

# Les stérilisateurs

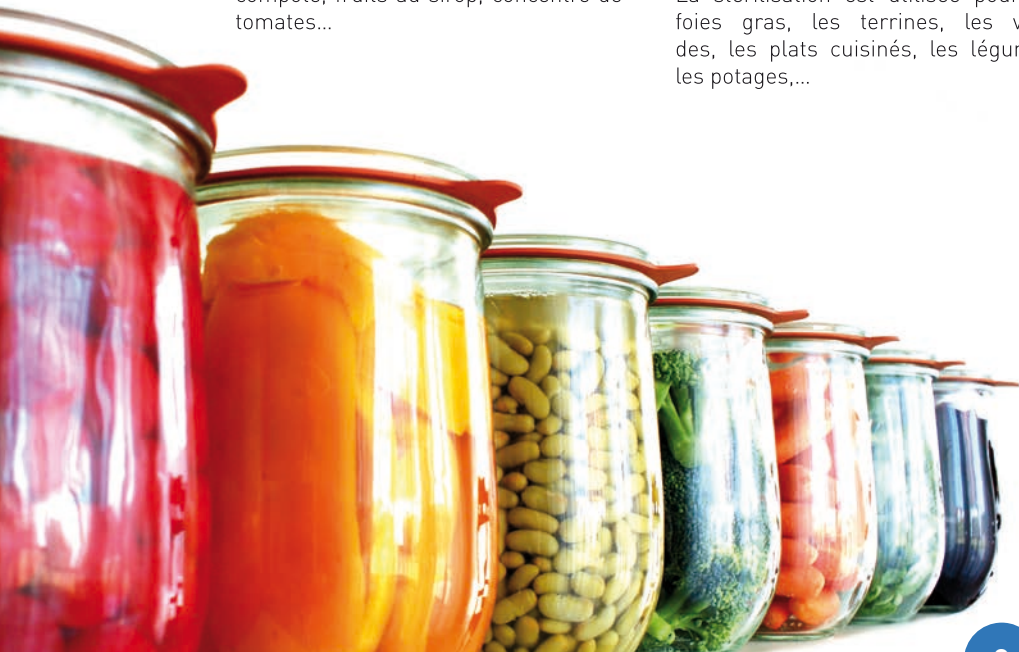
La pasteurisation et la stérilisation sont des procédés traditionnels de conservation qui permettent en toute sécurité de préserver les qualités gustatives et organoleptiques des préparations. Les préparations sont portées à une température donnée pendant un temps donné (barème) avant d'être refroidies brutalement.

Dans le cas de la pasteurisation, les températures de palier varient de 65 à 100°C, le processus détruit les formes végétatives des micro-organismes.

Les produits naturellement acides se contentent d'une pasteurisation : jus de fruits, lait, cidre, miel, confiture, compote, fruits au sirop, concentré de tomates...

Dans le cas de la stérilisation, les températures de palier se situent au delà de 100°C. Le processus détruit alors non seulement les formes végétatives des micro-organismes, mais également les germes revivifiables qui ne sont détruits qu'à partir de 100°C.

La stérilisation est utilisée pour les foies gras, les terrines, les viandes, les plats cuisinés, les légumes, les potages,...



- ❶ Thermomètre à lecture directe
- ❷ Système de refroidissement avec contrepression réglable
- ❸ Vanne de vidange
- ❹ Mitigeur arrivée eau chaude/froide
- ❺ Détendeur gaz
- ❻ Evacuation résistant à la chaleur
- ❼ Arrivée eau froide circuit de refroidissement

Modèle présenté ST95G  
(95 litres au gaz)



## 2 versions de boîtiers de commande au choix

Les opérations se font manuellement. La traçabilité est assurée par une impression papier qui accompagne chaque stérilisation.



Le manomètre permet de contrôler à tout moment la pression à l'intérieur de l'autoclave.



La vanne de dégazage permet d'adapter le processus aux préconisations données par le fournisseur de bocaux ou de boîtes métal.



**Circuit de refroidissement :**  
la soupape réglable permet un refroidissement complet des préparations tout en maintenant une contrepression dans l'autoclave pour une fermeture parfaite des bocaux.



Les 2 soupapes de sécurité limitent la pression à 2 bars en cas de surchauffe accidentelle due à la défaillance éventuelle d'un élément du circuit de chauffe.



#### Programmeur "Basic"

Il permet de programmer la température du barème.



#### Programmeur "Basicplus"

Il permet de programmer la température et le temps de dégazage, ainsi que la température et le temps de barème.

## Les stériliseurs autoclaves automatiques

Disponibles en versions électriques de 95 et 190 l, et conçus sur la base mécanique qui fait le succès de Techna depuis de nombreuses années, ces nouveaux appareils intègrent un boîtier de commande électronique pilotant le processus de stérilisation (ou de pasteurisation)

Equipés de cette technologie à l'ergonomie simple et efficace, les stériliseurs autoclaves automatiques apportent à leurs utilisateurs une tranquillité d'esprit certaine puisque toutes les étapes du process s'enchaînent automatiquement depuis le début de la chauffe jusqu'à la fin du refroidissement.

Possibilité de personnaliser et d'enregistrer 9 cycles.

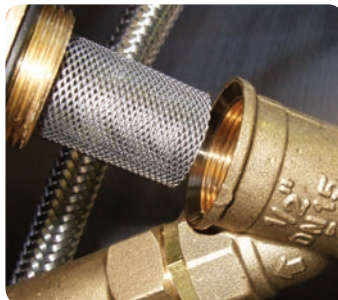
Les informations de programmation sont reprises et imprimées sur un relevé papier qui accompagne chaque stérilisation.

Un tracé graphique reprend les informations de température et de pression qui règnent dans le stérilisateur. A la fin du cycle, les différentes mesures clés sont également récapitulées et imprimées sur le relevé à archiver pour garder une trace du travail accompli.





Le programmeur, à l'ergonomie simple et efficace mémorise 9 programmes différents.



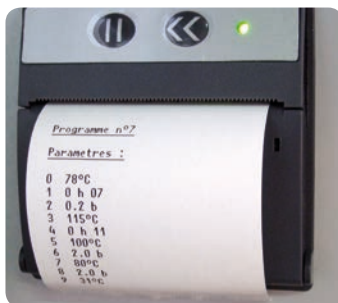
Le filtre situé à l'entrée du circuit de refroidissement protège les électrovannes.



Les capteurs de pression et de température mesurent en permanence les conditions à l'intérieur de l'autoclave.



Les électrovannes de forte puissance assurent la régulation de l'appareil.



Les paramètres de programmation, les courbes de température et de pression et les données clés sont imprimés à la fin de la stérilisation, assurant la traçabilité de votre process.

## 10 paramètres accessibles permettant de programmer un cycle complet :

- Température de dégazage
- Durée du palier de dégazage
- Contrepression initiale
- Température de barème
- Temps de barème
- Température initiale de début de décroissance de pression
- 2 x 2 couples température/pression pour profil de refroidissement



## Les stérilisateurs automatiques



	95 l	190 l
--	------	-------

### Electrique

Réf.	ST95EA	ST190EA
Contenance	56 4/4	100 4/4
Conso. max.	9 kWh	15 kWh
Alimentation	400V tri	400V tri

## Les stérilisateurs

	60 l	95 l	190 l
--	------	------	-------

### Electrique

Réf.	ST60E	ST95E	ST190E
Contenance	28 4/4	56 4/4	100 4/4
Conso. max.	6 kWh	9 kWh	15 kWh
Alimentation	400V tri	400V tri	400V tri

### Gaz

Réf.	ST60G	ST95G
Contenance	40 4/4	68 4/4
Conso. max.	16000 mth	
Alimentation	Propane ou Gaz naturel	



ST190EA - ST60E - ST95E

## Sécurité et contrôles

Les autoclaves Techna répondent à la **norme C.E.**

Ils sont **conformes à la réglementation des appareils sous pression** (DESP 97/23/CE) et éprouvés individuellement sous le contrôle d'un organisme notifié.

Chaque **mise en service est assurée par un technicien** de la société Techna ou par son distributeur officiel. L'appareil est **livré entièrement équipé**. Après branchement et raccordement effectués par l'utilisateur, une stérilisation complète est réalisée.

Le technicien s'assure alors que l'utilisateur **maîtrise complètement la conduite de son**

**autoclave** et lui donne la possibilité de poser toutes ses **questions sur la stérilisation**.

Le **remplacement du joint** du couvercle est à effectuer par l'exploitant tous les 18 mois.

L'utilisation d'un autoclave est soumise à des contrôles obligatoires :

- Une **visite de contrôle visuel** est à effectuer au moins tous les 18 mois.
- Tous les dix ans, un contrôle complet appelé **ré-épreuve décennale** est obligatoire.
- A chaque changement d'affectation de l'autoclave (lieu et propriétaire), une **requalification** est nécessaire.