



DESCRIPCIÓ

Mitjançant la tecnologia d'altres pressions hidroestàtiques reproduïm en els nostres equips les pressions que existirien a 60 km sota el mar (6000bar). La pasteurització d'aliments en fred o a temperatura ambient per sobre de 4000 bar inactiva la gran majoria dels microorganismes deteriorants i patògens (bacteries, fongs i llevats, virus, etc) presents en els productes alimentaris.



APLICACIONS

Higienització de peix i marisc cru (Anisakis, Vibrio, virus, etc).
Reducció del risc de Listeria en aliments "ready to eat" com: pernil curat, embotits llescats, etc).
Augment de la vida comercial de productes càrnics cuits i llescats.
Fruites, verdures i suc.
Llet i productes derivats (formatge fresc, iogurt, etc).



CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

La capacitat de l'equip és de 120 L.
La pressió màxima és de 6000 bar.
La temperatura de procés: +10°C / +40°C.
Diàmetre del cilindre: 300 mm.
Capacitat de procés per cicle: 55 kg. (Segons el format del producte).

UBICACIÓ EN PLANTA



ÀREES DE CONEIXEMENT

- Tecnologies de Conservació
- Seguretat Alimentària
- Nous productes i processos