TERRA Food-Tech ® vznikla v roce 2017 jako reakce na potřeby malých výrobců, podnikatelů a laborantů oddělení výzkumu a vývoje potravinářského a obalového průmyslu.
S více než 45 lety průkopnických odborných znalostí v oblasti sterilizačních zařízení se RAYPA pevně etablovala jako přední světová značka v oblasti laboratorního vybavení. Naše nejnovější inovace, kompaktní autoklávy TERRA Food-Tech ® , slibuje uživatelsky přívětivé řešení pro zpracování různých balených potravin, gurmánských zavařenin a hotových jídel. Naše technologie byla navržena se zaměřením na absolutní bezpečnost a zajišťuje optimální kombinaci účinnosti a přesnosti.

Chcete prodávat gurmánské konzervy nebo hotová jídla?

Aby vaše připravené balené potraviny byly připraveny pro maloobchodní prodejny, jako jsou supermarkety, je nezbytné zpracovat vaše produkty ošetřeními, jako je pasterizace nebo sterilizace.
K zajištění optimálních výsledků potřebujete profesionální vybavení, jako jsou naše potravinářské autoklávy. Navíc budete těžit z naší komplexní podpory, která vám pomůže úspěšně realizovat váš projekt.

Autoklávy pro podnikatele ›

Autoklávy pro restaurace ›

Provádíte výzkum nových receptur produktů nebo obalových materiálů?

Laboratoře a oddělení výzkumu a vývoje v potravinářském a obalovém průmyslu chápou prvořadý význam testování kvality a hodnocení uchování nových produktů před jejich uvedením na trh. Tato přísná hodnocení jsou kritická pro zajištění bezpečnosti produktu, dlouhé životnosti a spokojenosti spotřebitelů.
Naše autoklávy jsou nezbytným zařízením pro provádění vědeckých testů potravin a obalů v menším měřítku.

Autoklávy pro výzkumná centra ›

Autoklávy pro výzkum a vývoj v potravinářském průmyslu ›

Autoklávy pro výzkum a vývoj v obalovém průmyslu ›

Nabízí vaše škola kurzy související s potravinářským nebo obalovým průmyslem?

V TERRA Food-Tech ® aktivně spolupracujeme s odbornými školami, akademiemi a univerzitami, které nabízejí specializované kurzy, programy odborného výcviku, bakalářské tituly a magisterské programy v oblasti kulinářského umění, potravinářského průmyslu a obalů. Naším cílem je podporovat kvalitu vzdělávání poskytováním zdrojů relevantních pro daný obor. Pokud chcete poskytnout 100% praktické vzdělání, které odpovídá potřebám současného trhu práce, je nezbytné vybavit svou laboratoř potravinářským autoklávem v laboratorním měřítku.

Autoklávy pro odborné školy ›

TERRA Food-Tech ® je osobním úsilím Teresy Espinar a Ramóna Espinara. Tito sourozenci jsou hnací silou společnosti RAYPA , která se specializuje na výrobu laboratorních autoklávů. Společnost RAYPA, založená v 70. letech jejich otcem Ramónem Espinarem Aguilarem, vyrostla pod jejich vedením, rozvinula své odborné znalosti a rozšířila své obzory do potravinářských technologií.

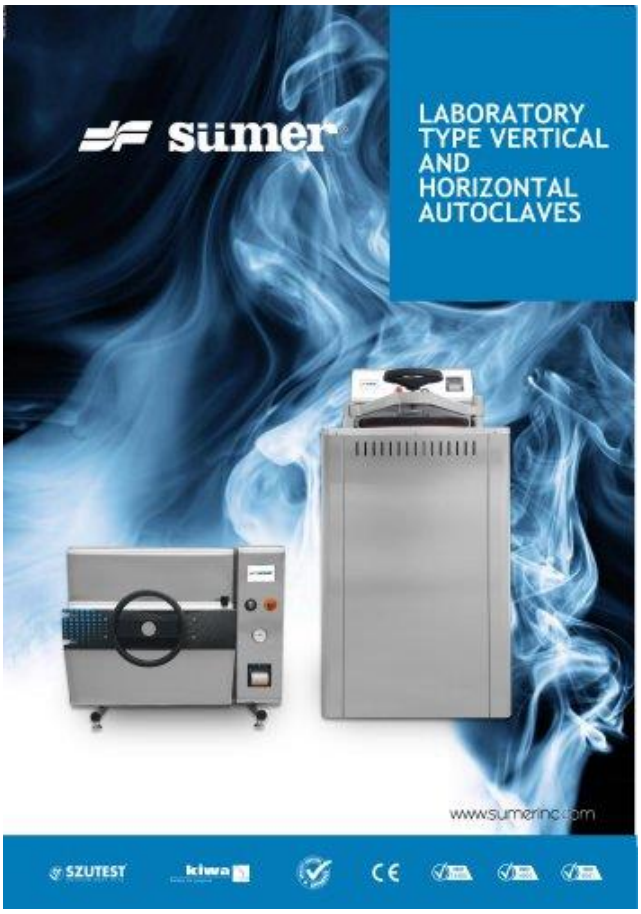
V roce 2008 převzali otěže rodinného podniku sourozenci a poskytli potřebný impuls k přizpůsobení se vyvíjejícím se potřebám trhu. Jejich vize a úsilí umožnily společnosti zůstat v čele trendů v oboru a zajistit její trvalou relevanci a úspěch. Během této doby identifikovali na trhu potřebu produktové řady zaměřené na sterilizaci a pasterizaci balených potravin. V reakci na to vyvinulo oddělení výzkumu a vývoje RAYPA novou řadu kompaktních zařízení, speciálně navržených pro malé výrobce konzerv a hotových jídel. A tak se v roce 2017 zrodily kompaktní autoklávy TERRA Food-Tech ®.

terra® FOOD·TECH

FOODTECH POTRAVINÁŘSKÁ TECHNIKA

Jednota a vášeň: TERRA Food-Tech ®

Teresa a Ramón jako nadšení nadšenci gurmánské kuchyně a přírodních produktů spojili své vášně a dokonce i svá jména dohromady. Název značky TERRA je skutečně odvozen z iniciál jmen obou sourozenců. TEResa a RAmón, čímž vytvořili jméno, které nejen odráží jejich osobní spojení, ale také symbolizuje silné spojení se Zemí a produkty z ní odvozenými, které lze následně zabalit a ošetřit autoklávy TERRA Food-Tech ® .



RAYPA, původ

Od svého založení v roce 1974 se RAYPA vyvinula jako globální lídr ve vývoji, výrobě, marketingu a poprodejním servisu laboratorních autoklávů a analyzátorů potravin. Jsme hrdí na to, že nabízíme širokou škálu produktů pro různá odvětví a tržní aplikace. To, co nás odlišuje, je to, že všechny naše produkty jsou pečlivě navrženy a vyrobeny výhradně v naší nejmodernější továrně ve španělské Barceloně. To zajišťuje výjimečnou úroveň pozornosti věnovanou detailům a vynikající kvalitu sestavení. Udržením plné kontroly nad výrobním procesem můžeme dodržovat nejvyšší standardy a dodávat našim zákazníkům spolehlivé a odolné vybavení.

Naše mise

Naším posláním je nejen vyrábět autoklávy, ale také poskytovat odborné poradenství našim zákazníkům. Snažíme se jim pomáhat vyrábět balené potraviny, které si zachovávají své organoleptické vlastnosti a zároveň zajišťují maximální záruku bezpečnosti potravin.

Certifikace kvality

Všechny naše autoklávy jsou vyráběny od začátku do konce v našich závodech ve městě Terrassa v Barceloně. Během výrobního procesu dodržujeme přísné standardy kvality, abychom našim zákazníkům zajistili dodání toho nejlepšího vybavení.

„Já i můj tým jsme potěšeni autoklávem TERRA Food-Tech ® . Splnil všechna naše očekávání a nejdůležitější je, že nám umožnil pracovat kvalitně a bezpečně. Bezpochyby to byl skvělý nákup.” ***Luca Marchini, šéfkuchař s hvězdou Michelin a majitel Bottega da Re***

Autoklávy TERRA Food-Tech

TERRA Food-Tech ® nabízí řadu autoklávů s protitlakem a rychlým chlazením pro **podnikatele, farmáře, družstva, malé dílny a místní sdružení**, kteří chtějí připravovat a prodávat své vlastní konzervy pohodlným, bezpečným a jednoduchým způsobem. Stejně jako pro **restaurace, kuchaře, cateringové společnosti, hotelové řetězce a kuchařské školy,** kteří chtějí připravovat konzervovaná jídla a hotová jídla spolehlivým, bezpečným a pohodlným způsobem.

Naše autoklávy jsou určeny k vaření, sterilizaci a pasterizaci **gurmánských, řemeslných nebo bio** konzerv řízeným způsobem pomocí teplotní sondy srdce, která umožňuje dokonalou kontrolu celého procesu při zachování organoleptických vlastností a nutričních vlastností potravinářského produktu.

JAKÝKOLI VÝROBEK

Autoklávy Terra Food-Tech ® jsou určeny pro vaření, pasterizaci a sterilizaci všech typů gurmánských, řemeslných nebo bio potravinářských produktů: ovoce, zelenina, maso, ryby, polévky, krémy, bujóny, pyré, džusy, džemy, omáčky, míchat -hranolky, paštiky, hotová jídla.
Naše autoklávy mohou vařit, pasterizovat nebo sterilizovat všechny druhy potravin od 50 °C do 130 °C podle specifických vlastností každého produktu.

VŠECHNY DRUHY BALENÍ

Nádoby kompatibilní s našimi autoklávy zahrnují všechny typy nádob: skleněné nádoby, tácy, lahve, obálky, sáčky, plastové nádoby nebo plechovky.
Sdělíte nám, s jakým kontejnerem chcete pracovat, a my vám přizpůsobíme naše regály a koše podle vašich potřeb. Provádíme také studie produktivity podle modelu autoklávu a zvolené nádoby, abyste ze svého autoklávu vytěžili maximum.

SLEDOVATELNOST PRO AUDITY

Naše autoklávy vám umožní sledovatelnost požadovanou zdravotnickými úřady. Zaznamenávají každý cyklus a šarži jednotlivě s podrobným časovým vývojem všech parametrů. Později je lze analyzovat pomocí volitelného softwaru a generovat zprávy ve formátu PDF s možností exportu dat pomocí USB Pendrive nebo ethernetového připojení.

PROFESIONÁLNÍ POTRAVINÁŘSKÉ PORADENSTVÍ V CENĚ

Součástí koupě jednoho z našich autoklávů je i potravinářské poradenství. Nabízíme technické, právní, etiketovací a zemědělsko-potravinářské poradenství pro malé výrobce, kteří s přípravou zavařenin nebo hotových jídel teprve začínají.

Naše kompaktní autoklávy na konzervované potraviny vám umožňují autonomně vyrábět vaše vlastní konzervy a hotová jídla, což zjednodušuje výrobní proces.

Produkt lze zavést syrový a využít pasterizační nebo sterilizační cyklus k jeho vaření, přičemž je možné jej vařit předem při nízké teplotě po určitou dobu a poté zvýšit teplotu a pasterizovat nebo sterilizovat ve stejném cyklu.

Hlavní rysy

Různé vlastnosti autoklávů **TERRA Food-Tech** ® dělají z malého zařízení skvělého partnera pro efektivní, rychlou a efektivní výrobu.

F_0 - P_0
Nastavitelný

Software
Řízení procesů a ukládání vašich výsledků

Rychlost
Rychlé chlazení, aby nedošlo k převaření produktu

Protitlak
Programovatelná hodnota, aby se nádoby nerozbily

Sledování
Průběžné sledování procesu

Ochrana
a bezpečnost uživatele

..

Hlavní výhody

- Jsou to kompaktní autoklávy s horním plněním o objemu 33 až 175 litrů.
- Respektují organoleptické a nutriční vlastnosti konečného produktu.
- Zaručují soulad s legislativou bezpečnosti potravin, kvality a hygieny pro konzervované potraviny a hotová jídla.
- Jsou vhodné pro všechny typy obalů: plechovky, skleněné dózy, polotuhé tácy, sáčky nebo sáčky.
- Nastavitelné F_0 - P0 pro přesnou pasterizaci nebo sterilizaci pomocí hodnot F_0 a P0
- Instalace je velmi jednoduchá, je potřeba mít pouze jeden přívod vody, jeden odpad a elektrickou přípojku.
- Snadno se používají a programují, jsou vybaveny barevným dotykovým displejem a kapacitou pro uložení až 50 různých programů pro vypracování až 50 různých produktů.
- Technologie rychlého chlazení pomocí vodní sprchy, aby nedošlo k převaření produktu.
- Programovatelný protitlak a rychlé chlazení, aby se zabránilo rozbití nebo deformaci nádob.
- Umožňují vaření produktu během stejného procesu.
- Bezpečnostní opatření: bezpečnostní ventil a termostat, systém zamykání dveří a alarm otevřených dveří, detektory tlaku a hladiny vody, tepelná ochrana kolem víka a ochranné šasi sterilizační komory.
- Mají rozmanité příslušenství pro všechny typy projektů: jeřáb pro zvedání košů, přizpůsobitelné nerezové podnosy a koše, perforační sady pro víka a polotuhé nádoby.

Vertikální autoklávy s tlakovou podporou

Vertikální autoklávy TERRA Food-Tech ® jsou určeny pro **vaření** , **sterilizaci** a **pasterizaci** potravin v nádobách pomocí teplotní sondy umístěné na vzorku produktu. To umožňuje dokonalou kontrolu celého procesu při zachování organoleptických vlastností a minimalizaci možných změn nutričních vlastností finálního produktu.

Výhody

Naše vertikální autoklávy jsou k dispozici v 5 modelech s kapacitou od 33 l do 175 l

- Rychlá inaktivace mikroorganismů a spór
- Tlaková podpora, aby se zabránilo deformaci nebo rozbití nádob
- Vysoká produktivita pro malé podnikatele
- Umožňuje vaření jídla během stejného procesu
- Rychlé chlazení, aby se zabránilo převaření baleného potravinářského produktu
- Časová optimalizace díky přímé kontrole nad hodnotami F_0 - P_0, zaručující správné pasterizace a sterilizace
- Respektuje organoleptické a nutriční vlastnosti produktu
- Zahrnuje: Sonda srdeční teploty pro vzorky, souprava pro perforátor uzávěru, technické a potravinářské poradenské služby.
- Vynikající opatření pro bezpečnost a sledovatelnost
- Snadné použití, barevný dotykový displej a paměť až pro 50 programů

Hlavní rysy

Všechny autoklávy **TERRA Food-Tech** ® mohou regulovat své cykly pomocí následujících parametrů:

Nastavitelná teplota od 50 do 130ºC

Regulace teploty flexibilní srdeční sondou nebo komorovou sondou

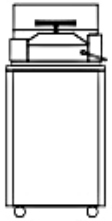
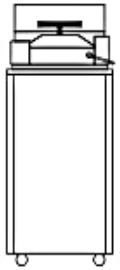
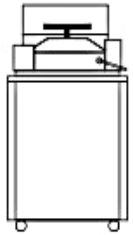
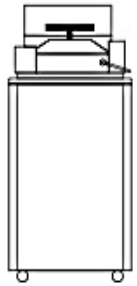
Nastavitelná podpora tlaku až 2,1 barg

Programy s až 5 počátečními a 5 konečnými segmenty, nezávisle nastavitelnými časem, tlakem a teplotou

Regulace hodnotami F0 a P0 s dodatečným registrem Σ%F0 a Σ%P0

Nastavitelné cykly napouštění vody podle počtu a trvání

Technické vlastnosti

VERTIKÁLNÍ AUTOKLÁVY	CFS-28V	CFS-50V	CFS-75V	CFS-110V
Celkový/užitečný objem komory L	33/30	55/48	79/73	115/104
Vnější rozměry DxHxV mm	505 x 580 x 1110	505 x 580 x 1290	610 x 700 x 1185	610 x 700 x 1435
Váha (kg	90	110	140	180
Elektrický výkon W	3200	3200	6000	6000
Elektrické napětí V	230 (1P+N)	230 (1P+N)	400 (3P+N)	400 (3P+N)
Frekvence Hz	50/60	50/60	50/60	50/60

Stolní autoklávy s protitlakem

Naše autoklávy jsou určeny k **vaření, pasterizaci nebo sterilizaci** balených potravin, aby se usnadnil vývoj nových receptur a nádob v potravinářském průmyslu a v obalovém průmyslu. Jsou kompaktní, snadno se instalují a mají veškerou **technologii** a **všestrannost** , kterou potřebujete k provádění všech druhů testů: nastavitelný protitlak, regulace procesu až 2 sondami srdeční teploty, přímé řízení hodnot F0 a P0, výpočet skutečného Σ %F0 a Σ%P0 dosažené po dokončení každého cyklu a naprogramování až 11 segmentů teploty a tlaku.

Výhody

Naše stolní autoklávy jsou k dispozici ve 3 modelech s kapacitou od 22 l do 79 l.

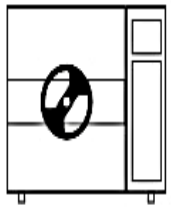
- Likvidace mikroorganismů a spór
- Nastavitelný protitlak až do 2,1 barg, aby se zabránilo poškození nebo rozbití nádob
- Vysoká produktivita pro výzkumná centra a průmyslová zařízení
- Nastavitelná teplota od 50 do 130ºC
- Rychlé chlazení ponořením do vody, nastavitelná doba trvání a počet náplní
- Optimalizace doby cyklu (přímá kontrola nad hodnotou F_0 - P_0)
- Respektuje organoleptické a nutriční vlastnosti produktu
- Obsahuje: Teplotní sondu pro vzorky, vrtací soupravu, školení a poradenskou službu.
- Vynikající bezpečnostní prvky
- Snadné použití, barevný dotykový displej a paměť až pro 50 programů

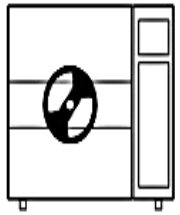
Hlavní rysy

Všechny autoklávy **TERRA Food-Tech** ® mohou regulovat své cykly pomocí následujících parametrů:

Nastavitelná teplota od 50 do 130ºC
Regulace teploty flexibilní srdeční sondou nebo komorovou sondou
Nastavitelná podpora tlaku až 2,1 barg
Programy s až 5 počátečními a 5 konečnými segmenty, nezávisle nastavitelnými časem, tlakem a teplotou
Regulace hodnotami F0 a P0 s dodatečným registrem Σ%F0 a Σ%P0
Nastavitelné cykly napouštění vody podle počtu a trvání

Technické vlastnosti





STOLNÍ AUTOKLÁVY	CFS-21H	CFS-50H	CFS-75H
Celkový/užitečný objem komory L	22/19	55/50	79/75
Vnější rozměry DxHxV mm	560 x 660 x 425	805 x 800 x 650	805 x 1000 x 650
Váha (kg	55	125	140
Elektrický výkon W	2000	2800	3200
Elektrické napětí V	230 (1P+N)	230 (1P+N)	230 (1P+N)
Frekvence Hz	50/60	50/60	50/60

Autoklávy TERRA Food-Tech ® pro gurmánské konzervování

Kontakt

Foodtech s.r.o.
Kanceláře, sklady, zásilky:
Na Rybníčku 1, 312 00 Plzeň
Telefon: +420 602 121 007
Obchod: foodtech@foodtech.cz
Projekty: projekty@foodtech.cz