

# THERMICjet<sup>®</sup> PA



## PASTEURIZACIÓN CUIDADOSA MEDIANTE CONTRAPRESIÓN

**Empresas de renombre como la de productos de panadería Mestemacher se deciden por las instalaciones de pasteurización por contrapresión de Schröter para la conservación de sus productos. A través del principio de la pasteurización de productos cuidadosa tanto con el producto como con el embalaje, especialidades como el pan negro, las huevas de salmón o los productos cárnicos se mantienen frescos y conservan su aroma durante mucho tiempo.**

Los alimentos se introducen en las instalaciones del pasteurización como semiconserva embalados en eurocajas y europalets. En cuanto los panes empaquetados en láminas dentro de las eurocajas se encuentran en la instalación, se introduce en esta un vapor de presión baja a través de una válvula. Debido al vapor, el interior de la instalación se eleva a una temperatura cercana a los 100 °C con una presión de 140 mbar, aproximadamente. Mientras que la temperatura se mantiene, la presión desciende debido a la condensación. Esto genera una presión negativa. Esta se compensa mediante aire comprimido conducido a través de otra válvula.

### PROCESO SEGURO

El aire existente en la lámina de embalaje de los panes se expande debido al aumento de la temperatura. De este modo se genera presión en el embalaje. Esta presión se debe compensar para no reventar las láminas,» explica Max Schröter. Esto ocurre de dos modos: en primer lugar, mediante un vapor de baja presión, siempre que la temperatura de la Cámara no haya alcanzado los 100 °C. En segundo lugar, mediante aire comprimido conducido a la planta a través de otra válvula, pero solo cuando ya se haya cerrado la válvula de vapor. De este modo se obtiene una tasa de roturas considerablemente menor. Dado que la sobrepresión se encuentra entre los 1.400 y los 1600 kp/m<sup>2</sup>, las instalaciones se construyen sólidas y estables. Además, disponen de elementos de seguridad que garantizan un funcionamiento impecable, como por ejemplo la puerta levadiza con bloqueo neumático.



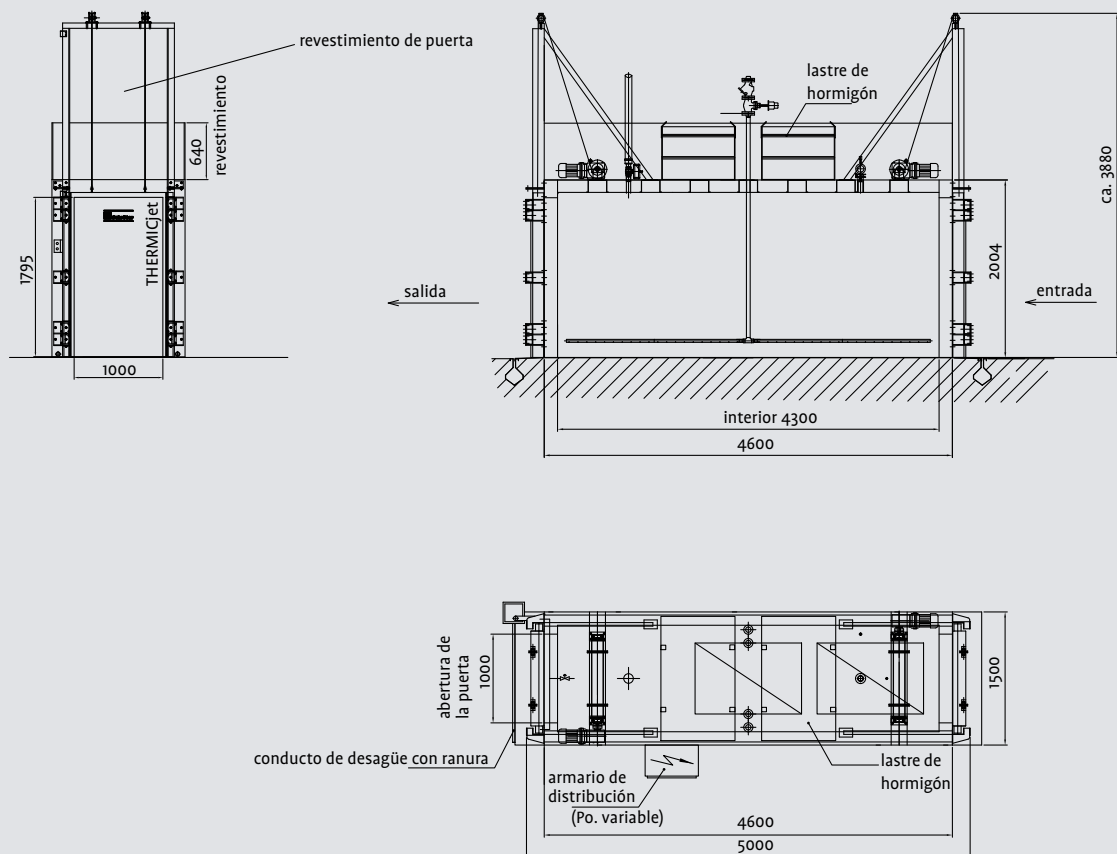
Los panes empaquetados se introducen en las instalaciones en eurocajas resistentes al calor.



Los productos delicados como las huevas de salmón también se conservan de forma cuidadosa en las instalaciones de pasteurización.

# DETALLES TÉCNICOS

## EJEMPLO: THERMICjet PA TRANSIT



Construcción especial previo pedido.



## CONCEPTO COMPACTO DE SCHRÖTER: **THERMICjet<sup>®</sup> PA**

### CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- > Estanqueidad al vapor y al gas del chasis y de todos los componentes relevantes
- > Dimensionado óptimo de todos los componentes como el aislamiento, los motores, ventiladores y canales

### VENTAJAS PARA EL CLIENTE

- > Velocidad
- > Homogeneidad
- > Ahorro de energía
- > Pérdida de peso mínima
- > Rápida obtención del VALOR NOMINAL + mantenimiento preciso del VALOR NOMINAL
- > Resultados constantes
- > Repetibilidad precisa de un resultado determinado
- > Temperatura y humedad del aire óptimas
- > Tratamiento de los productos cuidado y uniforme



SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG | BAHNHOFSTRASSE 86 | D-33829 BORGHOLZHAUSEN | GERMANY



Tel. +49 (0) 54 25.95 00  
Fax +49 (0) 54 25.18 28

[info@schroeter-technologie.de](mailto:info@schroeter-technologie.de)  
[www.schroeter-technologie.de](http://www.schroeter-technologie.de)