

Nuevo Esterilizador Continuo In-Line de Surdry

**Sterilizers
you can trust**





Reduce el consumo de vapor a la mitad

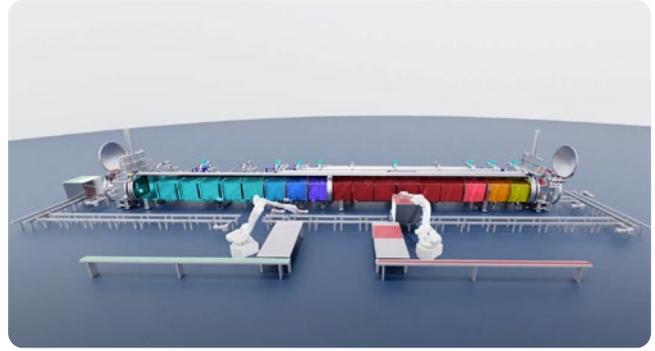
El nuevo Esterilizador Continuo In-Line de Surdry ha sido diseñado y patentado para dar solución al proceso de altas producciones con gran variedad en los tipos de envases utilizados.

Características principales

- Puede procesar cualquier tipo de envases alimentarios, bien rígidos (metal o vidrio) cargados en cestos o flexibles (film plástico o aluminio) cargados en bandejas. Por lo tanto, pueden utilizarse maquinaria de carga y descarga de envases del mismo tipo que para las autoclaves batch.
- El esterilizador consta de varias secciones de temperatura, según las distintas etapas requeridas en la receta del proceso de esterilización. Estas secciones están divididas por un método de aislamiento térmico patentado por Surdry.
- Su diseño "In line" se amolda con facilidad entre las estaciones de llenado-sellado y las de final de línea.
- A diferencia de las torres verticales, su diseño horizontal facilita enormemente el acceso a todas las zonas del esterilizador para su mantenimiento.

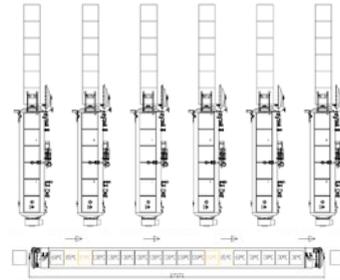
Mejora en la calidad de proceso

Mientras que en un autoclave batch hay que mantener el producto envasado en espera hasta completar un lote completo, en el esterilizador continuo Surdry se mantendrá solamente durante los pocos minutos que dure la carga de un cesto o apilamiento de bandejas y pasarlo por la cámara de presurización. Esto hace que los tiempos de calentamiento y enfriamiento sean mucho más cortos, reduciendo la degradación térmica y obteniendo un producto con mejor sabor, color, textura y aspecto fresco.



Ahorro de espacio

A pesar de su disposición horizontal, el esterilizador ocupa menos del 30% del espacio necesario para un sistema de autoclaves batch con una capacidad de producción equivalente.



Ahorro de energía

Al mantener la temperatura y la presión constantes durante su funcionamiento, el consumo de vapor y agua se reduce de modo extraordinario en comparación con los autoclaves batch convencionales, en las que el acero del recipiente y el agua deben calentarse y enfriarse cada 1-2 horas. El agua caliente procedente de la sección de enfriamiento se reutiliza en la sección de calentamiento. Además, el vapor condensado puede recuperarse de nuevo a la caldera. La suma de la reducción del consumo más la recuperación pueden dar como resultado **ahorros de vapor de hasta el 50%**.



Sistemas de bajo consumo y recuperación de energía

30-50% de ahorro en vapor



Reducción del consumo de agua

Patentes EU y US

Se han obtenido patentes europeas y estadounidenses para reconocer la esencia innovadora de este revolucionario sistema de esterilización por flujo continuo de temperatura/presión.



Retorts you can trust



+1000

Autoclaves en
funcionamiento

+300

Clientes

+60

Países

+40

Años de
experiencia