

TECHNA®

De l'**autoclave** au **bocal**
et vice versa.



**Fabricant de
stérilisateurs
autoclaves**

Fabrication française



Des bocaux à votre image



TECHNA® fabricant français de stérilisateur autoclaves depuis plus de 40 ans est une référence de qualité, de fiabilité de par la simplicité d'utilisation de ses appareils pour l'ensemble des métiers de bouche en France et en Europe.

TECHNA® apporte à ses clients partenaires des solutions adaptées à la conservation des aliments en matière de stérilisation, pasteurisation et aussi de mise sous vide.

TECHNA® est depuis 1989 le distributeur historique des bocaux WECK® avec fermeture par clips amovibles.

Les bocaux WECK® sont entièrement en verre avec un couvercle séparé et un joint fin.

La gamme des bocaux WECK® est large et permet de répondre à toutes vos attentes avec des formes innovantes. Parallèlement, TECHNA® propose une large gamme de bocaux en verre type TWIST-OFF. Équipés de capsules métalliques disponibles en plusieurs coloris, ces bocaux allient simplicité et praticité. Les capsules peuvent être personnalisées, offrant ainsi la possibilité de créer des bocaux parfaitement à l'image de votre marque.

Toute l'équipe TECHNA® est à votre écoute pour vous conseiller et assurer un service de qualité.

PASTEURISATION ET STÉRILISATION

La pasteurisation est un traitement thermique avec une température à cœur et une température de traitement plus basse qu'avec une stérilisation et qui ne détruit pas un spectre de germes aussi large, en particulier les spores de *Clostridium Botulinum*.

Un produit pasteurisé n'est pas adapté pour une conservation à température ambiante, doit être stocké au froid et a une DDM beaucoup plus courte.

La stérilisation est un traitement thermique fait dans un autoclave à pression et contrepression, les températures de traitement et à cœur du produit sont plus hautes qu'en pasteurisation pour atteindre un seuil appelé Valeur Stérilisatrice (VS).

La règle de base étant une VS minimum de 3.

Un produit stérilisé peut être stocké à température ambiante et avoir une date de durabilité minimum (DDM) longue de quelques années.

Néanmoins, la fabrication de produits à stériliser demande l'adaptation éventuelle des recettes ou l'utilisation de liants résistants à la haute température.



AUTOCLAVES TECHNA®

Les stériliseurs TECHNA® sont de véritables autoclaves à pression interne. Ils sont conçus et assemblés dans notre atelier de Vendenheim à partir d'une cuve en aluminium entièrement coulée en une seule pièce sans aucune soudure.

L'appareil est de conception :

Compacte **Fiable** **Robuste** **Simple** **Rustique** **Facile d'utilisation**

TECHNA® produit des appareils destinés aux artisans, bouchers charcutiers, traiteurs, restaurateurs et petits industriels, aux agriculteurs transformateurs, éleveurs, maraîchers, aux artisans valorisant les produits issus de la mer, aux institutions sociales.

2 capacités de cuves sont proposées

- 95L (équivalent à 56 boîtes 4/4)
- 190L (équivalent à 100 boîtes 4/4)

Puissance de chauffe 9kW en 400v pour le 95L et 15kW en 400v pour le 190L.

La conduite de l'autoclave est assurée par un coffret de commande automatique.

Le coffret automatique est une commande de gestion automatisée des paramètres de stérilisation.

Programmable, jusqu'à 25 programmes selon le modèle.

Gestion des paliers de dégazage, stérilisation et refroidissement.

Une fois l'autotest validé, le programme est lancé et plus aucune intervention humaine n'est requise.

A la fin du cycle, un ticket reprenant les paramètres du programme est imprimé et doit être conservé au minimum 6 mois après la fin de la DDM avec possibilité d'enregistrement sur clé USB.

Equipement 95L gaz disponible sur demande en version Basic Plus.



STÉRILISATEURS AUTOMATIQUES

Disponibles en version électrique de 95 et 190L et conçus sur la base mécanique qui fait le succès de TECHNA® depuis de nombreuses années, ces appareils intègrent un boîtier de commande électronique pilotant le processus de stérilisation (ou de pasteurisation).

Equipés de cette technologie à l'ergonomie simple et efficace, les stérilisateurs autoclaves automatiques apportent à leurs utilisateurs une tranquillité d'esprit certaine puisque toutes les étapes du process s'enchaînent automatiquement depuis le début de la chauffe jusqu'à la fin du refroidissement.

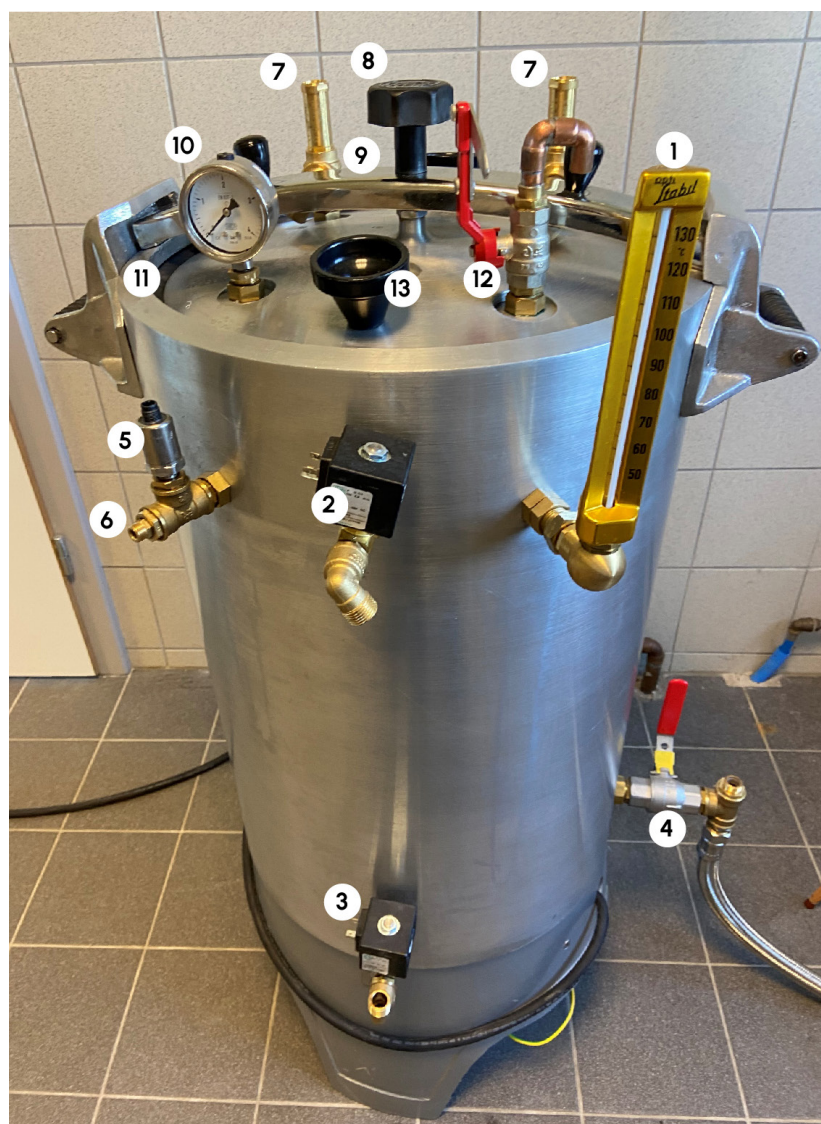
Possibilité de personnaliser et d'enregistrer jusqu'à 25 programmes.

Chaque cycle se programme avec 10 paramètres.

Les informations sont reprises et imprimées sur un papier thermique spécifique qui accompagne chaque stérilisation et peuvent également être sauvegardées sur clé USB.

Un tracé graphique reprend les informations de température et de pression du cycle.

A la fin du cycle, les différentes mesures clés sont reprises et imprimées sur le relevé à archiver pour garder une trace du travail accompli.



- 1 - thermomètre à lecture directe
- 2 - électrovanne de sortie
- 3 - électrovanne d'entrée eau froide
- 4 - vanne de vidange
- 5 - capteur de pression
- 6 - sonde de température
- 7 - soupapes de sécurité
- 8 - bouton de serrage
- 9 - étrier de fermeture
- 10 - manomètre de pression
- 11 - joint d'étanchéité
- 12- vanne de mise à l'air libre
- 13 - poignée x2



Le programmeur, à l'ergonomie simple et efficace mémorise 25 programmes différents.



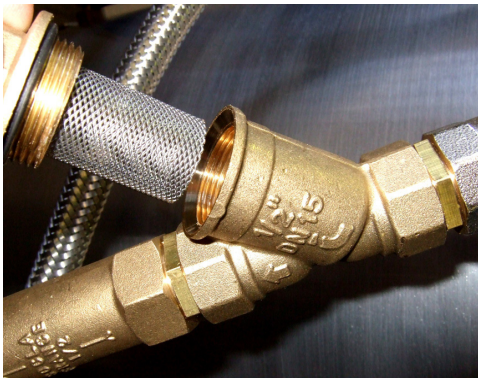
Les paramètres de programmation, les courbes de température et de pression et les données clés sont imprimés à la fin de la stérilisation assurant la traçabilité de votre process.



Les capteurs de pression et de température mesurent en permanence les conditions à l'intérieur de l'autoclave.



Les électrovannes de forte puissance assurent la régulation de l'appareil.



Le filtre situé à l'entrée du circuit de refroidissement protège les électrovannes.

Les stérilisateurs automatiques

95L	190L
-----	------

Electrique

Réf.	ST95EA EVO1/EVO2	ST190EA EVO1/EVO2
Contenance	≈ 56 4/4	≈ 100 4/4
Puissance	9 kWh	15 kWh
Alimentation	400 V tetra	400 V tetra

COMMANDE EVOLUTION 1

TECHNA®, référence sur le marché des stérilisateurs autoclaves pour les métiers de bouche, lance sa nouvelle commande EVOLUTION 1 et redéfinit les standards de la stérilisation !

Forte d'une expertise reconnue et d'une écoute constante de ses clients, TECHNA® place l'innovation au service de votre performance.

En 2009, TECHNA® révolutionnait le marché en introduisant la commande automatique pour ses autoclaves, offrant une gestion entièrement automatisée des cycles de stérilisation et un gain de temps précieux, en plus d'une fiabilité et d'une longévité à toute épreuve. Aujourd'hui, après plusieurs années de recherche et développement, TECHNA® franchit une nouvelle étape avec EVOLUTION 1, alliant technologie avancée et design fonctionnel.

LES AVANCÉES DE LA COMMANDE EVOLUTION 1

Une visibilité optimale : Écran couleur 7 pouces, pour un suivi en temps réel de l'avancement du cycle.

Un design sophistiqué : Coffret en inox au style épuré, conforme à la norme IP44 garantissant robustesse et élégance.



Installation simplifiée : Raccords rapides pour une mise en œuvre efficace et sans contrainte.

Programmation augmentée : Une capacité et une fluidité de programmation optimisées pour une utilisation intuitive.

Simplicité d'utilisation : Interface fluide et intuitive, rendant la programmation accessible à tous.

Une traçabilité renforcée : Transfert facile des données via clé USB, en complément de l'impression du protocole de stérilisation.

Une technologie de pointe : Carte électronique de dernière génération, pour des performances durables.

La commande EVOLUTION 1 est **compatible avec les autoclaves automatiques électriques de capacité 95 L et 190 L**, répondant ainsi aux besoins de tous les professionnels.

COMMANDE EVOLUTION 2

TECHNA®, toujours à la pointe de l'innovation pour garantir la sécurité dans les processus de fabrication et développer la créativité culinaire, dévoile, en parallèle de la commande EVOLUTION 1, le coffret de commande EVOLUTION 2, apportant des innovations révolutionnaires.

LES AVANCÉES DE LA COMMANDE EVOLUTION 2

Cycle de stérilisation sécurisé et optimisé

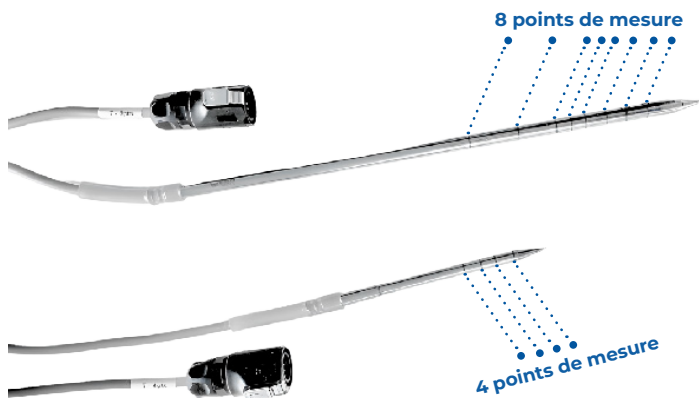
Le processus est basé sur la prise en compte de la température réelle dans le bocal.

La durée du cycle est gérée par un couple

"objectif de valeur stérilisatrice / température de barème"

Sondes de températures multipoints ultraprécises

Deux sondes de températures multipoints étalonnées selon les standards internationaux permettent le calcul en temps réel du point froid du bocal et le suivi en direct de la valeur stérilisatrice.



Carte électronique innovante

Intégrant de nombreuses avancées technologiques.

Assistance à la détermination de la valeur stérilisatrice

Le nouveau système vous aide à déterminer la valeur stérilisatrice avant validation, vous assurant une stérilisation précise et conforme.

Flexibilité et compatibilité

Le coffret EVOLUTION 2 offre une grande flexibilité et une réactivité optimale pour les opérations de stérilisation. Il est compatible avec les stérilisateur autoclaves électriques automatiques 95L et 190L.

Les appareils électriques automatiques 95L et 190 L existants peuvent être rééquipés avec le système EVOLUTION 2.

Les coffrets EVOLUTION 1 peuvent également évoluer en EVOLUTION 2.



STÉRILISATEURS SEMI AUTOMATIQUES

Les autoclaves semi automatiques sont proposés en 2 capacités 95L et 190L en version électrique et en capacité 95L en version gaz. Ces appareils sont d'une qualité et d'une fiabilité éprouvées, de même conception que les automatiques hormis certaines opérations qui doivent être réalisées manuellement. La traçabilité est assurée par une impression papier qui accompagne chaque stérilisation et un coffret programmeur "Basicplus" permet de programmer la température et la durée de dégazage ainsi que les températures et durées de barème.

Programme "Basicplus"



Semi automatique électrique



Semi automatique gaz



Les stérilisateurs semi automatiques

	95L Electrique	95L Gaz
Réf.	ST95E	ST95G
Contenance	≈ 56 4/4	≈ 68 4/4
Puissance	9 kWh	16000 mth
Alimentation	400 V tetra ou 220V	230 V/ gaz naturel ou propane

LES STÉRILISATEURS AUTOCLAVES GOÛT'STAVE

**Stérilisateur
Goût'Stave**



Autonome

Fonctionnement sans chaudière. L'eau est chauffée rapidement par une résistance électrique. L'injection de vapeur est aussi possible.

Adaptable

Il s'adapte à tous les types de produits. Un panier peut contenir 200 boîtes de conserves 850 ml ou 460 bocaux en verre en Twist Off de 230 ml TO82.

Appliqué

L'eau est uniformément pulvérisée sur les produits. Cela assure une répartition homogène de température et garantit ainsi la qualité et la sécurité des produits.

Innovant

Un logiciel permet d'assurer la régulation automatique de l'autoclave, de suivre la température et la valeur stérilisatrice au cœur des produits.

UNE GRANDE CAPACITÉ



210 Bocaux à clips



400 à 1000
sacs sous vide



200 ou 400
boîtes 4/4



150 bouteilles
de 1L



180
barquettes

Bocaux twist-off, bocaux mécaniques...

La programmation du cycle de stérilisation et/ou de pasteurisation s'effectue sur un écran tactile, très simple et ergonomique à utiliser. Notre logiciel permet :

- De réguler automatiquement la température et la contre-pression, tout au long du cycle du traitement thermique des aliments en fonction de la consigne demandée. Une fois la recette paramétrée, il suffit d'appuyer sur « start », le stérilisateur autoclave se charge d'assurer donc de stériliser et/ou pasteuriser les produits.
- L'affichage et suivi des courbes de température et contre-pression en temps réel.
- Le suivi de l'évolution de la température dans le produit grâce aux sondes à cœur. La valeur stérilisatrice ou pasteurisatrice est calculée en temps réel. Le pilotage de l'autoclave peut aussi se faire en fonction de la température, de la valeur stérilisatrice ou valeur pasteurisatrice du produit.
- L'archivage des rapports des cycles de traitement thermique pour la traçabilité des produits.



LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériaux	Tout en Inox AISI 304-L
Mode de fonctionnement	Aspersion d'eau / air comprimé
Agrément/certificat	CE / TÜV AD-Merkblatt-S1
Isolation cuve	50mm de laine de roche couverte de tôles en aluminium
Cuve	Diamètre interne – 800mm / Epaisseur Inox : 4mm

SÉCURITÉ ET CONTRÔLES

Les autoclaves TECHNA® répondent à la norme C.E.

Ils sont conformes à la réglementation des appareils sous pression (DESP 2014/68/UE) et éprouvés individuellement sous le contrôle d'un organisme notifié.

Chaque mise en service est assurée par un technicien de la société TECHNA® ou par son distributeur. L'appareil est livré entièrement équipé. Les raccordements et branchements sont effectués par l'utilisateur.

Durant la mise en service, une stérilisation pourra être réalisée à la demande de l'utilisateur. L'intervenant s'assurera que les personnes travaillant sur l'autoclave ont validé les bases de l'utilisation de l'appareil et de la stérilisation.

TECHNA® conseille aux opérateurs de suivre une formation de conserveur auprès d'un organisme spécialisé type CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) ou autres. 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 aussi souvent que nécessaire sans excéder 24 mois.
- Les soupapes de sécurité sont à changer tous les 5 ans.
- Un contrôle complet appelé ré-épreuve décennale est obligatoire tous les 10 ans. A chaque changement d'affectation de l'autoclave (lieu et/ou propriétaire) une requalification est nécessaire.

PLATEAU TECHNIQUE TECHNA

Toujours aux côtés de ses clients, TECHNA® a créé un plateau technique entièrement équipé avec l'ensemble du matériel nécessaire à la fabrication de conserves alimentaires. Ce plateau technique est à la disposition des partenaires de TECHNA®, pour la formation à l'utilisation des équipements des services techniques et la réalisation de recettes clients.



ACCESSOIRES TECHNNA®

Toujours à l'écoute des utilisateurs, TECHNNA® a développé des accessoires pour optimiser le travail.

PANIER DE CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT

1/1



x3

1/3

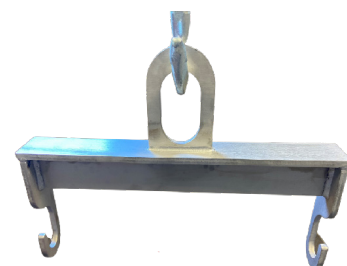


Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304-L, ajouré, disponible uniquement pour les modèles 190L.

Afin de faciliter le chargement et déchargement des autoclaves 190L, TECHNNA® a conçu des paniers adaptés aux cuves 190L, entièrement en acier inoxydable AISI 304-L, soudures résistantes, entièrement ajourés, avec rails de guidage et de protection des sondes, système d'accrochage ingénieux et robuste.

L'extraction du panier peut être réalisée avec un palan, une chèvre ou tout autre système de levage conforme aux normes.

En option TECHNNA® propose un palonnier efficace en acier inoxydable de forte épaisseur.



En option, TECHNNA® propose un palonnier adapté pour le levage du panier.

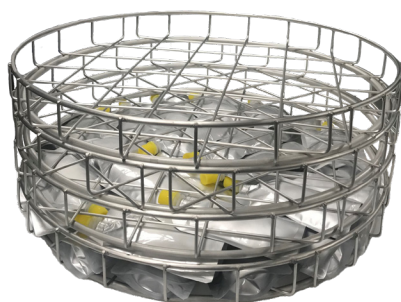
Pour optimiser au mieux les flux, TECHNNA® conseille l'achat de 2 paniers.

INSERTS DE COMPARTIMENTAGE

Pour optimiser la stérilisation/pasteurisation des sachets sous vide, des doypacks, des saucisses et boyaux stérilisables, TECHNNA® a développé des inserts de compartimentage d'une hauteur de 45 mm pour les paniers de stérilisation (utilisables sur modèle 190L)

Les inserts sont entièrement soudés et perforés pour faciliter le passage de l'eau pendant le cycle.

Un panier standard peut contenir 10 inserts de compartimentage.



HOUSSE THERMIQUE

Les housses isothermes TECHNA® protègent du risque de brûlure en cas de contact avec une cuve chaude. Les housses isothermes sont facilement amovibles.



MATIÈRES :

- Face intérieure, bâche en silicone noir anti feu haute résistance à la température jusqu'à 200°C
- Résistant au solvant.
- Face intermédiaire, mousse PET/BULLE/PET.
- Face extérieure, bâche en silicone noir recouverte d'une bâche bleue couture rouge.
- Fermeture velcro face avant et arrière, avec fenêtre anti dissipation d'énergie cousue gansée.

DISPONIBLE POUR LES AUTOCLAVES SUIVANTS :

- ST95EA
- ST190EA

THERMO BOUTON

L'auto contrôle est aujourd'hui le moyen rapide et efficace pour acquérir des données sur les cycles de stérilisation et contrôler la valeur stérilisatrice.

TECHNA® a sélectionné pour vous le kit d'acquisition de données THERMOTRACK IBTECHNA®.

Composition du kit : logiciel d'exploitation, 4x thermo bouton IBTECHNA® en capsule silicone compatible contact alimentaire, étanche, étalons internationaux, support de lecture avec adaptateur USB, accès au support technique.

Le Thermo bouton IBTECHNA® est idéal pour le suivi à cœur du produit : cuisson, stérilisation et refroidissement.

Caractéristiques :

- Diamètre : 16mm, capsule en acier inoxydable recouvert de silicone
- Plage de température °C : 0/+125°
- Résolution : 0,1°C
- Précision : +/-0,5°C



LOGICIEL THERMOTRACK

La solution complète qui combine simplicité d'utilisation et richesse d'informations.

Brancher le bouton sur le lecteur pour obtenir directement la courbe, la liste des températures, la liste des dépassements de seuils critiques.

