STERIL food®
BY J.P. SELECTA

AUTOCLAVES POUR CONSERVES



Technologie et Innovation pour la Gastronomie Professionnelle

Nous travaillons avec les meilleurs centres gastronomiques du monde, fournissant une technologie de pointe qui transforme les processus dans la cuisine professionnelle. Avec plus de 75 ans d'expérience et une présence dans plus de 100 pays, JP SELECTA s'est imposé comme leader dans le développement d'équipements de haute précision. Notre mission est d'optimiser l'efficacité, de garantir la sécurité et d'améliorer la qualité dans chaque processus, en proposant des solutions innovantes qui font la différence dans l'industrie.

Notre dernière création, Steril-Food, redéfinit les normes en matière de stérilisation. Il est 30 % plus rapide que n'importe quelle autre machine sur le marché, ce qui permet de réduire les temps de production sans sacrifier la qualité. C'est également la machine qui consomme le moins d'eau et d'électricité, ce qui constitue une nouvelle référence en matière de durabilité et d'efficacité énergétique. Grâce à sa conception avancée, elle améliore non seulement les performances opérationnelles, mais elle minimise également l'impact sur l'environnement, garantissant ainsi une utilisation responsable des ressources.

Nous ne nous contentons pas des normes existantes, nous les avons dépassées. Nous avons réinventé la technologie de la stérilisation, en développant des méthodes innovantes qui offrent plus de précision, de sécurité et de rapidité que jamais auparavant. Chez JP SELECTA, nous continuons à conduire l'avenir de la gastronomie avec des solutions qui combinent la science, la technologie et le développement durable pour offrir les meilleures performances du marché.

NEW



ECO FRIENDLY



Contrôle précis, manipulation intuitive et sécurité maximale

Grâce à une sonde de température avancée dans les conteneurs, le processus de stérilisation et de pasteurisation est contrôlé avec une fiabilité totale. L'écran tactile permet la programmation et le réglage des paramètres de température, de temps et de pression, garantissant la valeur de stérilisation (Fo) ou de pasteurisation (Po) souhaitée pour garantir la sécurité du produit.

Le refroidissement rapide, facilité par l'autoclave de mise en conserve, contribue à préserver les propriétés organoleptiques des aliments.

En termes de sécurité, l'autoclave est équipé d'un thermostat de sécurité, d'une détection de fermeture de porte, d'une protection contre les surpressions, d'un pressostat de sécurité et d'un boîtier de protection thermique.

La grue de chargement et de déchargement, associée à des paniers de différentes tailles pour s'adapter à la capacité du conteneur de l'utilisateur, offre flexibilité et commodité dans la manutention des produits.

TOUT EN UN

« Stérilisation, pasteurisation et cuisson à basse température »



SÉCURITÉ

Mesures de sécurité supérieures pour protéger à la fois l'utilisateur et ses produits.

MANIPULATION INTUITIVE

L'utilisation intuitive facilite une configuration rapide et efficace via une interface tactile.

CHAUFFAGE RAPIDE

Le système de chauffage rapide permet d'atteindre la température de stérilisation plus facilement, plus rapidement et plus simplement.

.

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Le système de refroidissement rapide préserve les qualités organoleptiques des aliments, garantissant fraîcheur et qualité.



SYSTÈME DE CONTRE-PRESSION

Contre-pression réglable

PRÉCISION Y F_0-P_0RÉGLABLE

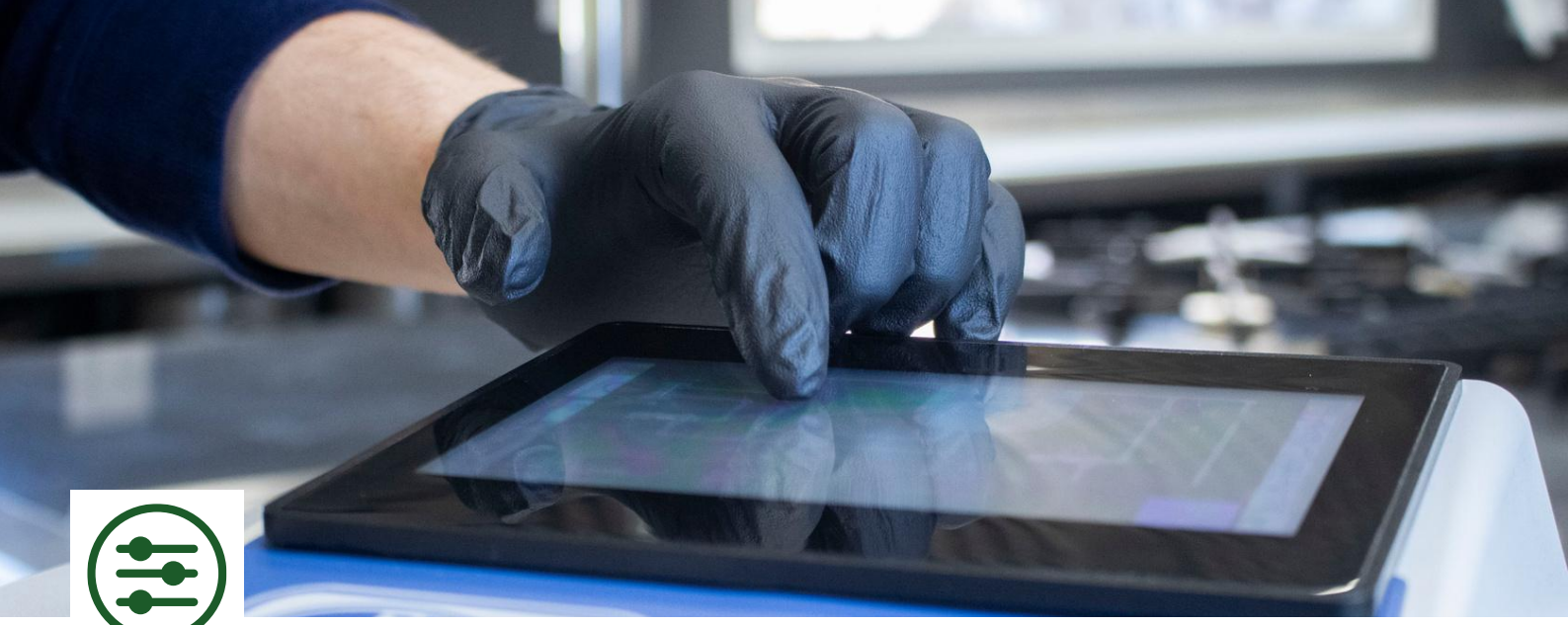
Précision garantie dans chaque processus pour des résultats cohérents et fiables.

TRAÇABILITÉ

Système de traçabilité pour un suivi détaillé et un contrôle qualité.

CONNECTIVITÉ

L'autoclave peut stocker 60 programmes de traitement thermique, chacun comportant 8 étapes.

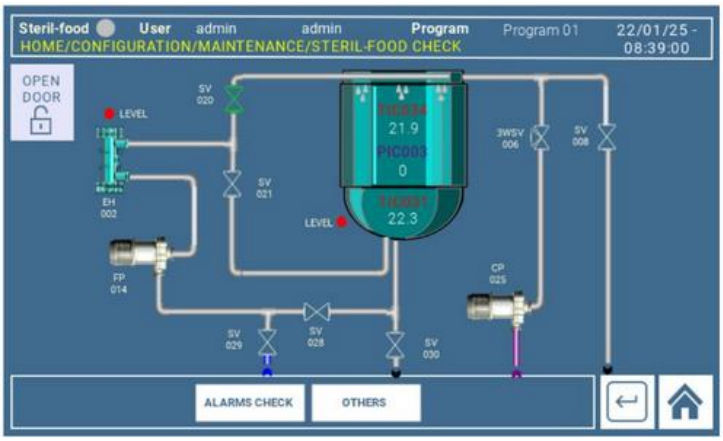


MANIPULATION INTUITIVE

L'utilisation intuitive facilite une configuration rapide et efficace via une interface tactile.

Cet équipement est conçu avec une interface utilisateur claire et accessible, garantissant une expérience d'utilisation sans effort. Grâce à son écran tactile réactif et à ses menus bien organisés, les utilisateurs peuvent ajuster et contrôler les processus en quelques touches, réduisant ainsi le temps d'apprentissage et augmentant l'efficacité du travail.

- Contrôle PID du système
- Écran tactile intégré
- Interface graphique intuitive
- Personnaliser le tableau de bord
- Guides et alertes intelligents
- Contrôle de l'utilisateur



SÉCURITÉ

Mesures de sécurité supérieures pour protéger à la fois l'utilisateur et ses produits.

L'équipement est conçu avec de multiples dispositifs de sécurité pour assurer un fonctionnement sûr et fiable dans les environnements culinaires professionnels :

- Thermostat de sécurité
- Système de détection de fermeture de porte
- Soupape de sécurité
- Pressostat de sécurité
- Boîtier de protection thermique
- Indicateurs d'état et d'alarme



CHAUFFAGE RAPIDE

30% + Rapide

Le plus rapide du marché

Le système de chauffage rapide permet d'atteindre la température de stérilisation plus facilement, plus rapidement et plus simplement.

La phase de préchauffage ajuste la température, le temps et la pression, cruciales avant l'étape de maintien, et peut être ignorée si aucun réglage préalable n'est requis, accélérant ainsi le processus.

Pendant le fonctionnement, les temps de chaque étape peuvent être ajustés en fonction des besoins spécifiques du produit.



Nos équipements Steril-Food sont capables d'effectuer entre 9 et 13 cycles par jour sans interruption.

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Le système de refroidissement rapide préserve les qualités organoleptiques des aliments, garantissant fraîcheur et qualité.

Notre étape de refroidissement optimise la température et la pression pour protéger la qualité du produit après la stérilisation ou la pasteurisation. Grâce à un système de remplissage et de vidange contrôlé avec de l'eau d'entrée, la température est ajustée et la pression nécessaire est maintenue, garantissant une température interne constante et évitant les erreurs si la température programmée est inférieure à celle de l'eau d'entrée.

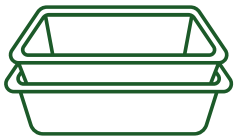
- **Préservation de la qualité**
- **Efficacité énergétique**
- Réduire le temps d'attente
- Contrôle automatisé



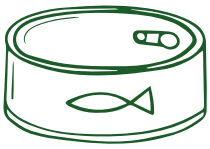
SYSTÈME DE CONTRE-PRESSION

Contre-pression réglable

Assurez l'intégrité du récipient pendant le refroidissement rapide grâce à notre compresseur d'air intégré, qui applique une pression supplémentaire pour éviter toute déformation, casse ou déversement, avec une pression maximale de 2 bars. Ajustez la pression selon les besoins, en définissant des valeurs constantes ou variables tout au long de la phase de traitement thermique et de refroidissement. Cette contre-pression programmable équilibre la pression interne et externe du récipient, minimisant ainsi le risque de dommage et préservant la qualité du produit.



PLATEAUX EN PLASTIQUE



BOÎTES OVALES



BOCAUX EN VERRE



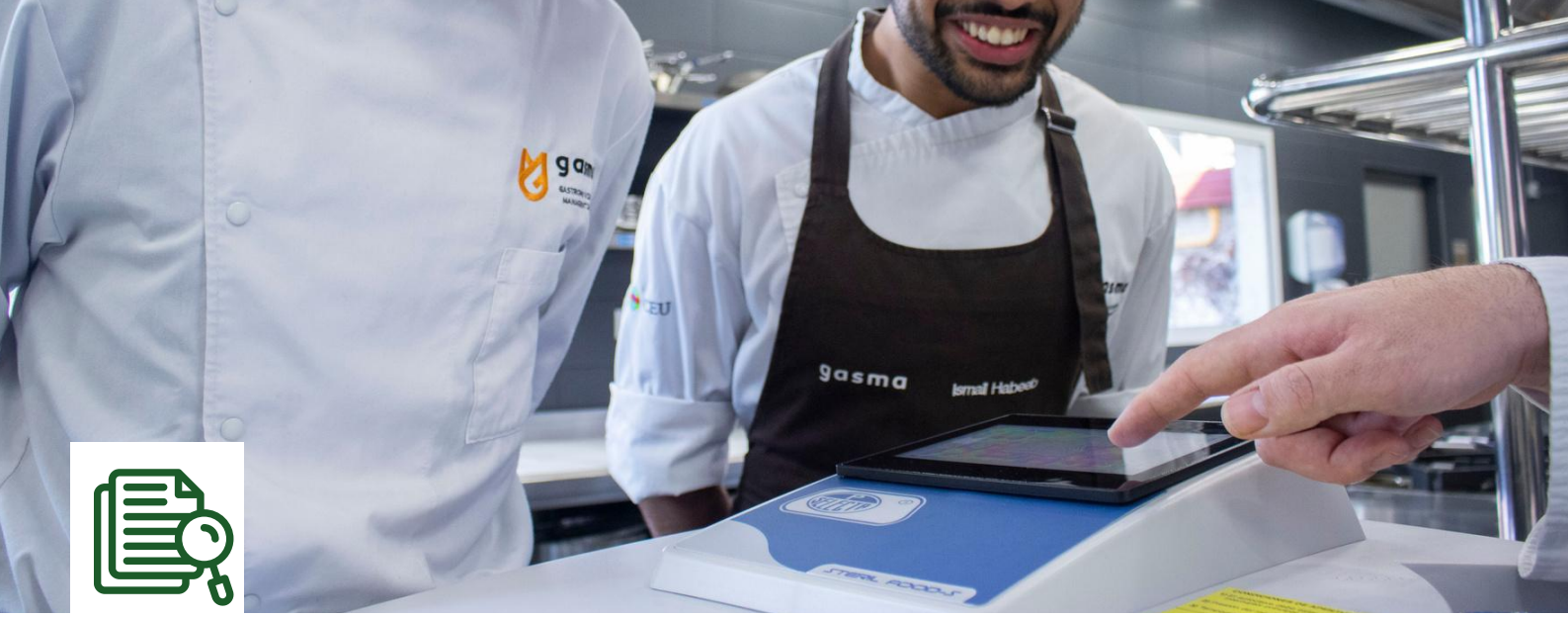
BOÎTES CYLINDRIQUES

PRÉCISION Y F_0-P_0 RÉGLABLE

Grâce à une sonde avancée, nous contrôlons avec précision la stérilisation ou la pasteurisation, préservant les qualités organoleptiques et nutritionnelles avec une stabilité thermique de ±0,1ºC entre les pots. Notre technologie ajuste les paramètres critiques (valeurs F et P, température et durée) pour éviter la surchauffe et garantir la qualité.

- Cuisson à basse température (70ºC)
- Pasteurisation élevée (90ºC)
- Stérilisation (121ºC)





TRAÇABILITÉ

Système de traçabilité pour un suivi détaillé et un contrôle qualité.

Tous les paramètres critiques (température, pression et temps) sont constamment surveillés et documentés pour assurer le bon fonctionnement de l'équipement. Si les niveaux ne sont pas ceux attendus, le processus est automatiquement interrompu et un avertissement est émis pour une réponse rapide.
Le logiciel intégré facilite la génération de rapports complets aux formats PDF et CSV, permettant aux opérateurs et à la direction de revoir chaque cycle de traitement thermique, garantissant ainsi la qualité et la traçabilité du processus.



CONNECTIVITÉ

L'autoclave stocke 60 programmes de traitement thermique, chacun comportant 8 étapes. Fournit un accès à distance et une connectivité Ethernet.

Connexion/Déconnexion : Accès contrôlé réservé au personnel autorisé uniquement.
Démarrer/Arrêter : permet de démarrer ou d'arrêter les opérations à distance.
Ouvrir/fermer la porte : contrôlez l'accès physique à distance pour plus de sécurité.
Affichage à l'écran : Accès à distance à toutes les interfaces d'exploitation, à l'exception des tendances et des paramètres temporaires.

Restrictions :
Modification d'écran : autorisée à distance, avec des limitations sur la gestion des utilisateurs et les communications pour améliorer la sécurité.
La connectivité Ethernet permet une gestion centralisée, implémente des protocoles de sécurité avancés et offre une plus grande flexibilité pour des ajustements rapides.

Nouvelle génération d'autoclaves

	Autoclave (80) 4002440	Autoclave (150) 4002441
Volume nominal	80L	150L
Consommation	5600 W	7500 W
Espace util. (Ø X profon)	Ø40 X 60cm	Ø50 X 70cm
Dimen.ext.(ProfxHaxLarg)	72 x 58 x 117 cm	95 X 80 X 120 cm
Poids	125 kg	250 kg
Tension	1 ph + N + T/T 230V	3 ph + N + T/T 400V



ACCESSOIRES

Adoucisseur C-3

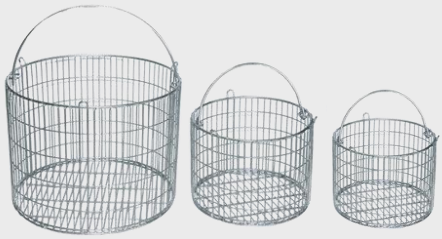
0703052

Prétraitement des eaux à forte teneur en calcaire



Paniers

Paniers de tailles spécifiques pour chaque modèle d'autoclave.
*Demander des informations sur les différentes mesures.



150 litres | 80 litres | 20 litres

Adoucisseur AC-3

0703053

Détartrant automatique



Dataloger

4001433 température

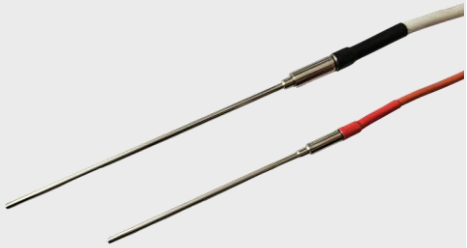
9400018 température et pression



Sonde de produit

0043173 sonde large (14,5 cm)

0043172 sonde courte (10 cm)



Séparateurs

1000497 pour 80 litres

1000489 pour 150 litres



Ascenseur

1002426

Grue pour placer en toute sécurité et facilement des charges lourdes à l'intérieur de l'autoclave.



Kit de perçage

0034370 Presse-étoupe

0012039 Poinçon



Ph-Metro numérique

4120403 pH-Métro

4120217 Sonde pH-protéine





Pointe en acier inoxydable

Kit d'étalonnage et d'entretien de sonde Code **4121010**

Sonde pH-liquide Code **4121010**

SECTEURS D'INTÉRÊT

Des solutions polyvalentes pour de multiples secteurs.



Restauration

Les restaurants, chefs, chaînes hôtelières, cuisines centrales, écoles et bien d'autres entreprises qui souhaitent préparer des conserves et des plats de manière simple, facile et sûre ont la solution parfaite à portée de main.

Entraînement

Les autoclaves Steril Food offrent une large gamme d'applications dans les environnements éducatifs tels que les écoles professionnelles, les écoles culinaires et les universités. Ces machines permettent aux étudiants et aux professionnels d'apprendre des techniques avancées de conservation et de stérilisation, de favoriser la recherche et l'innovation et de pratiquer dans un environnement industriel.





Industrie alimentaire

Dans l'industrie alimentaire, la sécurité et l'efficacité sont essentielles. Les autoclaves Steril Food stérilisent les aliments en conserve et les plats avec précision, en préservant leur qualité et en respectant les réglementations internationales. Adaptables à différentes lignes de production, ils optimisent les processus et prolongent la durée de vie des produits, garantissant le meilleur à leurs clients.



Entrepreneurs

Les entreprises agrotouristiques, les agriculteurs, les coopératives et les petits producteurs peuvent créer et commercialiser des aliments emballés de haute qualité, tels que des conserves gastronomiques, artisanales ou biologiques. Dynamisez votre activité et régalez les palais les plus exigeants avec vos créations uniques.



Centres de recherche

Nous disposons d'autoclaves conçus pour réaliser des tests sur plusieurs lignes de R&D. Ces appareils intègrent la technologie la plus avancée et la polyvalence requise par les centres spécialisés en science et technologie alimentaires et en ingrédients alimentaires.



Industrie de l'emballage

Menez des recherches scientifiques sur de nouveaux matériaux et options d'emballage, effectuez des contrôles de qualité internes, des tests de résistance, des études de longévité et fabriquez des lots pilotes dans vos propres laboratoires – sans avoir besoin de voyager ou d'externaliser ces services.



COURS DE FORMATION

Chez JP Selecta, nous proposons des formations personnalisées qui intègrent notre technique alimentaire autorisée et des recettes exclusives, conçues pour perfectionner les compétences, maximiser la rentabilité de chaque processus et obtenir des résultats prouvés.

Nous proposons deux modalités : en ligne et en personne, toutes deux avec des composantes théoriques et pratiques qui garantissent une compréhension complète des fondamentaux et de l'application de nos technologies et méthodes.

De plus, nous offrons la possibilité de tester nos équipements Steril-Food avant tout achat. Le test est effectué dans nos installations, vous permettant de découvrir de première main les avantages et l'efficacité de l'équipement sous la direction d'experts.
Nos cours vous apportent à la fois des connaissances techniques et des conseils pratiques que vous pouvez appliquer immédiatement, garantissant que votre investissement dans la formation se traduit par des améliorations tangibles et durables dans votre environnement de travail.

	BASIQUE	PROFESSIONNEL	AVANCÉ
ÉVALUATION INITIALE	⊕	⊕	⊕
FORMATION ET MISE EN OEUVRE	⊕	⊕	⊕
TEST DE TRAITEMENT THERMIQUE	⊖	⊕	⊕
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE	⊖	⊖	⊕
RAPPORT TECHNIQUE	⊖	⊖	⊕

RÈGLEMENTS

EN-61010-1 Exigences de sécurité pour les équipements électriques de mesure, de contrôle et de laboratoire. Partie 1 : Exigences générales.

EN-61010-2-040 Partie 2-040 : Règles particulières pour les autoclaves de laboratoire.

EN-61326 Matériel électrique de mesure, de contrôle et de laboratoire. Exigences en matière de compatibilité électromagnétique.

2000 Merkblatt Récipients à pression.

2014/35/UE Basse tension.

2014/30/UE Compatibilité électromagnétique.

2014/68/UE Équipements sous pression.

UNE-EN-ISO 9001:2015 Système de gestion de la qualité.

UNE-EN ISO 14001:2015 Systèmes de management environnemental.



STERIL food®

BY J.P. SELECTA



Distribué par CPSI France
www.sterilfood.fr
contact@cpsifrance.fr
06 10 09 73 86

CPSI FRANCE