

Ce que vous
produisez est précieux...
préservez-le !



- Stérilisateurs
- Bocaux
- Machines de remplissage bocaux
- Machines sous vide

TECHNA

La tradition a du bon !

Depuis près de 30 ans, Techna, fabricant de stérilisateur auto-claves conformes à la norme CE et distributeur des bocaux à clips Weck, **est une référence de qualité** pour les conserveries artisanales et professionnelles.

Techna apporte à ses clients des solutions adaptées aux problématiques de **conservation des aliments** : stérilisation, pasteurisation, mise sous vide.

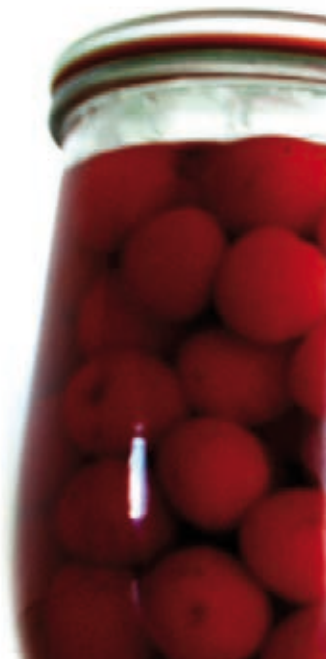
Une gamme complète de bocaux et des machines permettant le remplissage de bocaux viennent compléter l'offre.

Toute l'équipe de Techna est fière de vous faire découvrir ses produits et de vous apporter un service de qualité.

A très bientôt !

Jean-Michel Loger

Les stérilisateur s	p. 3/8
Les bocaux	p. 9/11
Les machines de remplissage bocaux	p. 12
Les machines sous vide	p. 13/15



Les stérilisateurs

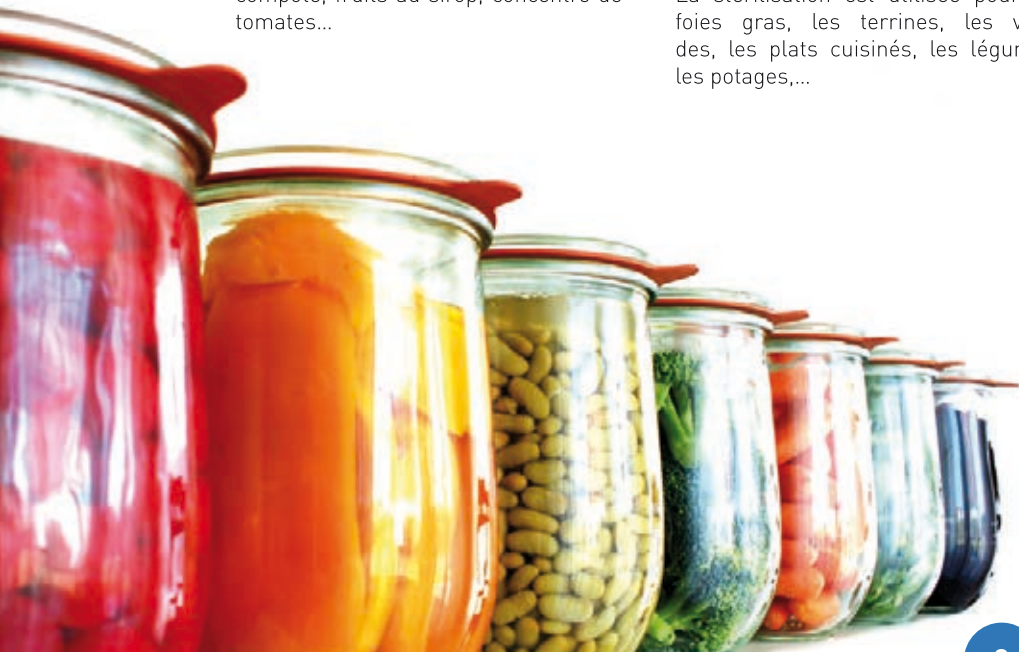
La pasteurisation et la stérilisation sont des procédés traditionnels de conservation qui permettent en toute sécurité de préserver les qualités gustatives et organoleptiques des préparations. Les préparations sont portées à une température donnée pendant un temps donné (barème) avant d'être refroidies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

Les bocaux

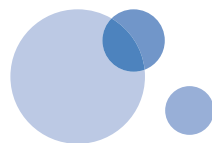
Parce que vos produits méritent une protection totale, avec les bocaux Weck, nous vous proposons des bocaux conservant toutes les saveurs, les couleurs et la fraîcheur des aliments. Une gamme élégante et originale à la sécurité optimale, pour faire de chacune de vos créations une véritable œuvre d'art.

Les clips posés au départ sont retirés à la fin de la stérilisation.

La fermeture sans armature confère aux bocaux Weck un indicateur de sécurité naturel : si une conserve devait ne pas être parfaite, son couvercle se désolidariserait.

Grâce aux grandes qualités géométriques des bocaux conserves Weck, une plus faible épaisseur du joint en caoutchouc naturel est permise, ne compromettant pas la tenue des produits stérilisés dans le temps. L'ouverture des bocaux se réalise de façon aisée sans recourir à l'utilisation d'un ustensile. Il est tout à fait possible de les passer au micro-ondes en ayant pris soin d'ôter le joint préalablement ou au four traditionnel en veillant à ne pas créer de choc thermique.





Forme **Droite** dépotable

Pour charcuterie et produits démolables



Contenance en ml	35	50	80	140	160	165	200
Ø d'ouverture en mm	40	60	60	60	60	80	80
Hauteur en mm	37	37	47	69	80	47	56

Forme **Cylindre**

L'alliance de la tradition
et de la modernité



Contenance en ml	340	600	1 040	1 575
Ø d'ouverture en mm	60	60	80	100
Hauteur en mm	130	205	205	205

Forme **Tulipe**

Le classique idéal pour les plats cuisinés



Contenance en ml	220	370	580	1 062	1 750	2 700
Ø d'ouverture en mm	60	80	100	100	100	100
Hauteur en mm	80	86	85	147	194	242



290
100
55

290
80
87

300
120
48

370
100
69

580
100
107

850
100
147

Forme Rustique

Pour mettre en valeur
les produits du terroir



Contenance en ml
Ø d'ouverture en mm
Hauteur en mm

220
60
66

555
80
88

1062
100
105

235
TO 63
73

Forme Carafe

Spécial soupes et jus



Contenance en ml
Ø d'ouverture en mm
Hauteur en mm

290
60
140

530
60
184

1062
60
250

Forme Diabolo

Grand effet pour
petite contenance



100
40
102

200
60
122

370
80
122

700
80
205

Les machines de remplissage bocaux

Le remplissage des bocaux constitue une étape délicate.

Il faut veiller à remplir le bocal ou la boîte sans emprisonner d'air en partie basse, à ne pas souiller la zone de fermeture, et bien entendu, à respecter un poids précis. L'utilisation d'un poussoir équipé d'un portionneur manuel permet un remplissage aisé, sûr et rapide.

Fonctionne avec tous types de produits pâteux du type terrines ou rillettes ou semi liquides comme la confiture.



	TE 15 L	TE 25 L
Capacité (L)	15	25
Dimensions (l x p x h)	382 x 468 x 1105	431 x 518 x 1173
Puissance moteur (W)	550	750
Alimentation	400 V tri	400 V tri
Poids (kg)	100	130



Découvrez les accessoires de la gamme conçus pour une utilisation facile et en toute sécurité.



Joints pour bocaux
Ø 60, 80 et 100



Manchons d'inviolabilité
Ø 60, 80 et 100



Clips de
fermeture
Inox



Couvercles
de conservation
Ø 60, 80 et 100

Les machines sous vide

Ce que vous produisez est précieux... préservez-le !
La conservation des aliments par la mise sous vide offre bien des avantages.

Un procédé économique

- La date limite de consommation est augmentée de façon importante pour une meilleure gestion des matières premières et du temps de travail.
- Suppression des pertes de produit dues à la dessiccation, aux moisissures ou aux brûlures par le gel.

Toutes les saveurs conservées

- Augmentation des qualités organoleptiques des produits.
- Concentration des parfums, maturation des produits en emballage.
- Conservation durable des valeurs nutritionnelles.
- Pas de mélange d'odeurs dans les réfrigérateurs ou chambres froides.

Une hygiène et une présentation impeccables

- Le scellement hermétique évite tout risque de contamination.
- Procédé de conservation recommandé pour un travail en conformité avec les règles HACCP.
- Présentation professionnelle des produits : visualisation immédiate des aliments et aspect de fraîcheur garanti.



Économique ou de grande capacité,
pour usage occasionnel ou intensif,
Techna vous accompagne dans le choix d'un
matériel robuste, fiable et simple d'utilisation.

Toutes les machines sous vide Techna ont en commun :

- un niveau de vide optimal jusqu'à 99,8 %
- une alarme paramétrable pour l'entretien,
- des pompes Busch, robustes et puissantes qui assurent un temps de cycle très court
- la provenance de leurs composants : l'Europe du Nord, gage d'un matériel de qualité.

Sur les modèles haut de gamme, la fin de cycle peut être commandée sur une valeur précise de dépression (notamment nécessaire pour la mise sous vide de bocaux avant stérilisation).



Boxer 42

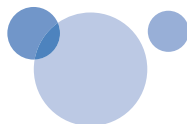
Caractéristiques

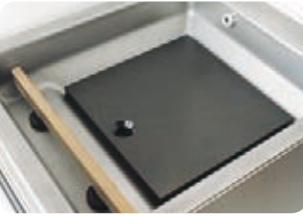
- 1 Cuve inox emboutie aux formes facilement nettoyables
- 2 Habillage inox aux finitions parfaites
- 3 Panneau de commandes ergonomique et simple d'utilisation
- 4 Manomètre permettant de visualiser le niveau de vide
- 5 Accès vidange et visualisation du niveau d'huile
- 6 Barre de soudure amovible
- 7 2 vérins d'ouverture automatique du couvercle en fin de cycle
- 8 Couvercle en plexiglas massif

Les machines Boxer

La référence pour les professionnels des métiers de bouche

Les machines Boxer sont équipées de la technologie Soft Air pour une remise en atmosphère progressive assurant la protection des denrées et évitant tout risque de perforation de l'emballage.





Chaque machine est livrée avec un jeu de 3 plateaux permettant la mise à niveau pour une mise sous vide de petits volumes.



La hauteur de cuve importante permet la mise sous vide de bocaux



Avant



Après

Programmation nettoyage de l'huile : la pompe tourne selon un programme spécifique pour chauffer l'huile et permettre à l'humidité de s'évaporer

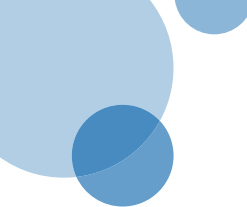


La barre de soudage se retire aisément pour faciliter le nettoyage de la cuve

	Boxer 35	Boxer 42	Boxer 42 XL
Pompe (m³/h)	16	21	21
Temps de cycle (s)	15/30	15/35	20/40
Mise sous vide	99,8%	99,8%	99,8%
Soudure	Double	Double	Double
Soft air	Oui	Oui	Oui
Programmes	10	10	10
Fin de cycle	Temps	Pression	Pression
Programme entretien	Oui	Oui	Oui
Kit de maintenance	Offert	Offert	Offert
Chambre (l x p x h)	350x370x150	420x370x180	420x460x180
Dimensions (l x p x h)	450x525x385	490x525x430	490x610x445
Type de modèle	A poser	A poser	A poser
Puissance (KW)	0,55 max.	1,0 max.	1,0 max.



D'autres matériels de capacités supérieures ou de caractéristiques différentes sont disponibles sur demande.
Meuble support inox sur roulettes disponible sur demande.



La tradition a du bon !

Allée du Château Sury - 67550 VENDENHEIM

Tél. 03 88 77 07 29 - Fax 03 88 76 93 34

E-mail : contact@techna.tm.fr

www.techna.tm.fr