

TECHNA®



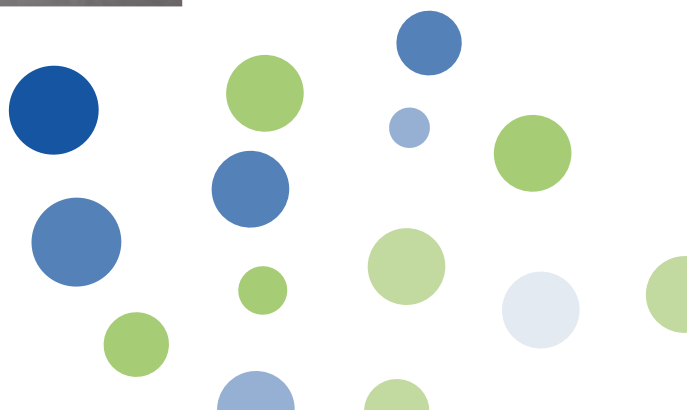
Autoklaw TECHNA® oraz konserwacja żywności... Zwycięski duet !



**Producent
autoklawów**

dla rzemieślników

Produkowane we Francji



TECHNA® to francuski producent sterylizatorów autoklawowych z ponad 40-letnim doświadczeniem. Jest znany z jakości i niezawodności, dostarcza przemysłowi przetwórstwa spożywczego przyjazny dla użytkownika sprzęt we Francji i Europie. TECHNA® oferuje swoim klientom rozwiązania w zakresie konserwacji żywności poprzez sterylizację, pasteryzację i pakowanie próżniowe.

TECHNA® jest wieloletnim dystrybutorem słoików WECK® z klipsami od 1989 r. Słoiki WECK® są w całości wykonane ze szkła z oddzielną pokrywką i cienką gumową uszczelką. Szeroka gama słoików WECK® zaspokaja szeroki zakres potrzeb klientów, zapewniając innowacyjne opcje dla wyjątkowych prezentacji.

Zespół TECHNA® pozostaje do Państwa dyspozycji, aby Państwu doradzić i zaoferować usługi na najwyższym poziomie.

Zapraszamy do kontaktu z nami.



PASTERYZACJA I STERYLIZACJA

Pasteryzacja to obróbka cieplna o niższej temperaturze rdzenia i przetwarzania niż sterylizacja. Nie eliminuje tak szerokiego spektrum zarasków, zwłaszcza *Clostridium Botulinum*, tak skutecznie jak sterylizacja.

Produkt pasteryzowany nie nadaje się do przechowywania w temperaturze pokojowej i musi być przechowywany w warunkach chłodniczych. Ma również znacznie krótszy termin przydatności do spożycia.

Sterylizacja to obróbka cieplna przeprowadzana w autoklawie pod ciśnieniem i ciśnieniem wstecznym. Temperatury przetwarzania i w rdzeniu produktu są wyższe, aby osiągnąć próg zwany wartością sterylizacji (F0), przy czym podstawową zasadą jest wartość wynosząca $F0 = 3$ minuty

Wysterylizowany produkt może być przechowywany w temperaturze pokojowej i mieć długi okres przydatności do spożycia, nawet do kilku lat. Niemniej jednak produkcja produktów przeznaczonych do sterylizacji wymaga potencjalnych zmian w recepturze lub stosowania substancji wiążących odpornych na wysoką temperaturę.



Autoklaw TECHNA®

Autoklawy TECHNA® to prawdziwe autoklawy przygotowane do działania z ciśnieniem wewnętrznym (jak w szybkowarze). Są produkowane w naszej fabryce w Vendenheim we Francji z jednoczęściowego, całkowicie odlewanego zbiornika aluminiowego bez żadnego spawania.

Urządzenie zostało zaprojektowane jako:

Proste Rustykalne Kompaktowe Niezawodne Łatwe w użyciu Wytrzymałe

TECHNA® produkuje urządzenia dla rzemieślników (rzeźników, firm cateringowych, restauratorów i małych producentów), ale także dla przetwórców rolnych (hodowców, ogrodników itp.), również dla produktów z owoców morza i instytucji społecznych.

Dostępne są 2 pojemności autoklawów :

- 95L (56 opakowań 1/1)
- 190L (100 opakowań 1/1)

Ogrzewanie elektryczne 9 kW przy 400 V dla 95L i 15 kW przy 400 V dla 190L. Ogrzewanie gazowe jest również dostępne -na zamówienie i dla modelu 95L.

Sterowanie autoklawem zapewnia jednostka sterująca ręczna lub automatyczna.

Obsługa ręczna nie jest zalecana i jest najbardziej odpowiednia dla użytkowników z umiejętnościami obsługi autoklawów ręcznych.

Automatyka urządzenia to zautomatyzowane sterowanie parametrami sterylizacji,

Programowalne, z 9 dostępnymi programami.

Zarządzanie odgazowywaniem, sterylizacją i chłodzeniem łożysk.

Po uruchomieniu programu i zatwierdzeniu autotestów nie jest wymagany żaden udział człowieka.

Wersja automatyczna jest dostępna tylko w wersjach elektrycznych.

Po schłodzeniu drukowany jest raport z parametrami cyklu, który należy przechowywać co najmniej 6 miesięcy po zakończeniu terminu przydatności produktu do spożycia.



AUTOKLAWY AUTOMATYCZNE

Dostępne w wersjach elektrycznych 95 i 190L, urządzenia te podtrzymują tradycję TECHNA® w zakresie sprawdzonej niezawodności mechanicznej przez lata, ponieważ stanowią ulepszoną wersję autoklawów, które już wykazały wyjątkową wydajność.

Są wyposażone w elektroniczną jednostkę sterującą, która zarządza procesem sterylizacji (lub pasteryzacji).

Możliwość dostosowania i zapisania 9 cykli. Każdy cykl jest programowalny z 10 parametrami. Informacje są przechowywane i drukowane w raporcie dostarczonym na końcu każdego cyklu sterylizacji.

Graficzna wizualizacja przypomina informacje o temperaturze i ciśnieniu wewnątrz sterylizatora

Pod koniec cyklu różne kluczowe działania są również podsumowywane i drukowane w raporcie, który można zarchiwizować, aby móc prześledzić wykonaną pracę.



- 1 - termometr do bieżącego odczytu
- 2 - zawór elektromagnetyczny wylotowy
- 3 - zawór elektromagnetyczny wlotowy do zimnej wody
- 4 - zawór spustowy
- 5 - przetwornik ciśnienia
- 6 - czujnik temperatury
- 7 - zawory bezpieczeństwa x2
- 8 - pokrętło zaciskowe
- 9 - zaciski zamykające
- 10 - manometr
- 11 - uszczelka
- 12 - zawór odpowietrzający
- 13 - uchwyty pokrywy (2)



Ergonomicznie prosty i wydajny programator przechowuje 9 różnych programów.



Parametry programowania, krzywe temperatury i ciśnienia oraz kluczowe dane są drukowane na końcu sterylizacji, co zapewnia możliwość śledzenia procesu.



Czujniki ciśnienia i temperatury nieprzerwanie mierzą warunki panujące w autoklawie.



Urządzeniem sterują elektrozawory dużej mocy.



Filtr na wlocie układu chłodzenia chroni zawory elektromagnetyczne.

Autoklawy automatyczne

	95L	190L
Dane elektryczne		
Model	ST95EA	ST190EA
Pojemność (sztuk)	56 4/4	100 4/4
Pobór prądu max	9 kWh	15 kWh
Moc	400 V / 3 fazy	400 V / 3 fazy

JEDNOSTKA STERUJĄCA EVOLUTION 1

TECHNA, wiodący punkt odniesienia na rynku sterylizatorów autoklawowych dla profesjonalistów w branży spożywczej, wprowadza na rynek swój nowy system sterowania EVOLUTION 1, który na nowo definiuje standardy sterylizacji! Dzięki uznanej wiedzy fachowej i stałemu skupieniu na potrzebach klientów, TECHNA wykorzystuje innowacje, aby zwiększyć wydajność.

W 2009 roku TECHNA zrewolucjonizowała rynek, wprowadzając automatyczne sterowanie swoich autoklawów, umożliwiając w pełni zautomatyzowane cykle sterylizacji i oszczędzając cenny czas, zapewniając jednocześnie niezrównaną niezawodność i trwałość. Dzisiaj, po latach badań i rozwoju, TECHNA robi kolejny krok naprzód z EVOLUTION 1, łącząc najnowocześniejszą technologię z funkcjonalnym designem.

SYSTEM STEROWANIA EVOLUTION 1 : KLUCZOWE INNOWACJE

Optymalna widoczność : 7-calowy kolorowy ekran umożliwiający bieżące monitorowanie przebiegu cyklu

Wyrafinowany design : Obudowa ze stali nierdzewnej o minimalistycznym wyglądzie, zgodna ze standardem IP65, gwarantuje trwałość i elegancję.



Łatwa konfiguracja : Szybkie złącza umożliwiają sprawną i bezproblemową instalację.

Ulepszone programowanie : Zoptymalizowana pojemność i płynność programowania dla intuicyjnej obsługi.

Przyjazny dla użytkownika : Intuicyjny interfejs, dzięki któremu programowanie jest dostępne dla każdego.

Lepsza identyfikowalność : Łatwy transfer danych za pomocą dysku USB oraz drukowanie protokołu ze sterylizacji.

Najnowocześniejsza technologia : Elektroniczny układ scalony nowej generacji zapewniająca długotrwałą wydajność.

System sterowania EVOLUTION 1 jest **kompatybilny z automatycznymi autoklawami elektrycznymi o pojemności 95 l i 190 l**, spełniając potrzeby wszystkich profesjonalistów.

JEDNOSTKA STERUJĄCA EVOLUTION 2

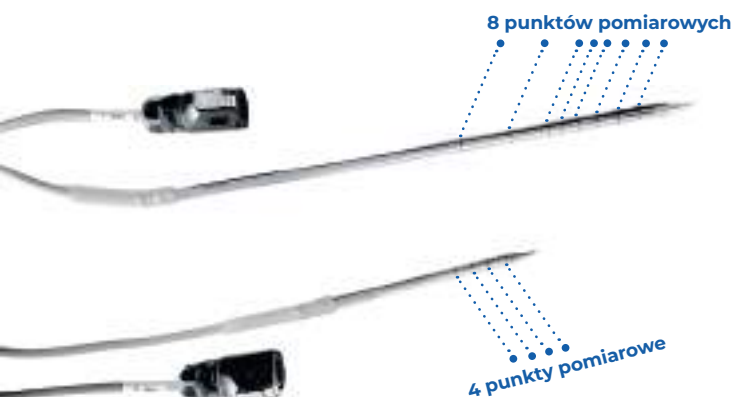
TECHNA, która zawsze jest pionierem innowacji mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa procesów produkcyjnych i wspieranie kreatywności kulinarnej, wprowadza na rynek — wraz z systemem sterowania EVOLUTION 1 — skrzynkę sterującą EVOLUTION 2, wprowadzając rewolucyjne innowacje.

SYSTEM STEROWANIA EVOLUTION 2: KLUCZOWE INNOWACJE

Zabezpieczony i zoptymalizowany cykl sterylizacji Proces opiera się na rzeczywistej temperaturze słoików. Czas trwania cyklu jest zarządzany przez parę „docelowa wartość sterylizacji / zakres temperatury”

Ultraprecyzyjne wielopunktowe czujniki temperatury

Dwa wielopunktowe czujniki temperatury skalibrowane zgodnie z międzynarodowymi normami, umożliwiające obliczanie w czasie rzeczywistym temperatury zimnego punktu słoika i monitorowanie na bieżąco wartości sterylizacji.



Zawierająca liczne udoskonalenia technologiczne.

Wsparcie w określaniu wartości sterylizacji

Nowy system pomaga obliczyć wartość sterylizacji przed ostatecznym zatwierdzeniem, zapewniając precyzyjną i zgodną z przepisami sterylizację

Elastyczność i kompatybilność

Jednostka sterująca EVOLUTION 2 zapewnia wyjątkową elastyczność i optymalną reakcję na operacje sterylizacji. Jest kompatybilna z elektrycznymi automatycznymi autoklawami 190L.

Wcześniej dostępne w sprzedaży automatyczne urządzenia elektryczne 190L można doposażyć w system EVOLUTION 2.

Jednostki sterujące EVOLUTION 1 można również modernizować.



AUTOKLAW PÓŁAUTOMATYCZNY

Autoklawy Basic+ są dostępne w 2 pojemnościach 95 i 190 l. Urządzenia te są sprawdzonej jakości i niezawodności, podobne do w pełni automatycznych, z wyjątkiem niektórych operacji, które muszą być wykonywane ręcznie. Śledzenie jest zapewnione dzięki drukowanemu raportowi dostarczanemu przy każdej sterylizacji. Jednostka programowania „Basicplus” umożliwia ustawienie temperatury i czasu trwania odgazowania, a także harmonogramu sterylizacji.

Jednostka sterująca "Basicplus"



Półautomatyczny elektryczny



Autoklawy Basic+

	95L	190L
--	-----	------

Dane elektryczne

Model	ST95E	ST190E
Pojemność (sztuk)	56 4/4	100 4/4
Pobór prądu max	9 kWh	15 kWh
Moc	400 V / 3 fazy	400 V / 3 fazy

BEZPIECZEŃSTWO I KONTROLA

Autoklawy TECHNA® są zgodne z normą C.E.

Spełniają przepisy dotyczące urządzeń ciśnieniowych (DESP 2014/68/UE) i są indywidualnie testowane pod nadzorem jednostki notyfikowanej.

Rozruch autoklawu jest gwarantowany przez TECHNA® zgodnie z określonymi warunkami lub przez technika dystrybutora. Urządzenie jest dostarczane w pełni wyposażone. Klient jest odpowiedzialny za podłączenia elektryczne, podłączenie zasilania wody i odpływu, które to muszą być przeprowadzone na jego koszt.

Podczas uruchamiania, na życzenie użytkownika może zostać przeprowadzony pełny cykl sterylizacji. Technik upewnia się, że użytkownicy autoklawu zatwierdzili podstawy sterylizacji i użytkowania urządzenia. TECHNA® zaleca, aby operatorzy odbyli

szkolenie w zakresie sterylizacji, prowadzone przez jednostkę notyfikowaną.

Operator musi wymieniać uszczelkę pokryw co 18 miesięcy.

Użytkowanie autoklawu podlega obowiązkowym kontrolom:

Kontrola wizualna powinna być przeprowadzana tak często, jak to konieczne, i nie powinna przekraczać 24 miesięcy.

Zawory bezpieczeństwa muszą być wymieniane co 5 lat.

Obowiązkowe jest przeprowadzanie okresowej rekwalifikacji urządzenia po maksymalnie 10 latach.

Rekwalifikacja jest konieczna bez względu na to kto jest właścicielem urządzenia.

PLATFORMA TECHNICZNA TECHNA

Jest zawsze oddana wspieraniu swoich klientów, TECHNA stworzyła w pełni wyposażoną platformę techniczną ze wszystkimi niezbędnymi urządzeniami do produkcji konserw spożywczych. Platforma ta jest dostępna dla partnerów TECHNA w celu szkoleń, usług technicznych oraz opracowywania receptur i procesów.



Zawsze zwracając uwagę na potrzeby klientów, firma TECHNA® opracowała akcesoria, które optymalizują pracę.



1/1

Kosze sterylizacyjne



x3



1/3

Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304L, kosz ten jest dostępny tylko dla modeli 190L.

Aby ułatwić załadunek i rozładunek autoklawów o pojemności 190 l, firma TECHNA® zaprojektowała kosze dostosowane do zbiorników o pojemności 190 l, wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304L, ze spoinami odpornymi na zużycie, w pełni perforowane, z przewodnikami i osłoną sondy, inteligentnym i wytrzymałym systemem zawieszenia.

Podnoszenie może odbywać się za pomocą podnośnika lub innego systemu podnoszenia zgodnego z normami. Opcjonalnie TECHNA® oferuje solidną i grubą belkę podnoszącą ze stali nierdzewnej.



Opcjonalnie TECHNA® oferuje odpowiednią belkę do podnoszenia kosza.

TECHNA® zaleca zakup dwóch uszczelek w celu optymalizacji procesów.

Kosze sterylizacyjne

Aby zoptymalizować sterylizację/pasteryzację toreb próżniowych, opakowań typu doypack lub sterylizowanych osłonek, firma TECHNA® opracowała wkładki przegródkowe o wysokości 45 mm do koszyków sterylizacyjnych.

Wkładki są całkowicie spawane i perforowane, aby ułatwić cyrkulację wody podczas cyklu. Standardowy koszyk mieści do 10 wkładów podziałowych.



OSŁONA TERMICZNA

Pokrywy termiczne TECHNA® zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić izolację cieplną wewnątrz zbiornika i tym samym zmniejszyć zużycie energii.

Ponadto zapobiegają oparzeniom w przypadku kontaktu skóry z gorącym zbiornikiem. TECHNA zaprojektowała pokrywy tak, aby można je było łatwo zdjąć, aby zachować zalety dwustronnego zbiornika obrabianego maszynowo bez stałej osłony.



MATERIAŁ:

- Powierzchnia wewnętrzna, plandeka silikonowa, o wysokiej odporności na temperaturę do 392°F / 200°C,
- Odporna na rozpuszczalniki,
- Powierzchnia pośrednia, pianka PET/BULLE/PET,
- Powierzchnia zewnętrzna, plandeka silikonowa pokryta niebieską plandeką, czerwone przeszycia,
- Zapięcie na rzep z przodu i z tyłu, z otwarciem zapobiegającym rozpraszaniu energii.

DOSTĘPNE DLA NASTĘPUJĄCYCH AUTOKŁAWÓW:

- ST95EA
- ST190EA



TECHNA®



Allée du Château Sury
67550 VENDENHEIM
FRANCE



+ 33 (0) 3 88 77 07 29



contact@techna.tm.fr



www.techna.tm.fr