

PASTEURIZATION

COOKING SOUS VIDE



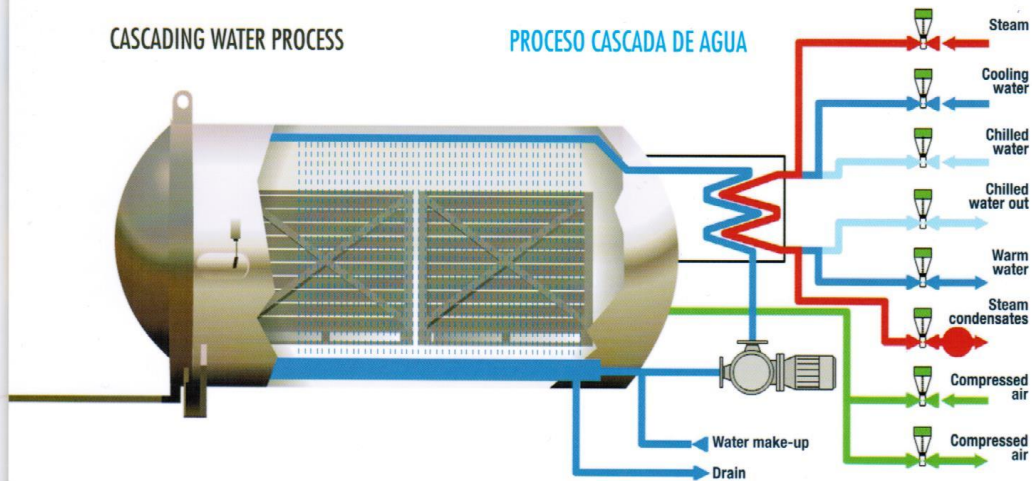
STERIFLOW[®]
THERMAL PROCESSING

How does it work?

¿Cómo funciona?

Once the basket is entered and clamped in the autoclave, the door is closed and cycle starts. A small amount of **water** in the bottom of the vessel is pumped through the **welded plate exchanger** and then **cascades** on the products at high flow rate. The **flexibility** of the process makes possible to treat any type of package.

Una vez cargadas y prensadas las cestas, se cierra la puerta y comienza el ciclo. Una pequeña cantidad de agua en el fondo del tanque es bombeada y pasa por el **intercambiador de calor** antes de caer en **cascada** sobre los productos, con alto caudal. Este proceso muy **flexible** permite esterilizar todo tipo de envase.



Most efficient process for temperatures below 100°C



Cascading water process is by far the most efficient for pasteurization and cooking under vacuum. Since no steam is injected directly into the autoclave, only hot water transfers the energy to the products. The process is very flexible to control temperature/pressure) and adapts to the very needs of the product and package.

These key technical advantages explain why our Steriflow autoclave has been so successful in the following markets: chilled convenience food for the retail market, catering, industrial kitchens, convenience food for institutions, communities.

Output can be as low as 1000 Kg of processed food per day but it can also reach industrial volumes such as several tons per hour.

Control the heart of your process

The MPI Expert is a modern system concentrating 35 years of experience in automated cycle control. It has a 15" color touch screen panel. It is easy to configure, program the recipes and it creates complete PDF cycle reports including data, events, curves and with extra parts it can also show C/P values on the graph.



Asuma el control de su proceso

El MPI Expert es un sistema moderno que concentra 35 años de experiencia en el control de ciclo automatizado. Usa pantalla táctil de 15" y es fácil de configurar. Permite la programación rápida de recetas y crea reportes PDF de final de ciclo incluyendo cifras, eventos, curvas... y en opción también el gráfico de los valores C/P.



El proceso más eficiente para temperaturas inferiores a 100°C

El proceso de cascada de agua es el más eficiente para la pasteurización y la cocción al vacío.

No se inyecta vapor directamente en el autoclave sino que se usa agua caliente, ofreciendo mucha libertad en el control de la temperatura y de la presión para adaptarse perfectamente a las necesidades del producto y del embalaje.

Con estas ventajas técnicas, el Steriflow se convirtió en la referencia para los siguientes mercados: platos preparados refrigerados, restauración, cocinas industriales, mercado institucional y comunitario.

El Steriflow puede ser usado para producciones desde 1 tonelada por día hasta varias toneladas por hora.

Standard plastic crate can be used for certain packages

Cajas de plástico estándar para ciertos paquetes

Special baskets with specific shelves for very large package

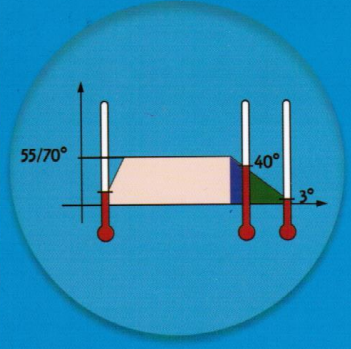
Cestas especiales con bandejas específicas para embalajes muy grandes

Plastic crates for pouches under vacuum in vertical position

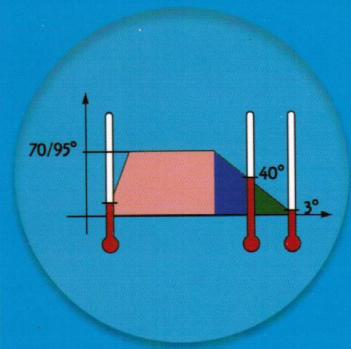
Cajas de plástico para bolsas al vacío en posición vertical



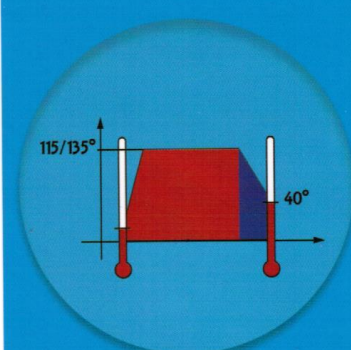
COOKING SOUS VIDE



PASTEURIZATION



STERILIZATION








STERIFLOW®
THERMAL PROCESSING

Steriflow is a 40-year old company. It manufactures autoclaves (static, rotary, Dali and Shaka) for the food and pharmaceutical industries. It is the inventor of the cascading water process. More than 3500 autoclaves are active around the world in 115 countries. Steriflow is represented in 60 countries in the world.

Steriflow tiene 40 años de experiencia fabricando autoclaves estáticas, rotatorias, Dali y Shaka para las industrias alimenticias y farmacéuticas. Inventores del proceso de cascada de agua, tenemos más de 3 500 autoclaves funcionando en 115 países. Steriflow tiene representantes en 60 países del mundo.



STERIFLOW - 92-98 boulevard Victor Hugo - F-92110 CLICHY - Tél : +33 (0)1 56 76 90 40 - Fax : +33 (0)1 41 06 89 09

S.A.S. au capital de 1 500 000 € - R.C. ROANNE B 352 960 702 (90 B4)

e-mail : contact.paris@steriflow.com

www.steriflow.com