

NOVEDADES >

ACERCA DE NUESTRA TECNOLOGÍA

Los puntos diferenciales clave de la tecnología se basan en la:

- Distribución uniforme de la temperatura dentro del reactor.
- Mayor superficie de raspado para la transferencia de calor.
- Reducción del tiempo de cocción y mantenimiento de las propiedades organolépticas de los alimentos.
- Capacidad para gestionar cualquier grado de viscosidad del producto.
- Cocción aséptica: podemos envasar asépticamente el producto directamente e inmediatamente después de la producción sin doble tratamiento térmico.

INDUSTRIA >

¿QUE ES T-SENSATION? T-SENSATION FRENTE A OTROS REACTORES

o Superficie de calentamiento ampliada.

La superficie de calentamiento del T-Sensation es mayor que en los otros reactores, por lo que la potencia de calentamiento y enfriamiento es mucho mayor.

o Condiciones de trabajo a presión y en vacío

T-Sensation puede trabajar bajo presión y vacío. La presión máxima de diseño en la zona del producto es de 2 bares (134°C).

o No hay que ensuciar.

Nuestro sistema de rascadores está diseñado para que toda la superficie interior en contacto con el producto sea raspada, evitando que el producto se pegue y pierda rendimiento.

o Superficie antiadherente.

La superficie en contacto con el producto puede tener un tratamiento antiadherente con un recubrimiento especial de la FDA. T-Sensation es el único equipo que cuenta con este tipo de revestimiento, imprescindible para evitar la contaminación por almidón, proteínas, etc.

o Sistema de autolimpieza.

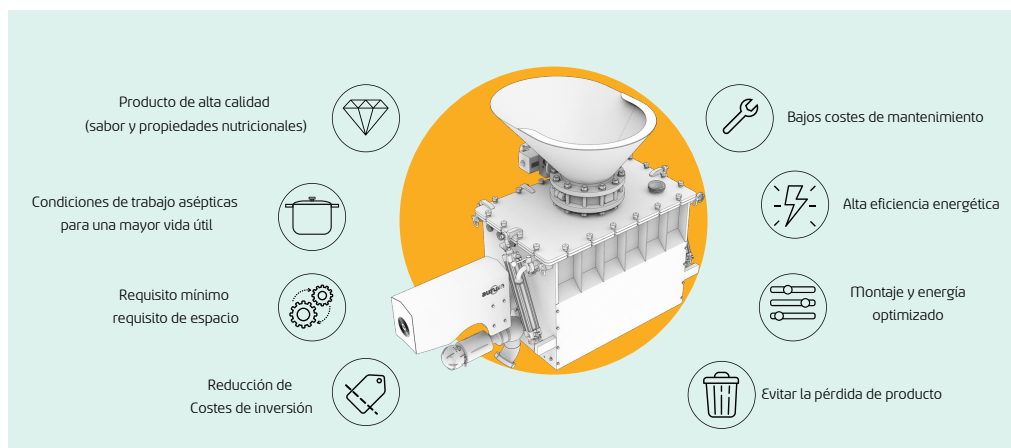
Nuestro sistema de rascadores permite la limpieza automática y no requiere que los operarios limpien el equipo.

o Equipo versátil.

Con T-Sensation todo el proceso de cocción puede realizarse con un solo equipo.

VENTAJAS

- Seguridad alimentaria
- Sabor natural y recetas caseras
- Sin aditivos/conservantes
- La eficacia de la producción
- Sin necesidad de hidratar las legumbres
- Significativo ahorro de costes
- Ahorro de energía y tiempo
- Larga vida útil
- Almacenamiento a temperatura ambiente



DETALLE >

T-SENSATION

LÍNEA DE REACTOR DE COCINADO FLEXIBLE

La tecnología T-Sensation® proporciona una transferencia de calor de alta eficiencia.

Esta línea de cocción flexible es capaz de cocinar desde recetas complejas hasta simples purés con sabor casero.

Reduce el tiempo de cocción y mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos, con la posibilidad de cocinar en condiciones asépticas sin aditivos ni conservantes.



Tiempo



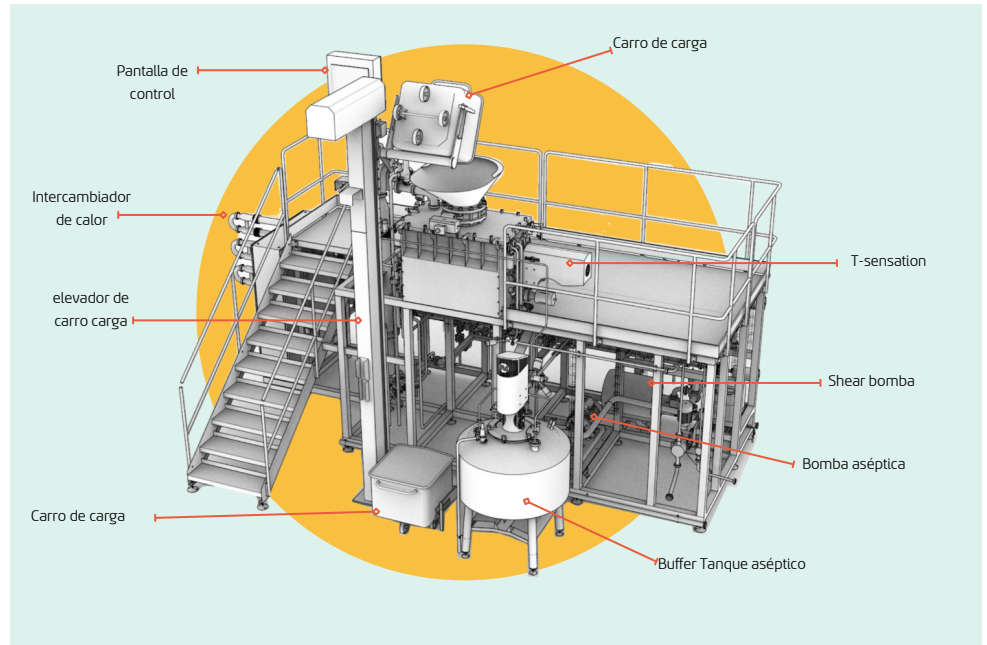
Presión



Temperatura



Velocidad



DETALLE >

LA EFICIENCIA ES SINÓNIMO DE AHORRO

Los tiempos de cocción se reducen entre 4 y 5 veces en comparación con un hervidor tradicional. 1000 kg 20 min VS 1000 kg 60 a 90 min

*Según la receta/preparación.

- La pérdida de calor se reduce a una quinta parte.
- tanque de 1000 L a 100°C de unas 15.000 Kcal/hora.
- por cada carga (20 minutos por carga), el T-1000 perderá 6.000 Kcal. Mientras que el hervidor necesitará 2 horas por carga y perderá unas 30.000 Kcal.
- En euros, el coste es de 0,8 euros por carga del T-1000 y de unos 4,0 euros para un hervidor tradicional.
- Menor consumo de electricidad durante el funcionamiento de la máquina debido al menor tiempo de proceso.
- Coste de mano de obra inferior al 50% en comparación con las calderas tradicionales, debido a la reducción del número de operarios necesarios.
- Menor coste de gastos generales por carga producida, debido al menor tiempo de proceso.
- Sin coste de autoclave en caso de cocción aséptica y aséptica.

