

TEINCO 
Tecnología alimentaria®

Autoclaves Steribru®



Vapor saturado



Spray de agua



Cascada de agua



Vapor-Aire



Inundación



Rotativo



Pendular

AUTOCLAVES EFICIENTES E INTELIGENTES

Diseñamos y fabricamos autoclaves según las necesidades operativas o productivas de cada cliente.

Ofrecemos diferentes sistemas de trabajo adaptados a los requerimientos del proceso, asegurando resultados óptimos en la distribución de temperatura.

Contamos con sistemas de control y registro de procesos de última generación, ofrecen fiabilidad y un manejo intuitivo.

Nuestros autoclaves permiten el control y registro de temperatura, contrapresión, caudal y valor F, y pueden centralizarse en un PC través del SCADA Steribrusoft. Esto incluye visualización, registros gráficos, alarmas, históricos y reportes automáticos. El sistema cumple con la normativa FDA.

Los procesos térmicos en los autoclaves Steribru® aseguran resultados fiables y homogéneos en todos los envases, sin importar su volumen o posición dentro del autoclave.

Nuestros autoclaves pueden también utilizarse para procesos de cocción o pasteurización.



Manuel Costas Bastos, 15
36317 - Vigo (Pontevedra)

CRTA. VIC 138, 1º - 3ª
08243 Manresa



TLF: 986 373 329
comercial@teinco.es
www.teinco.es

EFICIENCIA Y RENDIMIENTO

El sistema de autoclavado desarrollado por Teinco garantiza la estabilidad y homogeneización de temperaturas durante la esterilización, logrando resultados óptimos.

El grado de homogeneidad térmica alcanzado por el autoclave tiene una repercusión directa en la eficacia del proceso de esterilización. La falta de control sobre este parámetro, a través de un adecuado estudio de distribución de temperaturas, puede generar tratamientos térmicos desiguales en los envases, dependiendo de su posición dentro de la máquina.

Nuestra tecnología combina un diseño avanzado del autoclave con un sistema de carga optimizado, asegurando diferenciales térmicos internos de entre 0.1°C y 0.3°C. Esto elimina la formación de puntos fríos y garantiza una distribución uniforme de temperatura en todas las zonas del autoclave.

Además, la flexibilidad en la configuración de recetas permite ajustar con precisión los tiempos de calentamiento necesarios para alcanzar la fase de esterilización bajo los parámetros más adecuados. Este enfoque asegura la máxima eficacia y el mejor rendimiento en cada ciclo.



Manuel Costas Bastos, 15
36317 - Vigo (Pontevedra)

CRTA. VIC 138, 1º - 3ª
08243 Manresa



TLF: 986 373 329
comercial@teinco.es
www.teinco.es

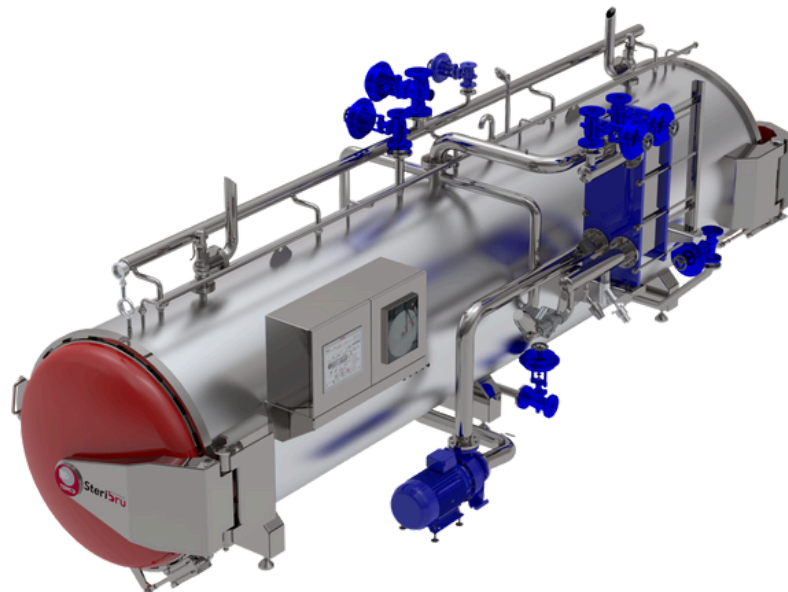
CICLOS DE ENFRIAMIENTO

Durante esta fase, el intercambiador de calor utiliza agua a temperatura ambiente en el circuito primario (cuanto más fría esté el agua, menos cantidad será necesaria), con el objetivo de enfriar de manera progresiva el agua caliente en el fondo del autoclave, de acuerdo con la curva de enfriamiento programada.

La calidad sanitaria del agua no es un factor relevante, ya que no entra en contacto directo con el producto a esterilizar. Si se emplea agua potable, esta retorna como potable y puede reutilizarse para otros fines.

En el caso de los recipientes de vidrio, el uso del intercambiador elimina cualquier riesgo de contaminación, garantizando un proceso de enfriamiento seguro y eficiente.

Teinco no descuida la eficiencia y control de consumo energético durante esta necesaria y delicada fase del proceso.



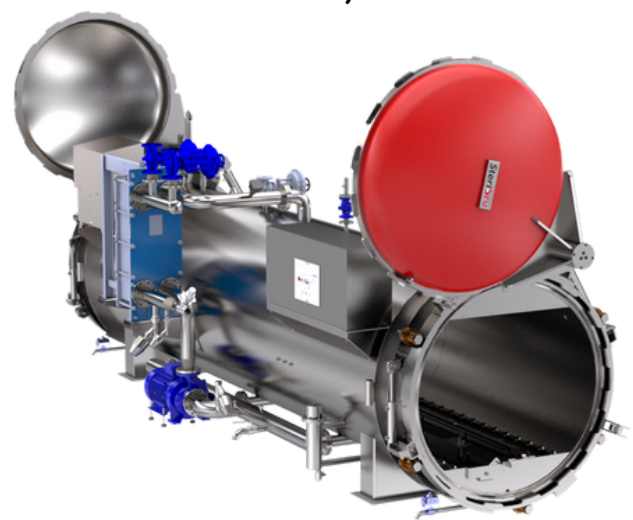
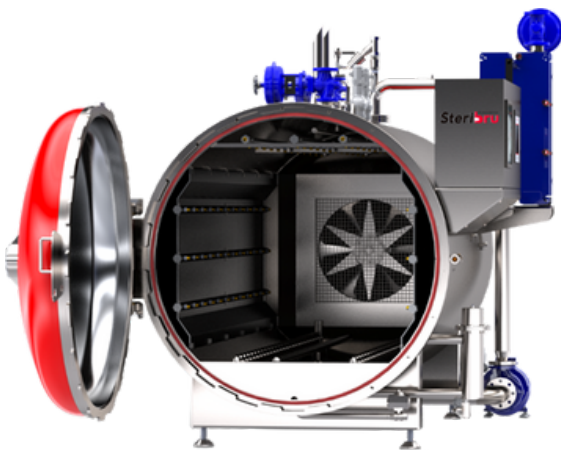
AHORRO CONSUMO ENERGETICO

Los autoclaves Steribru®, gracias a su innovador sistema operativo, proporciona condiciones óptimas de funcionalidad y rendimiento, reduciendo los costes productivos al disminuir significativamente los fluidos irrecuperables en el proceso térmico.

Este sistema permite la recuperación del condensado de vapor y el fluido refrigerante utilizado durante las fases de enfriamiento. Además, se consigue un ahorro de hasta 9 m³ de agua de enfriamiento mediante la circulación de agua recuperada en un sistema de bucle cerrado a través de un intercambiador de calor de placas eficiente.

La transmisión térmica indirecta ofrece varias ventajas clave en el tratamiento térmico de alimentos enlatados, especialmente en términos de eficiencia y control del proceso.

Los autoclaves Steribru® también facilitan el uso de prácticamente cualquier fluido refrigerante sin riesgo de contaminación, permitiendo la utilización de agua recuperada, agua marina o fluvial, e incluso otros fluidos refrigerantes específicos.



AUTOMATIZACION Y CONTROL

Los autoclaves Steribru®, están equipados con controladores de ultima generación como el AT-540 con pantalla táctil de 15" o el AT-640 con PC industrial

