

# Les stérilisateur

La pasteurisation et la stérilisation sont des procédés traditionnels de conservation qui permettent en toute sécurité de préserver les qualités gustatives et organoleptiques des préparations. Les préparations sont portées à une température donnée pendant un temps donné (barème) avant d'être refroidies brutalement.

- Dans le cas de la pasteurisation les températures de palier varient de 65 à 100°C, le processus **détruit les formes végétales des micro-organismes**.

Les produits naturellement acides se contentent d'une pasteurisation : jus de fruits, lait, cidre, miel, confiture, compote, fruits au sirop, concentré de tomates...

Pour nombre d'autres produits moins acides, la pasteurisation ne permet que des dates de conservation courtes, et la nécessité de conserver les produits au frais.

- Dans le cas de la stérilisation, les températures de palier se situent au delà de 100°C.

Le processus détruit alors non seulement **les formes végétales des micro-organismes, mais également les germes revivifiables** qui ne sont détruits qu'à partir de 100°C.

La stérilisation est utilisée pour les foies gras, les terrines, les viandes, les plats cuisinés, les légumes, les potages,...

Depuis plus de 20 ans, Techna est une référence de qualité pour les conserveries artisanales et professionnelles.



Pour vous assurer un service complet, Techna distribue une large gamme de bocaux, qui permettent de conserver toutes les saveurs, les couleurs et la fraîcheur de vos préparations.



#### Forme Droite

Spéciale foie gras, pâtés, rillettes...  
Existe en 80, 140, 160, 290, 370, 580, 600 et 850 ml



#### Forme Tulipe

Pour confits, plats cuisinés, escargots...  
Existe en 220, 580 et 1062 ml



#### Forme Rustique

Pour fruits, légumes, confitures, fruits à l'alcool...  
Existe en 220, 555 et 1062 ml



#### Carafe à jus

Pour jus de fruits, soupes...  
Existe en 290, 530 et 1062 ml

	60 l	90 l	157 l	190 l
<b>Electrique</b>				
Réf.	ST 60 E	ST 95 E	ST 157 E	ST 190 E
Contenance	28 4/4	56 4/4	75 4/4	100 4/4
Puiss. thermique	6 kWh	9 kWh	15 kWh	15 kWh
Alimentation	380V tri	380V tri	380V tri	380V tri
<b>Gaz</b>				
Réf.	ST 60 G	ST 95 G		
Contenance	40 4/4	68 4/4		
Puiss. thermique	16000 MTh			
Alimentation	Propane ou Gaz naturel			



Stérilisateur & Bocaux

5 rue Ettore Bugatti - BP 57 - Eckbolsheim  
67038 Strasbourg Cedex 2

Tél. 03 88 77 07 29 - Fax 03 88 76 93 34

E-mail : contact@techna.tm.fr

[www.techna.tm.fr](http://www.techna.tm.fr)

# La tradition a du bon !



Stérilisateur & Bocaux

### Installation type avec :

- 1 Thermomètre à lecture directe
- 2 Coffret électrique
- 3 Régulation électronique de la chauffe
- 4 Système de refroidissement avec contrepression réglable
- 5 Vanne de vidange
- 6 Mitigeur arrivée eau chaude/froide
- 7 Détendeur gaz
- 8 Evacuation résistant à la chaleur
- 9 Arrivée eau froide circuit de refroidissement



10 Le manomètre permet de contrôler à tout moment la pression à l'intérieur de l'autoclave.

La vanne de dégazage 13 permet d'adapter le processus aux préconisations données par le fournisseur de bocaux ou de boîtes métal.



En complément 11 du thermomètre à lecture directe, le thermomètre enregistreur assure l'historique du processus et la traçabilité du lot.



14 Circuit de refroidissement : la soupape réglable permet un refroidissement complet des préparations tout en maintenant une contre-pression dans l'autoclave pour une fermeture parfaite des bocaux.



12 Les 2 soupapes de sécurité limitent la pression à 2 bars en cas de surchauffe accidentelle due à la défaillance éventuelle d'un élément du circuit de chauffe.

Option programmeur : les paramètres température et temps de barème peuvent être programmés pour plus de confort, un bip sonore signale la fin de la chauffe.



## Sécurité et contrôles

Les autoclaves Techna répondent à la norme C.E.

Ils sont conformes à la réglementation des appareils sous pression (DESP 97/23/CE) et éprouvés individuellement par un organisme notifié.

Chaque mise en service est assurée par un technicien de la société Techna ou par son distributeur officiel. L'appareil est livré entièrement équipé. Après branchement et raccordement effectués par l'utilisateur, une stérilisation complète est réalisée.

Le technicien s'assure alors que l'utilisateur maîtrise complètement la conduite de son autoclave et lui donne la possibilité de poser toutes ses questions sur la stérilisation.

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 tous les deux ans par un organisme notifié.
- Tous les dix ans, un contrôle complet appelé ré-épreuve décennale est obligatoire.
- A chaque changement d'affectation de l'autoclave (lieu ou propriétaire), une requalification doit être refaite.