product. AISI 304/316, Elastomers and other medical supplies.
Sanitary design suitable for CIP cleaning.
Construction for different capacities of production.

Components:

- Module of process:
Made up of heat exchangers of scraped surface, adapted to fulfill the stages of heating, retention and cooling.
Circulation pumps to clean the product - CIP cleaning.
All the components follow the international sanitary standards for food processing.
- Module of mixture:
Made up of tanks designed to allow the formulation of mixture and work continuously.
- Automatism:
The equipment is provided with different levels of automatism according to the customers' demands.
It allows the recording of the parameters and assures the repetition of the process and traceability of the lots.



Aplicações:

- Elaboração de polpas de frutas, frutas em cubos, derivados.
- Elaboração de sopas, molhos, etc.
- Outros produtos que precisam desta esterilização para prolongar sua vida útil com envasilhamento adequado.

Características:

Materiais em contato com o produto em aço inox AISI 304/316, elastômeros e outros materiais sanitários.
Projeto higiênico, adequado para limpeza CIP. Construção para diferentes capacidades de produção.

Componentes:

- Módulo de processo:
Constituído por trocadores de calor de superfície raspada, adaptados para atender as etapas de aquecimento, retenção e esfriamento.
Bombas de circulação do produto e limpeza CIP. Todos os componentes correspondem às exigências sanitárias internacionais para o processamento de alimentos.
- Módulo de mistura:
Constituído por reservatórios projetados para permitir a formulação da mistura e operação contínua.
- Automatização:
É fornecido com diferentes graus de automatização segundo solicitado.
Permite o registro dos parâmetros envolvidos e garante a repetitividade do processo e identificação do lote e o seu roteiro.

