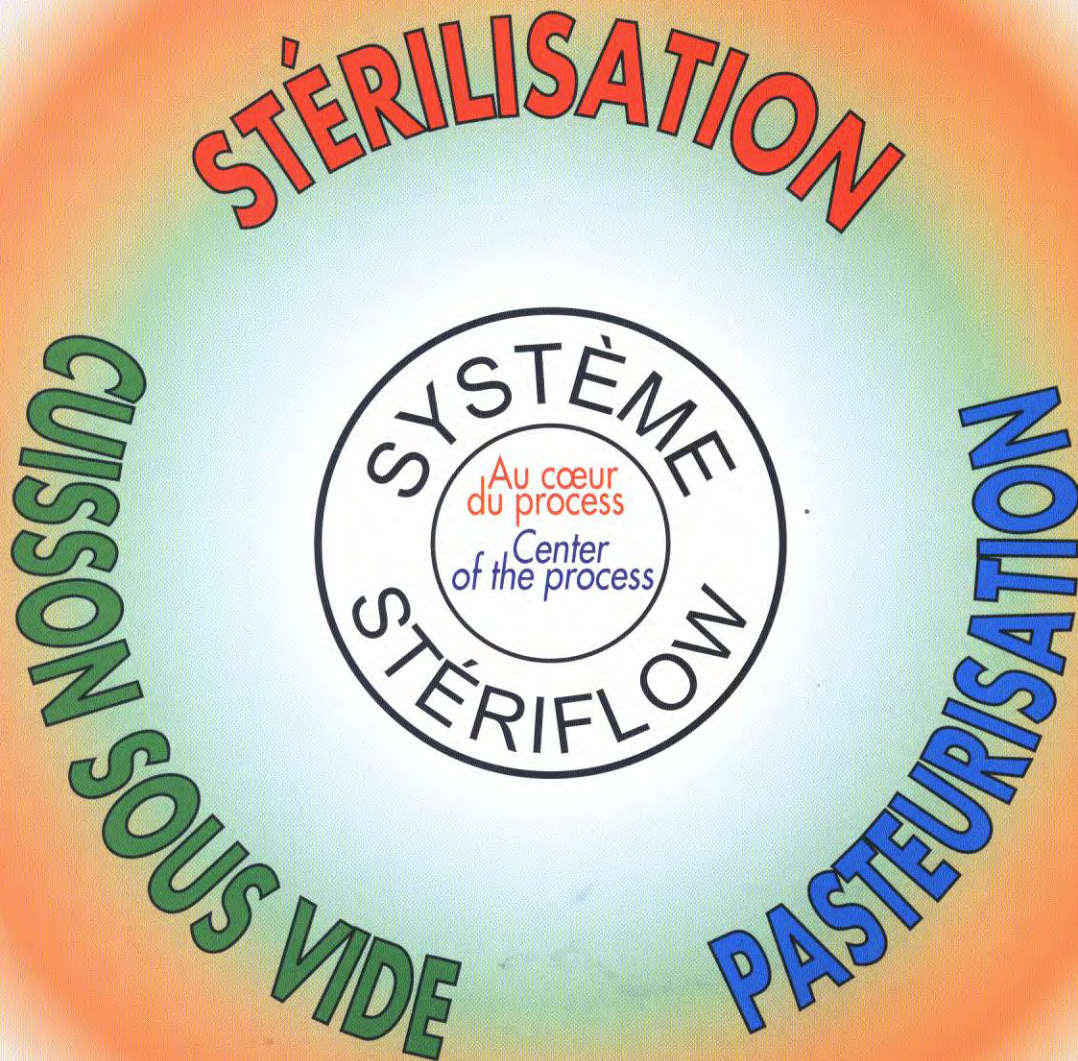


Matériel de traitement thermique
Industries agro-alimentaires - Conserveries
Cuisines centrales

Thermal processing

Canned food - Long shelf life fresh products
"Sous vide" products



Votre partenaire...
Your partner...

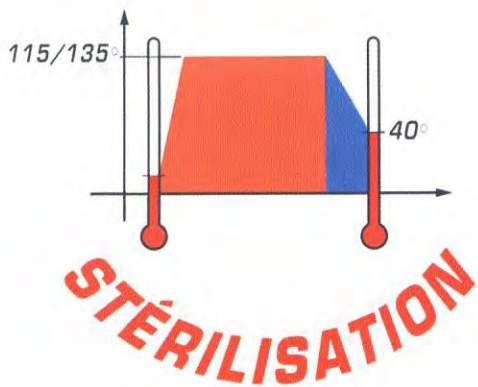
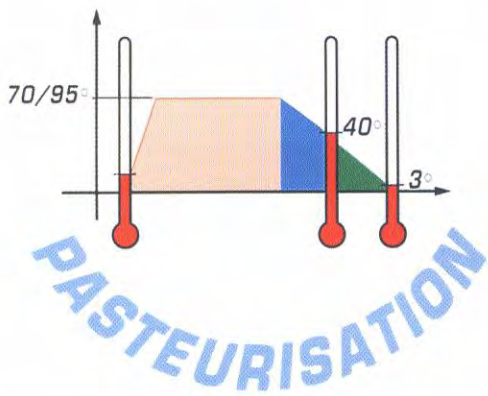
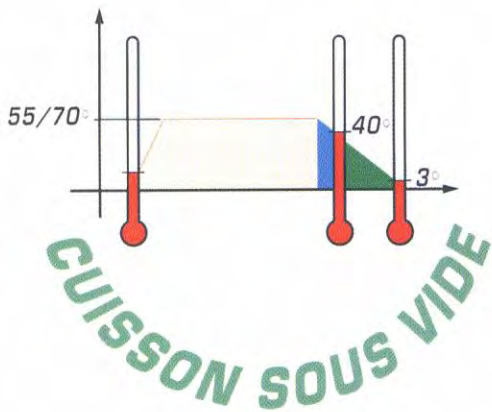
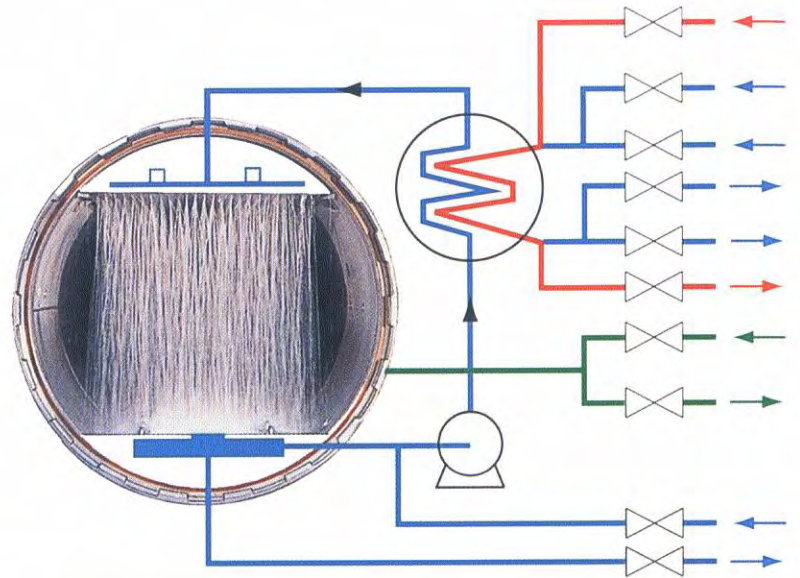
BARRIQUAND
stériflow®

BARRIQUAND STÉRIFLOW - 32, RUE DE CAMBRAI - 75019 PARIS - TÉL. : 33 (0)1 40 37 08 45 - TÉLÉCOPIE : 33 (0)1 40 38 06 99

E-mail : barriquand.paris@steriflow.com
Web : www.steriflow.com

PRINCIPE DU SYSTÈME

PASTEURISATION
CUISSON SOUS VIDE
STÉRILISATION



PRINCIPLE OF THE SYSTEM



CHAUDIÈRE
STEAM BOILER

EAU FROIDE COLD WATER

GROUPE EAU GLACÉE 1°C
1°C WATER CHILLER

EAU FROIDE COLD WATER

CONDENSATS CONDENSATES

COMPRESSEUR AIR
COMPRESSED AIR

SORTIE AIR AIR EXHAUST

BESOINS ÉNERGÉTIQUES UTILITY REQUIREMENTS

- Cuiseur-refroidisseur à ruissellement d'eau.
- Apport thermique réalisé par échangeur traversé successivement par la vapeur, l'eau froide et l'eau glacée.
- Maîtrise des couples temps/température, par contrôle des valeurs C - P ou Fo.
- Contrôle de la pression, évitant la déformation des emballages.
- Traitement homogène, quelle que soit la taille du cuiseur.
- Refroidissement poussé dans le cuiseur jusqu'à 3°C à cœur.
- Absence de chocs thermiques.
- Construction inox.
- Pilotage par microprocesseur.
Mémoire de 40 à 600 programmes.
- Accepte tous les types d'emballages.

INJECTION D'EAU
POUR REMISE À NIVEAU

WATER MAKE UP
FOR LEVEL ADJUSTMENT

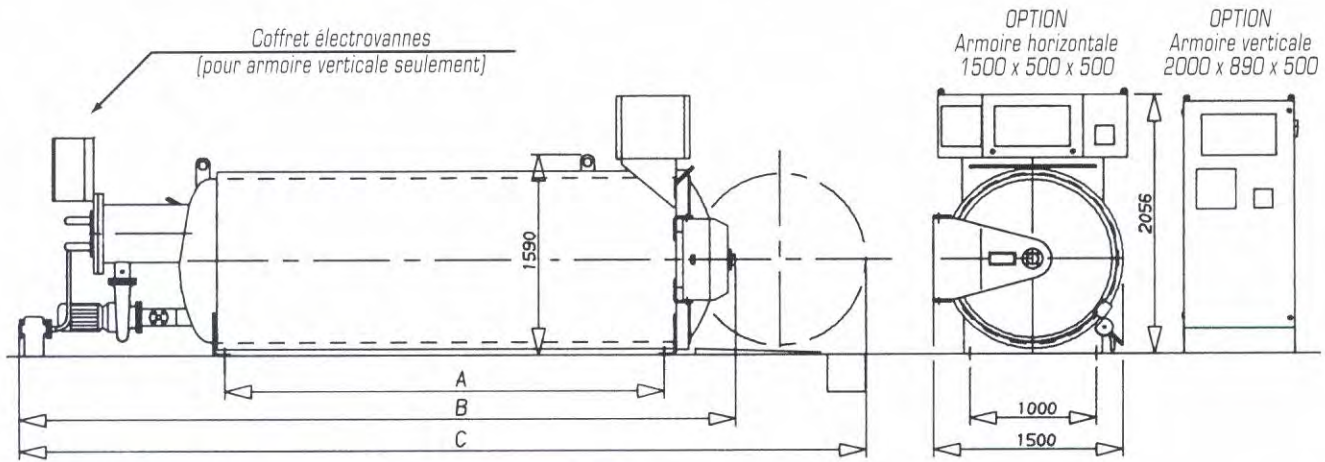
VANNE MANUELLE
DE VIDANGE

MANUAL
DRAINING VALVE



- Cascading water-cooker-cooler-chiller.
- Heating and cooling are realized by means of a heat exchanger supplied respectively with steam, cold water and chilled water.
- Cooking time controlled from the C - P and F values.
- Pressure adjustment to avoid a package distortion.
- Homogeneous treatment whatever the size of the cooker.
- Forced cooling in the chamber to reach 3° C at core.
- No heat shock.
- Stainless steel construction.
- Microprocessor control.
From 40 to 600 programs memorized.
- All types of packages can be processed.





	2 paniers	3 paniers	4 paniers	5 paniers	6 paniers *
A	1670	2570	3470	4370	2 x 2635
B	3850	4750	5650	6550	7450
C	4900	5800	6700	7600	8500

* Dimensions non contractuelles

Modèles supérieurs à 6 paniers, sur demande



Modèle labo, pour développement de produits.
Lab model for product development.



Autres modèles et dimensions sur demande.
Other models and dimensions on request.

Votre partenaire...
Your partner...

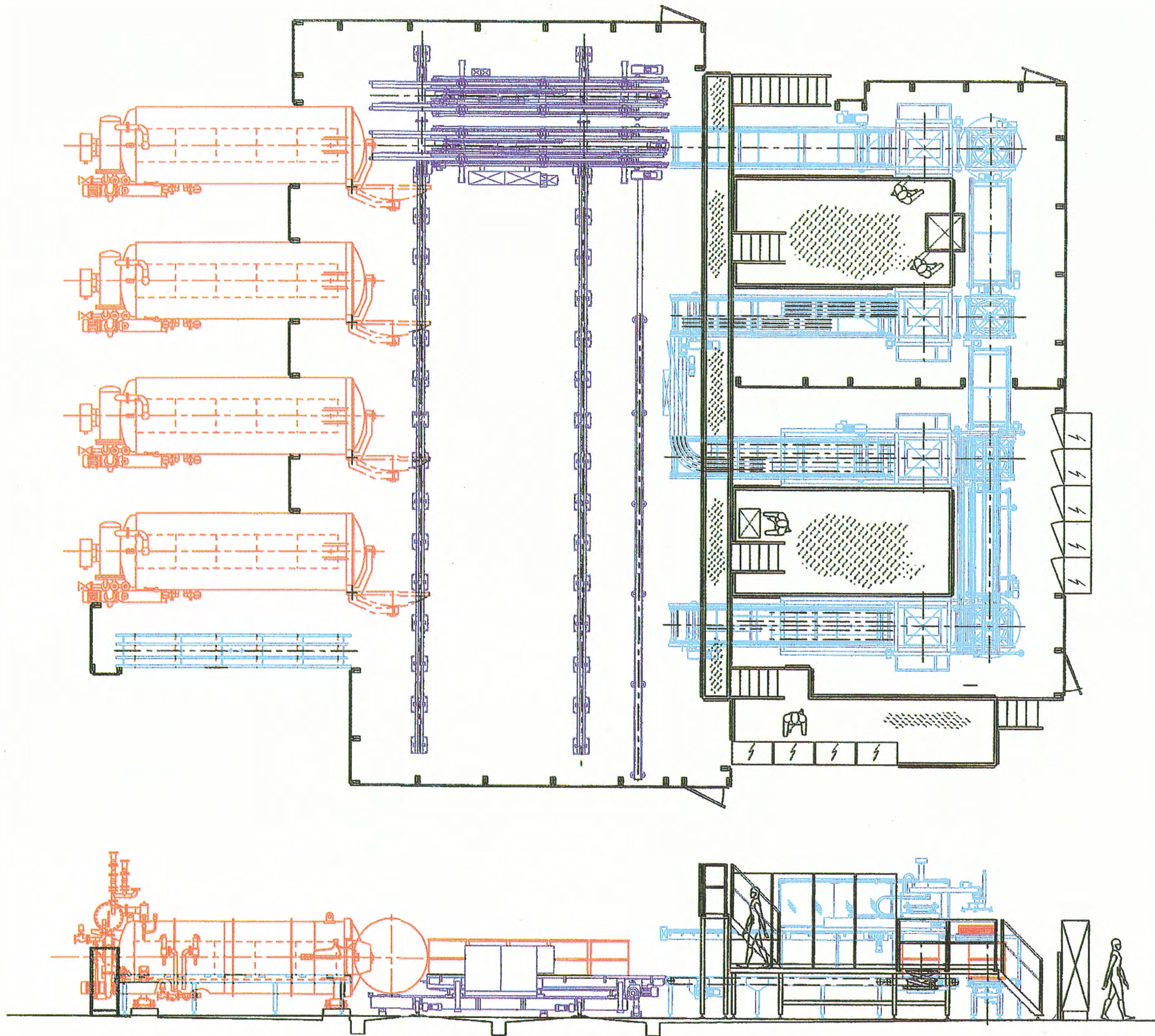
BARRIQUAND
stériflow®

32, RUE DE CAMBRAI - 75019 PARIS - TÉL. : 33 (0)1 40 37 08 45 - TÉLÉCOPIE : 33 (0)1 40 38 06 99

SARL au capital de 600.000 € - RC ROANNE B 352 960 702 (90 B4)

E-mail : barriquand.paris@steriflow.com

Web : www.steriflow.com



Fully automatic line for the sterilization of canned vegetables (4 rotary Steriflow)

Superheated cascading water sterilizer

Esterilizador con sistema de ducha de agua sobrecalentada



> Discover a highly efficient sterilization process

> Descubra un método de esterilización de altos resultados.

BARRIQUAND
stériflow®

Barriquand stériflow

WE INVENTED THE SUPERHEATED CASCADING WATER STERILIZER
INVENTOR DEL SISTEMA DE DUCHA DE AGUA SOBRECALENTADA

Simplicity

- > Process cycle automatically controlled by programmer MPI.

Simplicidad

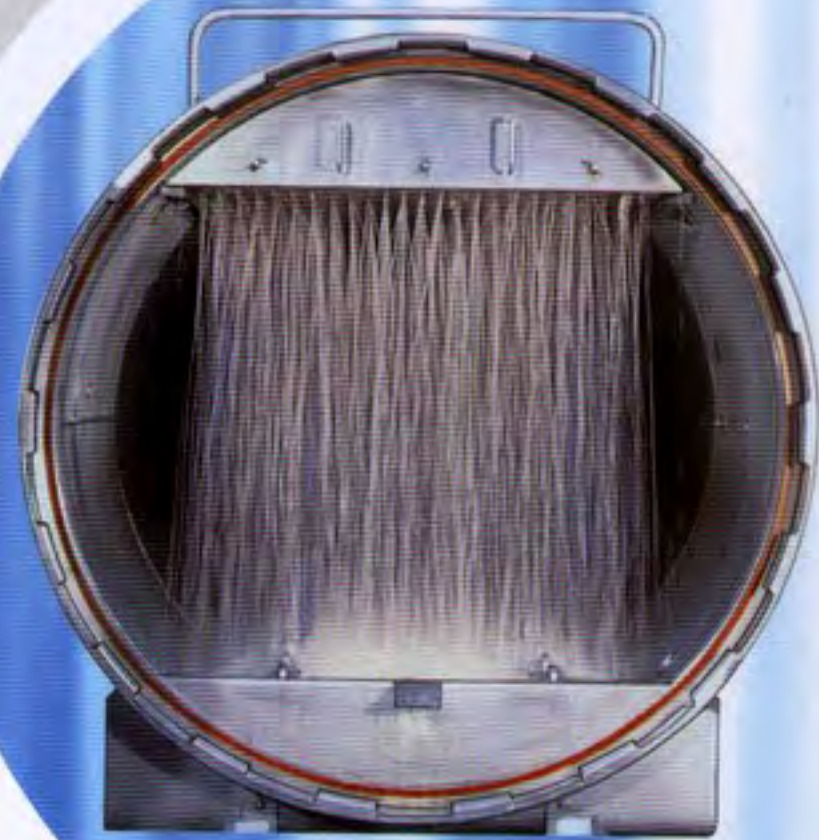
- > Desarrollo del ciclo controlado automáticamente por el programador MPI.

Reliability

- > Safety in case of power cut
- > No risk of thermal shock on glass bottles
- > No recontamination of the products due to the separation between cooling water and process water
- > Counter-pressure independent from temperature.

Fiabilidad

- > Seguridad en caso de cortes de electricidad
- > Eliminación de los riesgos de choques térmicos en caso de utilización de envases de vidrio
- > No hay re-contaminación de los productos gracias a la separación del agua de enfriamiento y del agua de proceso.
- > Contra-presión independiente de la temperatura.



A range of products adapted to your needs

Una gama de soluciones adaptadas a sus necesidades

Evolutionary solutions for an optimum yield of your production

Option for :

- Double cooling inlet
- Internal mechanical handling
- Special baskets for specific packagings
- Basket loader / unloader
- Automatized sterilization plant
- Fo / Vp calculator
- Sterilizer vacuum steam, immersion, air steam on demand.



Soluciones evolutivas para un rendimiento óptimo de su producción

Opción para:

- Doble circuito de enfriamiento
- Mecanización interna
- Canastillas especiales para envases específicos
- Cargadores / Descargadores
- Calculadores Fo / Vp
- Bajo pedido, esterilizadores de mezcla aire / vapor, vacío vapor, inmersión.

Laboratory sterilizer Microflow or Multiprocess (diameter 900mm)

Esterilizadores de laboratorios Microflow o Multiprocesos (diámetro 900mm)



Steriflow diameter 1300mm from 1 to 11 baskets (1 or 2 doors)

Steriflow diameter 1450, 1600, 1800, 2000, 2300mm

Steriflow diámetro 1300mm de 1 a 11 canastillas (1 o 2 puertas)

Steriflow diámetro 1450, 1600, 1800, 2000, 2300mm



RANGE OF PRODUCTS

An installation well monitored and controlled

Una instalación dominada y controlada

MPI Programmers

- Strengthened hardware
- Storage of 200 process cycles
- Industrial input / output device
- Restricted access
- EC Norms
- Automatic corrections of deviations.

Programadores MPI

- Hardware reforzado
- Memoria de hasta 200 ciclos de esterilización
- Bloc entrada / salida industrial
- Acceso con seguridad
- Normas CE
- Correcciones automáticas de las desviaciones.

Supervision INITIATIVE

- Development under iFix Intellution software
- Uses Microsoft SQL server database
- Windows 2000 Professional OS
- Centralizes and stores sterilization data from the Steriflow
- Monitors Steriflow operation
- Can be connected to paperless recorders or data acquisition equipment
- Can be connected to an Ethernet-type network
- Restricted-access on functions depending on user-level.

Supervisión Initiative

- Desarrollo del programa bajo iFix de Intellution
- Base de datos SQL Microsoft
- Windows 2000 Profesional
- Centralización de los datos de esterilización
- Control de desarrollo de los ciclos
- Puede ser conectada a equipos de adquisición de datos así como a una red Ethernet
- Acceso con seguridad según el nivel de usuario.



UP TO 20 STERIFLOW
HASTA 20 STERIFLOW



UCTS - TIPOS DE MAQUINA

Rotary Steriflow diameter 1300, 1600 or 1800mm (from 1 to 5 baskets)

Steriflow rotativo diámetro 1300, 1600 o 1800mm (1 a 5 canastillas)



Basket loader / unloader
Cargadores / descargadores

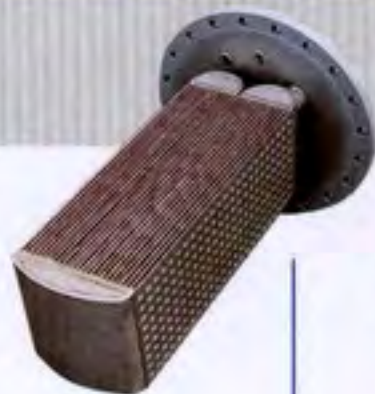


Qualities recognized worldwide

Cualidades mundialmente reconocidas

Heat Exchanger Platular®

Designed for the Steriflow: welded plate type heat exchanger made of stainless steel, no gasket, efficiency and resistance validated for more than 30 years.



Intercambiador Platulaire®

Concebido para el Steriflow: placas soldadas En acero inoxidable, no hay juntas, eficiencia y longevidad validada hace más de 30 años.

Quick opening door manual or automatic
Puerta de apertura rápida manual o automática

Water distributor ensuring a perfect water distribution through the baskets
Sistema homogéneo de repartición y distribución del agua a través de las canastillas

Approximately 400 litres of water (4 baskets STERIFLOW) renewable in average once a shift
Más o menos 400 litros de agua (STERIFLOW 4 canastillas) renovables en media una vez por turno diario

Filter
Filtro

Basket capacity 378 1/1 cans or 400 bottles of 500ml
Canastillas de una capacidad de 378 latas 4/4 o 400 frascos de 500ml

Draining valve / Válvula de vaciamiento

- 1 Hot condensates outlet to the boiler
Evacuación y recuperación de los condensados
- 2 Sterilization water recycling pump
Bomba de reciclaje del agua de esterilización

The expertise of a worldwide leader

> 30 years of experience in various applications

La experiencia de un líder mundial

> 30 años de experiencia para aplicaciones muy variadas



A high-quality service

Un servicio de alta calidad



Quality

- Certification ISO 9001 - 2000
- Steriflow designed according to the latest international norms
- Construction codes CE, ASME, SQLO, GOST...
- The Steriflow is in compliance with the European and FDA guidelines.

Guarantee of performances

We offer services to meet your requirements:

- Test in one of our sterilizers available in our test centers
- Spare parts department
- Commissioning, training, calibration
- Several Service Centers worldwide (South Korea, England, Germany, England, Brazil, Belgium, Morocco...).

Calidad

- Certificación ISO 9001-2000
- Autoclaves concebidas según las últimas normas internacionales
- Códigos de construcción CE, ASME, SQLO, GOST...
- El Steriflow es reconocido por las autoridades Europeas y de Estados Unidos de América del Norte (FDA y USDA).

La garantía de los resultados

Ofrecemos servicios para responder a sus exigencias:

- Estaciones de prueba para test de esterilización y preparación del producto
- Servicio de refacciones
- Puesta en servicio, arranques, capacitación, metrología
- Diferentes centros de servicio en el mundo (Corea del Sur, Inglaterra, Brasil, Bélgica, Alemania, Maruecos...).



BARRIQUAND
stériflow®

32, rue de Cambrai - 75019 PARIS - Tél. : +33(0).1.40.37.08.45 - Fax : +33(0).1.40.38.06.99

SARL au capital de 600 000 € - R.C. ROANNE B 352 960 702 (90 B4)

e-mail : barriquand.paris@steriflow.com

www.steriflow.com