

Matériel de traitement thermique
 Industries agro-alimentaires - Conserveries
 Cuisines centrales
Thermal processing
 Canned food - Long shelf life fresh products
 "Sous vide" products

STÉRILISATION

CUISSON SOUS VIDE



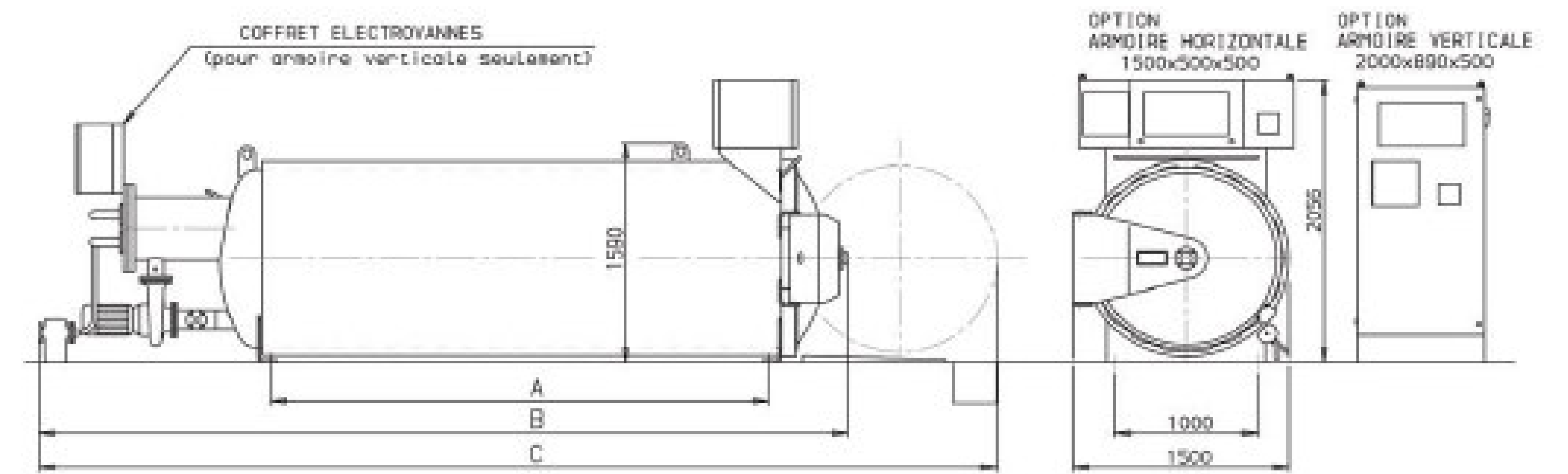
PASTEURISATION

Votre partenaire...
 Your partner...

STERIFLOW®
 THERMAL PROCESSING

Groupe
BARRIQUAND

STERIFLOW SAS - 32, RUE DE CAMBRAI - 75019 PARIS - TÉL. : 33 (0)1 40 37 08 45 - TÉLÉCOPIE : 33 (0)1 40 38 06 99
 E-mail : contact.paris@steriflow.com - Web : www.steriflow.com



	2 paniers	3 paniers	4 paniers	5 paniers	6 paniers
A	1670	2570	3470	4370	2 x 2635
B	3850	4750	5650	6550	7450
C	4900	5800	6700	7600	8500

* Dimensions non contractuelles

Modèles supérieurs à 6 paniers, sur demande.



Modèle labo, pour développement de produits.
 Lab model for product development.



Autres modèles et dimensions sur demande.
 Other models and dimensions on request.

Votre partenaire...
 Your partner...

STERIFLOW®
 THERMAL PROCESSING

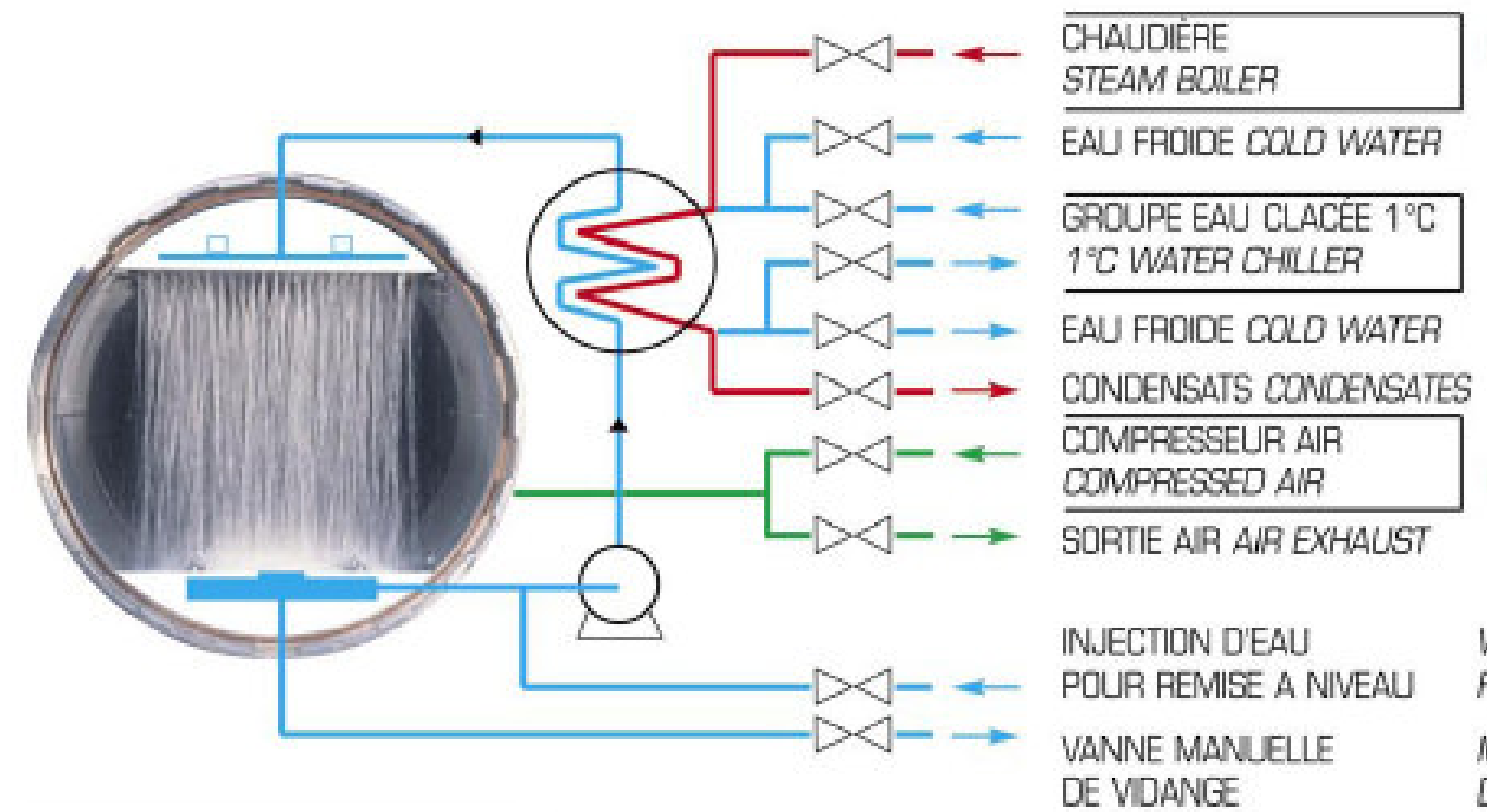
Groupe
BARRIQUAND

32, RUE DE CAMBRAI - 75019 PARIS - TÉL. : 33 (0)1 40 37 08 45 - TÉLÉCOPIE : 33 (0)1 40 38 06 99
 SAS au capital de 1 500 000 € - RC ROANNE B 352 960 702 (90 B4)
 E-mail : contact.paris@steriflow.com - Web : www.steriflow.com



PRINCIPE DU SYSTÈME

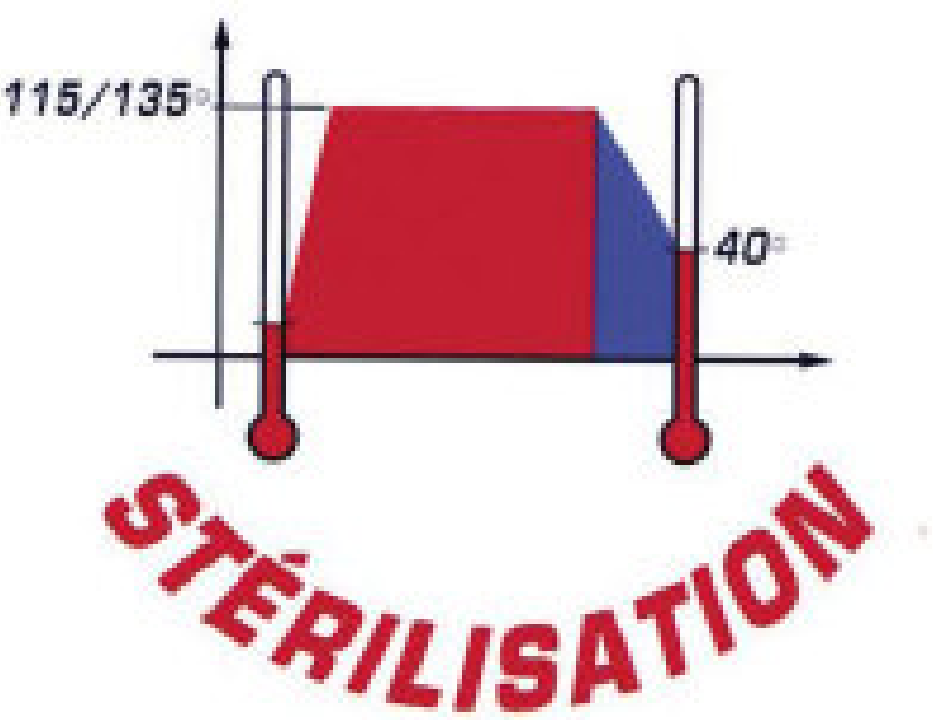
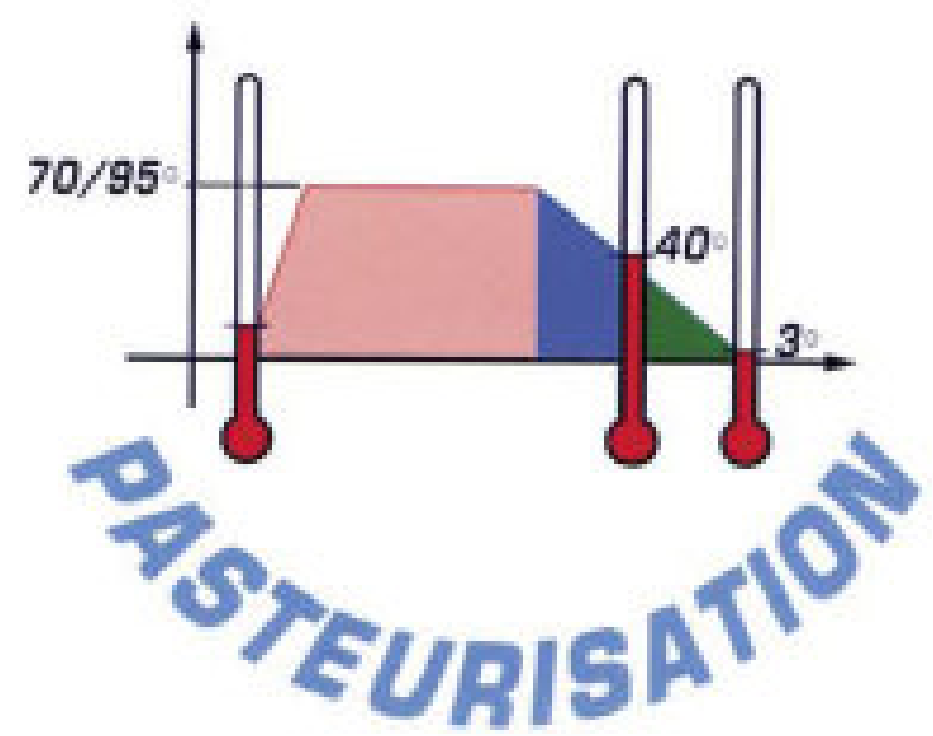
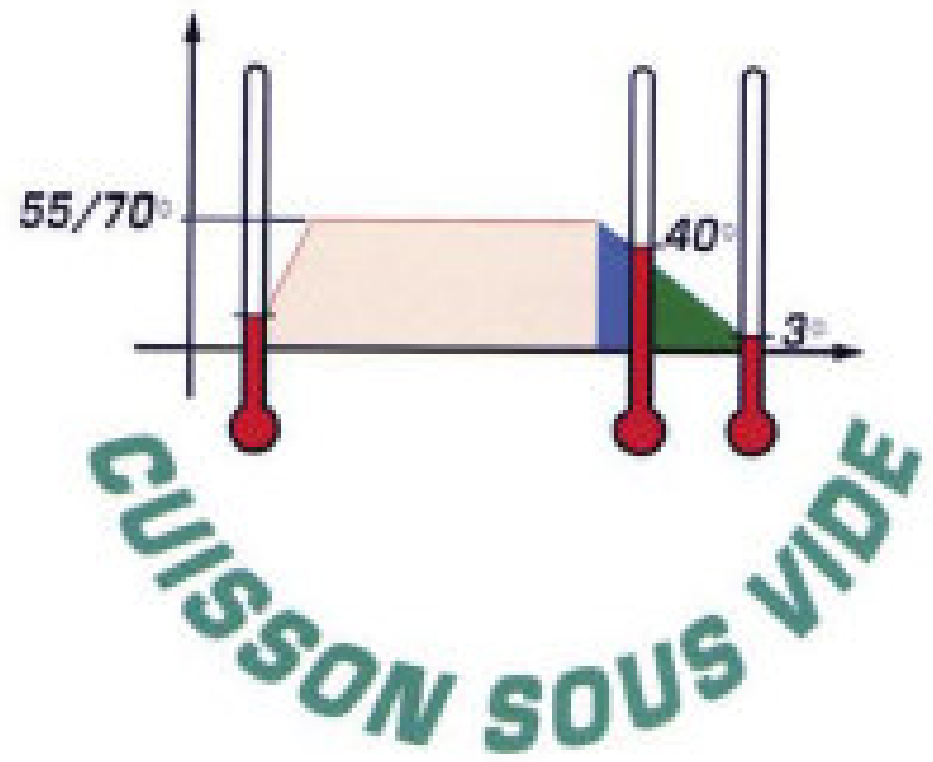
PRINCIPLE OF THE SYSTEM



BESOINS ÉNERGÉTIQUES
UTILITY REQUIREMENTS



- Cuiser-refroidisseur à ruissellement d'eau.
- Apport thermique réalisé par échangeur traversé successivement par la vapeur, l'eau froide et l'eau glacée.
- Maîtrise des couples temps/température, par contrôle des valeurs C - P ou Fo.
- Contrôle de la pression, évitant la déformation des emballages.
- Traitement homogène, quelle que soit la taille du cuisinier.
- Refroidissement poussé dans le cuisinier jusqu'à 3°C à cœur.
- Absence de chocs thermiques.
- Construction inox.
- Pilotage par microprocesseur.
- Mémoire de 40 à 600 programmes.
- Accepte tous les types d'emballages.



- Cascading water-cooker-cooler-chiller.
- Heating and cooling are realized by means of a heat exchanger supplied respectively with steam, cold water and chilled water.
- Cooking time controlled from the C - P and F values.
- Pressure adjustment to avoid a distortion of the package.
- Homogeneous treatment whatever the size of the cooker.
- Forced cooling in the chamber to reach 3° C at core.
- No heat shock.
- Stainless steel construction.
- Microprocessor control.
- From 40 to 600 programs memorized.
- All types of packages can be processed.

