

TECHNA[®]



*Votre production est précieuse,
valorisez la !*

Fabricant français de stérilisateurs autoclaves 



TECHNA® fabricant français de stérilisateur autoclaves depuis presque 40 ans est une référence de qualité, de fiabilité de par la simplicité d'utilisation de ses appareils pour l'ensemble des métiers de bouche en France et en Europe.

TECHNA® apporte à ses clients partenaires des solutions adaptées à la conservation des aliments en matière de stérilisation, pasteurisation et aussi de mise sous vide.

TECHNA® est depuis 1989 le distributeur historique des bocaux WECK® avec fermeture par clips amovibles.

Les bocaux WECK® sont entièrement en verre avec un couvercle séparé et un joint fin.

La gamme des bocaux WECK® est très large et permet de répondre à toutes vos attentes avec des formes innovantes.

Toute l'équipe TECHNA® est à votre écoute pour vous conseiller et assurer un service de qualité.



N'hésitez pas à nous contacter
Freddy Lang
et son équipe

PASTEURISATION ET STÉRILISATION

La pasteurisation est un traitement thermique avec une température à cœur et une température de traitement plus basse qu'avec une stérilisation et qui ne détruit pas un spectre de germes aussi large, en particulier le Clostridium Botulinum.

Un produit pasteurisé n'est pas adapté pour une conservation à température ambiante, doit être stocké au froid et a une DDM beaucoup plus courte.

La stérilisation est un traitement thermique fait dans un autoclave à pression et contrepression, les températures de traitement et à cœur du produit sont plus hautes pour atteindre un seuil appelé Valeur Stérilisatrice (VS).

Exemple : la règle de base étant une VS minimum de 3 pour les terrines.

Un produit stérilisé peut être stocké à température ambiante et avoir une DDM longue jusqu'à plusieurs années.

Néanmoins, la fabrication de produits à stériliser demande l'adaptation éventuelle des recettes ou l'utilisation de liants résistants à la haute température.



AUTOCLAVES TECHNA®

Les stérilisateur TECHNA® sont de véritables autoclaves à pression interne. Ils sont conçus et assemblés dans notre atelier de Vendenheim à partir d'une cuve en aluminium entièrement fondue en une seule pièce sans aucune soudure.

L'appareil est de conception :

- **Robuste**
- **Simple**
- **Rustique**
- **Compacte**
- **Fiable**
- **Facile d'utilisation**

TECHNA® produit des appareils destinés aux artisans, bouchers charcutiers, traiteurs, restaurateurs et petits industriels, aux agriculteurs transformateurs, éleveurs, maraîchers, aux artisans valorisant les produits issus de la mer, aux institutions sociales.

2 capacités de cuves sont proposées

- 95L (56 boîtes 4/4)
- 190L (100 boîtes 4/4)

Puissance de chauffe 9kW en 400v pour le 95L et 15kW en 400v pour le 190L. L'équipement au gaz est aussi disponible sur demande pour le 95L.

La conduite de l'autoclave est assurée par un coffret de commande automatique ou manuel.

La version manuelle doit être réservée à des utilisateurs ayant des compétences reconnues dans la conduite d'autoclaves manuels.

Le coffret automatique est une commande de gestion automatisée des paramètres de stérilisation. Programmable, 9 programmes disponibles.

Gestion des paliers de dégazage, stérilisation et refroidissement.

Une fois l'autotest validé, le programme est lancé et plus aucune intervention humaine n'est requise.

L'automatisme n'est disponible que pour les versions électriques.

A la fin du cycle, un ticket avec les paramètres du programme est imprimé et doit être conservé au minimum 6 mois après la fin de la DDM.



STÉRILISATEURS AUTOMATIQUES

Disponibles en version électrique de 95 et 190L et conçus sur la base mécanique qui fait le succès de TECHNA® depuis de nombreuses années, ces 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 stérilisateurs autoclaves automatiques apportent à leurs utilisateurs une tranquillité d'esprit certaine puisque toutes les étapes du processus s'enchaînent automatiquement depuis le début de la chauffe jusqu'à la fin du refroidissement.

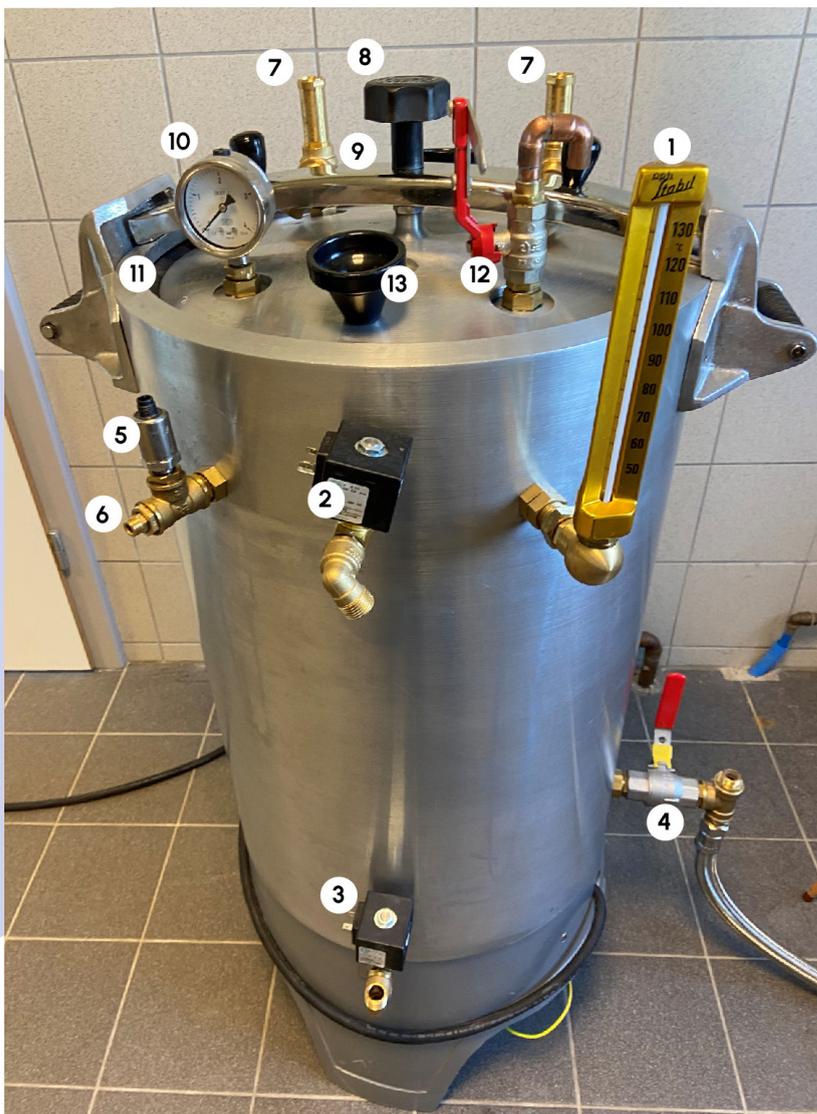
Possibilité de personnaliser et d'enregistrer 9 cycles.

Chaque cycle se programme avec 10 paramètres.

Les informations 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.



- 1 - thermomètre à lecture directe
- 2 - électrovanne de sortie
- 3 - électrovanne d'entrée eau froide
- 4 - vanne de vidange
- 5 - capteur de pression
- 6 - sonde de température
- 7 - soupapes de sécurité
- 8 - bouton de serrage
- 9 - étrier de fermeture
- 10 - manomètre de pression
- 11 - joint d'étanchéité
- 12 - vanne de mise à l'air libre
- 13 - poignée du couvercle



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



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.



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.



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

STÉRILISATEURS MANUELS

Les autoclaves manuels sont proposés en 2 capacités 95 et 190L et en version gaz en capacité 95L. Ces appareils sont d'une qualité et d'une fiabilité éprouvées, de même conception que les automatiques hormis certaines opérations qui doivent être réalisées manuellement. La traçabilité est assurée par une impression papier qui accompagne chaque stérilisation et un coffret programmeur "Basicplus" permet de programmer la température et la durée de dégazage ainsi que les températures et durées de barème.



Programme "Basicplus"



Les stérilisateurs automatiques

	95L	190L
Electrique		
Réf.	ST95EA	ST190EA
Contenance	56 4/4	100 4/4
Conso. max	9 kWh	15 kWh
Alimentation	400 V tetra	400 V tetra

Les stérilisateurs manuels

	95L	190L
Electrique		
Réf.	ST95E	ST190E
Contenance	56 4/4	100 4/4
Conso. max	9 kWh	15 kWh
Alimentation	400 V tetra	400 V tetra

	95L
Gaz	
Réf.	ST95G
Contenance	68 4/4
Conso.max	16000 mth

SÉCURITÉ ET CONTRÔLES

Les autoclaves TECHNNA® répondent à la norme C.E.

Ils sont conformes à la réglementation des appareils sous pression (DESP 2014/68/UE) et éprouvés individuellement sous le contrôle d'un organisme notifié.

Chaque mise en service est assurée par un technicien de la société TECHNNA® ou par son distributeur. L'appareil est livré entièrement équipé. Les raccordements et branchements sont effectués par l'utilisateur,

Durant la mise en service, une stérilisation pourra être réalisée à la demande de l'utilisateur. L'intervenant s'assurera que les personnes travaillant sur l'autoclave ont validé les bases de l'utilisation de l'appareil et de la stérilisation.

TECHNNA® conseille aux opérateurs de suivre une formation de conducteur d'autoclave auprès d'un organisme spécialisé type CTCPA ou autres.

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 aussi souvent que nécessaire sans excéder 24 mois.
- Les soupapes de sécurité sont à changer tous les 5 ans.
- Un contrôle complet appelé ré-épreuve décennale est obligatoire tous les 10 ans.
- A chaque changement d'affectation de l'autoclave (lieu et/ou propriétaire) une requalification est nécessaire.

LE GOÛT'STAVE AUTOCLAVE HORIZONTAL

200 et 400 boîtes 4/4 à gestion automatique



NOUVEAU

Nous consulter pour découvrir
Goût'Stave by TECHNA®

ACCESSOIRES TECHNA®

Toujours à l'écoute des utilisateurs, TECHNA® a développé des accessoires pour optimiser le travail.

PANIER DE CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT :



Construction entièrement en acier inoxydable ASI304L, ajouré, disponible uniquement pour les modèles 190L.



En option, TECHNA® propose un palonnier adapté pour le levage du panier.

Afin de faciliter le chargement et déchargement des autoclaves 190L, TECHNA® a conçu des paniers adaptés aux cuves 190L, entièrement en acier inoxydable ASI304L, soudures résistantes, entièrement ajourés, avec rails de guidage et de protection des sondes, système d'accrochage ingénieux et robuste. Le levage peut être fait avec un palan, une chèvre ou tout autre système de levage conforme aux normes.

En option TECHNA® propose un palonnier efficace en acier inoxydable de forte épaisseur. Pour optimiser au mieux les flux, TECHNA® conseille l'achat de 2 paniers.

THERMO BOUTON

L'auto contrôle est aujourd'hui le moyen rapide efficace pour acquérir des données sur les cycles de stérilisation et contrôler la valeur stérilisatrice.

TECHNA® a sélectionné pour vous le kit d'acquisition de données THERMOTRACK IBTECHNA.

Composition du kit : logiciel d'exploitation, 4x thermo bouton IBTECHNA® en capsule silicone compatible contact alimentaire, étanche, étalonné par étalonnage relié aux étalons internationaux, pince de lecture avec adaptateur usb, accès au support technique.

Le Thermo bouton IBTECHNA est idéal pour le suivi à cœur du produit : cuisson, stérilisation et refroidissement.

Caractéristiques :

- Diamètre : 16mm, capsule en acier inoxydable recouvert de silicone
- Plage de température °C : 0/+125°
- Résolution : 0,1°C
- Précision : +/-0,5°C



LOGICIEL THERMOTRACK

La solution complète qui combine simplicité d'utilisation et richesse d'informations.

Brancher le bouton sur le lecteur pour obtenir directement la courbe, la liste des températures, la liste des dépassements de seuils critiques.

Activer les options pour gagner du temps !

- Archivage automatique des données
- Impression automatique de la courbe
- Envoi automatique de la courbe par Email en cas d'alarme

Pour plus d'informations, contacter TECHNA®



Remplisseuses de bocaux avec doseuse



Bocaux Weck



Machines sous vide avec programme bocal intégré



Nouvelle gamme de sacs sous vide stérilisables et de conservation



Allée du Château Sury
67550 VENDENHEIM
FRANCE



03 88 77 07 29



sterilisateurs@techna.tm.fr



www.techna.tm.fr