

Equipos e instalaciones Líneas de productos estériles



LÍNEAS DE PRODUCTOS ESTÉRILES

Disponemos de una instalación que permite el tratamiento térmico UHT y posterior envasado aséptico de productos lácteos líquidos y de viscosidad moderada. El diseño de los equipos permite realizar un tratamiento térmico directo por inyección de vapor o indirecto. La versatilidad de las instalaciones incluye ciclos de temperatura y tiempos aplicados muy amplios, pudiendo llevarse a cabo la homogeneización antes o después del tratamiento térmico.

Con respecto al envasado, existen dos posibilidades:

- Envasado higiénico en cabina de flujo laminar empleando envases estériles.
- Envasado aséptico en Tetra Slim de 200 ml y embalaje en caja de cartón de 24 unidades.

Equipo de tratamiento térmico UHT



Equipo de tratamiento UHT Tetra Pak



Equipo para tratamiento térmico UHT (Tetra Pak, modelo Tetra Therm Aseptic Pilot 300T).

Caudal nominal de 300 l/h (con homogeneizador de 225 l/h).

La configuración del equipo puede realizarse de diferente modo:

- Tratamiento indirecto: dos secciones de calentamiento y otras dos de enfriamiento (agua de red y agua helada) mediante intercambiador tubular liso, ajustables de manera independiente.
- Tratamiento directo: una sección de calentamiento indirecto, una sección de inyección de vapor con cámara de expansión posterior y dos de secciones de enfriamiento (agua de red y agua helada) ajustables de manera independiente.

El homogeneizador piloto de dos etapas (*Tetra Alex*, modelo *S05*) puede instalarse en flujo ascendente y descendente. Dispone de una campana de flujo laminar *Tetra Alcab* para recoger asépticamente muestras en botellas esterilizadas.



Cabina de flujo laminar para envasado en botellas estériles



Módulo de dosificación aséptica



Módulo de dosificación aséptica Tetra Pak Aldose

Módulo de dosificación aséptica *Tetra* Pak, modelo *Aldose BTD*, de 100 litros.

Esta tecnología permite dosificar en las líneas de producción asépticas aquellos ingredientes termosensibles que no soportarían los procesos de esterilización tradicionales.

Realiza una esterilización no térmica del producto dosificado mediante un sistema de filtración doble de 0,25 micrómetros.



Tanque aséptico



Tanque aséptico Pierre Guerin

Tanque aséptico tipo pulmón de almacenamiento de fluidos previo a su envasado aséptico (*Pierre Guerin Technologies*).

Con una capacidad de almacenamiento de 550 litros, cuenta con un sistema de agitación magnético.

Permite la posibilidad de presurización con gas inerte para trabajar con productos sensibles a la oxidación.



Esterilizador de productos viscosos



Esterilizador para productos viscosos

Equipo esterilizador para productos viscosos Anerpro, modelo 31461-01.

Caudal nominal de 150 l/h.

Consta de dos secciones de calentamiento y dos de enfriamiento mediante intercambiadores de superficie raspada de velocidad variable.

Permite la aplicación de tratamientos térmicos sobre productos delicados de elevada viscosidad o productos con partículas.



Envasado aséptico



Envasadora TBA-9

Envasadora aséptica industrial Tetra Pak, modelo Tetra Brik Aseptic 9 (TBA- 9).

Envasado con papel multicapa en formato slim de 200 ml.

Capacidad de envasado: 4.500 envases/hora



Agrupadora de briks



Agrupadora de briks

Agrupadora *Tetra Pak*, modelo *Tetra Cardboard Packer 50*. Permite el empaquetado en caja de cartón de 8 x 3 unidades de brik de 200 ml.



Autoclave



Autoclave

Equipo esterilizador de productos envasados mediante autoclavado (*ZIRBUS technology* modelo HDA 360-6-150). Es posible configurar la agitación dentro de los envases gracias a una cesta dotada con movimiento de oscilación o rotación a velocidad variable.

Equipo versátil que, mediante la utilización de diferentes sistemas de calentamiento y enfriamiento (vapor directo, inundación y sistema de duchas), permite simular los ciclos térmicos de los equipos empleados a nivel industrial.