

Ambalaja Isıl İşlem Uygulamaları

Bildiğiniz gibi gıdaların raf ömrünü 2-3 katına vakum veya MAP ambalaj ile çıkartabiliyoruz ancak bu her zaman yeterli olmayabiliyor. Bu durumda ambalajlanmış ürünler için ısıtım çözümlerimiz devreye giriyor:

Strelizasyon: 115-135 C ürün için soğuk zincir şartı yok. Oda sıcaklığında saklama

Pasterizasyon: 75-95 C ürün soğuk zincirde dağıtım

“Sous Vide” vakum altında düşük sıcaklıkta ön pişirme, tam pişirme işlemleri



www.steriflow.com

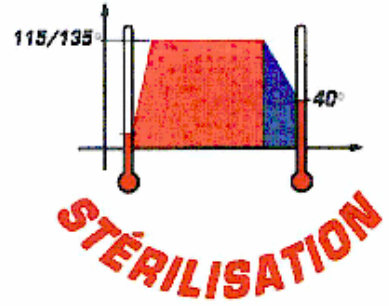
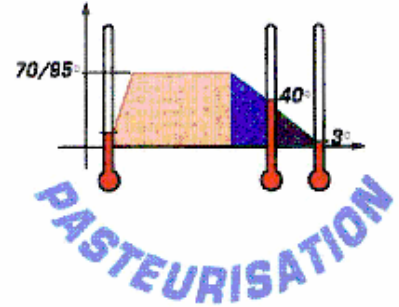
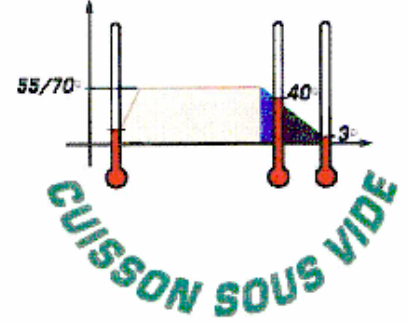
Süper-ısıtma sistemi ile çalışan sulu statik/dönen Çapı 1300 mm'den 2300 mm kadar değişen OTOGLAV

İşlem süreci otomatik olarak PLC ile kontrol edilir:

- Her çeşit ürün
- Her çeşit ambalaj
- Laboratuvar tipi veya endüstriyel uygulama

- Microflow
- Manuel Sepet/tepsi yükleme/boşaltma veya komple sistem entegrasyonu için otomasyon
- Geniş ambalajlar için özel tepsi ve araba
- Tadı, rengi ön plana çıkartılmış uzun raf ömürlü ürünler için “SHAKE” çözümler.

110 Ülkede 2800 ünite endüstriyel üretim yapmaktadır



Otoglav içinde su sirkülasyonu

