



# SHAKE IT!

TASTE THE DIFFERENCE

¡PRUEBE LA DIFERENCIA!



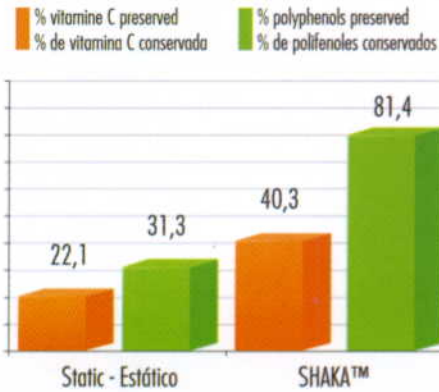
**STERIFLOW®**  
THERMAL PROCESSING

\* ¡AGITELO!

## Productos más sanos y sabrosos

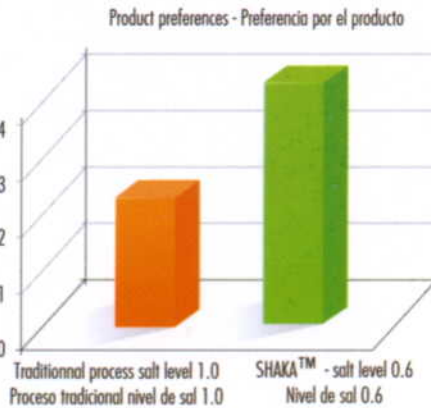
Tests made on soups show a dramatic improvement for **preservation of micronutriments** like vitamin C and polyphenols compared to traditional processes (including pasteurization).

Pruebas hechas con sopas muestran una mejora increíble de la **conservación de los micronutrientes** como la vitamina C y los polifenoles en comparación con procesos tradicionales (incluyendo pasteurización).



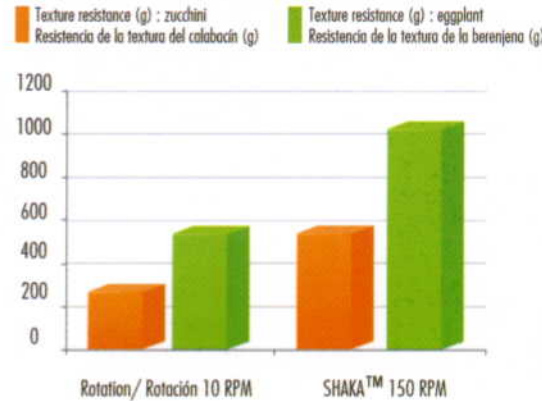
Using SHAKA™ equipment allows a **lower level of salt** in the recipe for an equivalent aromatic balance as tested on soups.

Utilizar un equipo SHAKA™ permite tener un **menor nivel de sal** en la receta con un equilibrio aromático equivalente como probado con sopas.



Cooking value is much lower with SHAKA™ process for the same FO. Hence **texture is better preserved** than with standard static or rotary process as shown in the example below for eggplant and zucchini pieces.

El valor de cocción es mucho más bajo con el proceso SHAKA™ para alcanzar la misma FO. Por consiguiente, la **textura se conserva mejor** en comparación con un proceso estático o rotativo como se muestra abajo con el ejemplo de trozos de berenjena y calabacín.



## How does it work?

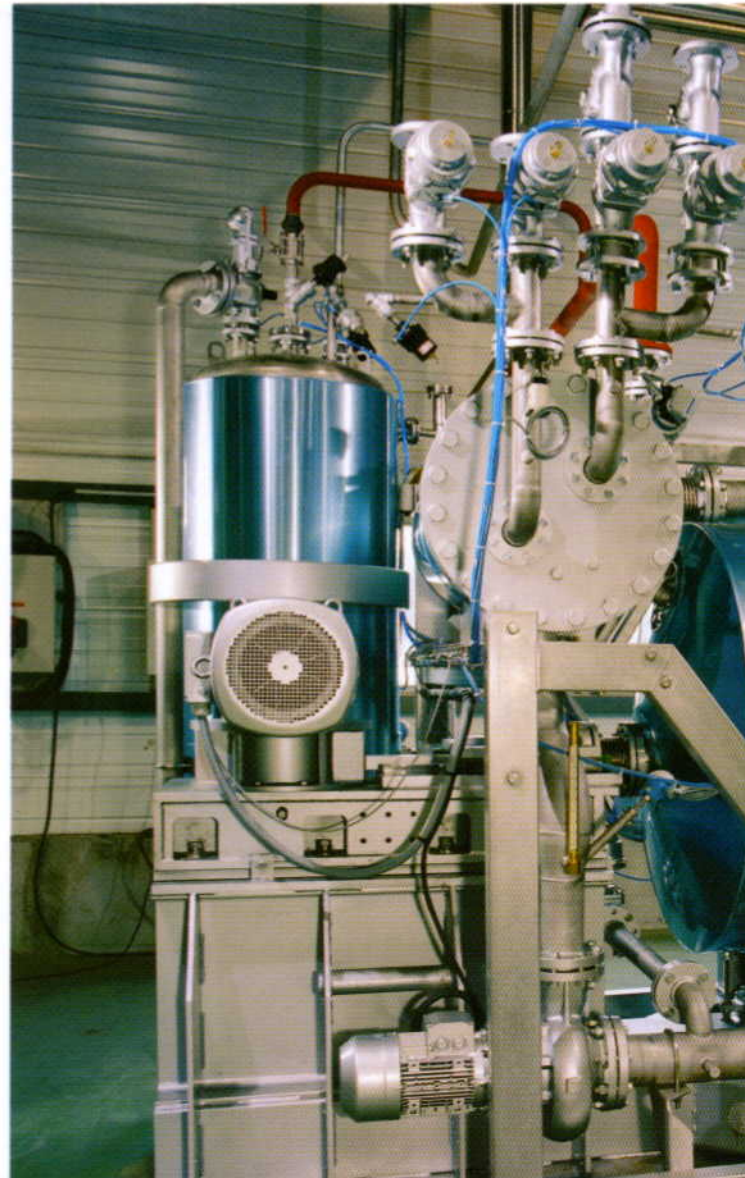
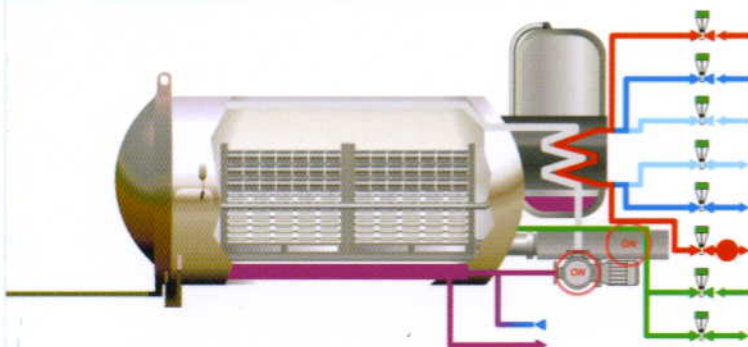
Once the basket is entered and fixed in the autoclave, the process is usual CUT, holding time, and cooling. The shaking movement is started immediately, up to the required frequency. In order to reach the holding time quickly, preheated water and direct steam injection are used. Thanks to high speed agitation, the heat transfer is improved dramatically and cycle time is reduced (5 to 10 times). Therefore it becomes possible to work at higher temperature.

## ¿Cómo funciona?

Una vez que la cesta esté a dentro de la autoclave y fijada, el proceso consta del usual CUT (subida en temperatura) — mantenimiento de temperatura y el enfriamiento. El movimiento de agitación empieza de inmediato hasta la frecuencia requerida. Para alcanzar la fase de mantenimiento de temperatura rápidamente, se usa agua precalentada e inyección directa de vapor. Gracias a una alta velocidad de agitación, la penetración de calor se mejora increíblemente y se reduce la duración del ciclo (de 5 hasta 10 veces). Por consiguiente, se hace posible trabajar con más altas temperaturas.

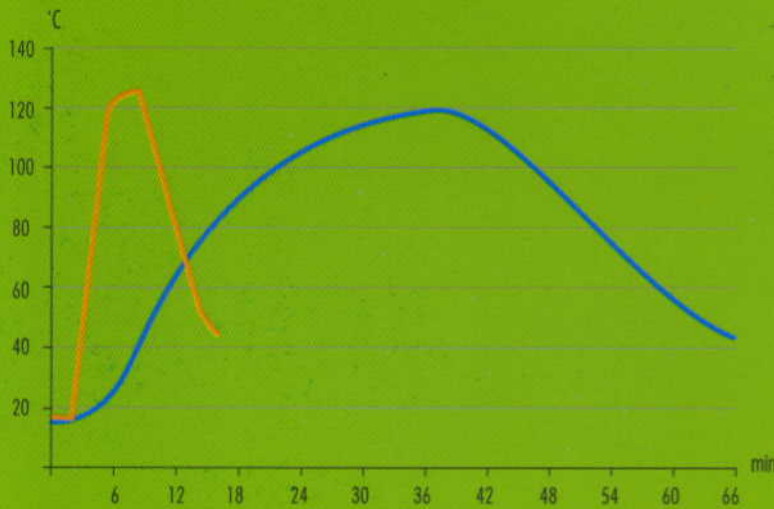
Steriflow

Shaka™ operation



5 to 10 reduction in cycle time

de 5 hasta 10 veces de reducción del tiempo de proceso



## A technological leap in sterilization

Beyond all current processes: static, rocking and rotary, SHAKA™ system is an authentic revolution. Current state of the art mechanics and thermal knowledge allow High Temperature Short Time process in a batch retort. This shall give the opportunity to all quality concerned industries to produce at a much better level than before.

From end of 2009, equipment is available for industrial production: diameter 1300mm autoclave together with semi or full automatic loading. Pilot equipment is available for trials on customers' site or our pilot plant.

## Un salto tecnológico en esterilización

Más allá de cualquier otro proceso, estático, oscilante y rotativo, el sistema SHAKA™ es una verdadera revolución. El estado actual de las artes mecánicas y del conocimiento térmico permite un proceso de Alta Temperatura Tiempo Corto (HTST) en un autoclave por cargas. Eso dará a todas las industrias preocupadas por la calidad la oportunidad de producir a un nivel mucho mejor que antes.

A partir de final de 2009, el equipo está disponible para la producción industrial: autoclave de diámetro 1300mm con carga / descarga semi o completamente automáticas. Un equipo piloto está disponible para hacer pruebas en casa de los clientes o en nuestra planta piloto.



**STERIFLOW®**  
THERMAL PROCESSING



Static - Estático



SHAKA™

Steriflow SAS is a 35-year old company. It manufactures autoclaves for the food and pharmaceutical industries. It is the inventor of the cascading process. More than 2500 autoclaves are active around the world in more than 110 countries. Steriflow has a full range of autoclaves and accessories and is represented in more than 60 countries in the world.

STERIFLOW SAS fabrica autoclaves desde hace 35 años para las industrias alimenticias y farmacéuticas. STERIFLOW desarrolló el proceso de ducha de agua. Tiene más de 2500 autoclaves en activo por todo el mundo en más de 110 países. STERIFLOW dispone de una gama completa de autoclaves y accesorios y tiene representantes en más de 60 países.

STERIFLOW SAS - 32, rue de Cambrai - 75019 PARIS - Tel: +33(0)1.40.37.08.45 - Fax: +33(0)1.40.38.06.99

S.A.S. au capital de 1 500 000 € - R.C. ROANNE B 352 960 702 (90 B4)

e-mail : [contact.paris@steriflow.com](mailto:contact.paris@steriflow.com)

[www.steriflow.com](http://www.steriflow.com)