

Automat / Rotomat



Milchprodukte
Dairy Products



Babynahrung
Baby Food



Pharmaprodukte
Medications

Automat / Rotomat: Der universelle Vollwasser-Autoklav Automat / Rotomat: The universal Full Water Immersion Retort

- Produktqualität - ein System für alle Anforderungen
- Product Quality - one system for all requirements
- Verpackungsvielfalt - Flexibilität ohne Kompromisse
- Variety of containers - flexible without compromises
- Lebensmittelsicherheit - sauerstofffreie Behandlung
- Food safety - oxygen free processing

Automat / Rotomat

Konzeption der Vollwasser-Gegendruckautoklaven Full Water Immersion Counterpressure Retort Concept

Energiereserve im Speicherkessel ermöglicht extrem kurze Aufheizzeit.

Energy contained in the storage vessel allows for an extremely fast temperature come-up-time.

Wasser umspült die Behältnisse - Wärmeübertragung in das Produkt gleichmäßig von allen Seiten.

Water envelops the containers - even temperature penetration into the product from all sides.

Perfektioniertes Umwälzsystem garantiert gleichmäßige Temperaturverteilung.

Optimised water circulation system guarantees homogenous temperature distribution.

Auftrieb im Vollwasserverfahren entlastet empfindliche Verpackungen wie Schalen, Beutel etc.

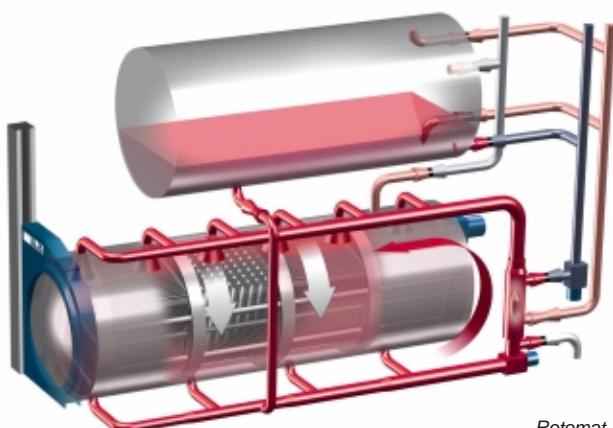
Buoyancy in full water immersion relieves sensible containers as semi-rigid trays, pouches etc.

Gegendruckregelung mit Dampf im Speicherkessel vermeidet zuverlässig Druckspitzen und minimiert Belastung von Material und Siegelnähten.

Counterpressure control with steam in the storage vessel avoids pressure peaks and minimises stress to packaging material.

Sterilisationsprozess unter Luftabschluss - Oxidation der Produkte ist ausgeschlossen.

Containers are at no process phase in contact with air - oxidation of products is securely excluded.



Rotomat

Gleichmäßig schnelle, dabei schonende Abkühlung der Produkte vermeidet thermischen Schock und Nachgaren.

Even, gentle but nevertheless fast cooling avoids thermal shock and post-sterilisation cooking effect.

Hohe Temperaturen, schnell im Füllgut wirkend, sichern in kürzester Zeit den erforderlichen Sterilisationswert (F-Wert).

High temperatures, transferred swiftly into the product, ensure that the required lethality effect (F-value) is obtained as fast as possible.

Rotation Rotation



Zwangskonvektion durch Rotation beschleunigt den Wärmedurchgang zum kältesten Punkt der Behältnisse, auch bei höher viskosen Füllgütern.

Forced convection due to rotary operation accelerates the heat transfer to the coldest spot in the containers, even with products of higher viscosity.

Kurze Prozesszeiten erhalten natürliche Qualität, Vitamine und Nährwerte bei hohem Sterilisationseffekt.

Short process times preserve natural quality, vitamins and nutritional values.

Durch die Bewegung des Füllgutes wird ein Verbrennen an der Behälterwand vermieden.

Agitation of the product during heating prevents burning on the container walls.

Kopf-über-Kopf-Rotation im intensiv umgewälzten Prozesswasser ermöglicht bei optimalem Wärmeübergangskoeffizienten die HTST (High Temperature - Short Time) Sterilisation vieler Produkte.

End-over-end rotation in an intensely mixed process water environment with its optimal heat transfer ensures the HTST (high temperature - short time) processing of most products.

Automat / Rotomat

Varianten für jeden Bedarf
Variants for all requirements

Vielfältig wie die Anforderungen unserer Kunden in Bezug auf Kapazität und Verfahren ist unser Programm an Vollwasser-Autoklaven: Vom 2-Käfig-Autoklaven für kleine Chargen hochwertiger Delikatessen bis zum Großraum-Autoklaven für Gemüseprodukte in Folienbeuteln.

Divers as our customer's requirements regarding capacity and sterilisation process - our range of full-water-immersion retorts: from the 2-cage autoclave for small batches of high quality "delicatessen" up to large capacity retorts for vegetable products in pouches.

Typ, Durchmesser Type, Diameter	Käfiganzahl/Bruttovolumen l Cages/gross volume litre			
Rotomat SRZ 1100	2/730	3/1095	4/1460	
Rotomat SRZ 1300	2/1030	3/1545	4/2060	
Rotomat SRZ 1500	2/2050	3/3075	4/4100	
Automat SAZ 1100	2/730	3/1095	4/1460	
Automat SAZ 1300	2/1030	3/1545	4/2060	
Automat SAZ 1500	2/2050	3/3075	4/4100	



Das Halbwasser-Rotationsverfahren, in jedem Satori Stocktec Rotomat möglich, erfüllt höchste Ansprüche an eine gleichmäßige Temperaturverteilung auch bei Gebinden, deren Geometrie den Wasserdurchfluss behindert.

The semi-immersion-rotary process, an option in each Satori Stocktec Rotomat, meets highest requirements with reference to homogenous temperature distribution even with containers of a geometry, which otherwise impedes water throughflow.

Wirtschaftlich und sauber Economic and clean

Durch den Einsatz von Wärmetauschern wird die Einbindung der Autoklaven in Energie- und Wasser-Rückgewinnungssysteme entscheidend vereinfacht:

Indirektes Beheizen = Rückgewinnung von Kondensat
Indirekte Kühlung = Mehrfachverwendung des Kühlwassers, Kühlung in sterilem Medium

The use of heat exchangers significantly simplifies the incorporation of the retorts into energy and water recovery systems:

Indirect heating = recovery of condensate

Indirect cooling = multiple use of cooling water, cooling in a sterile environment



Wärmetauscher
Heat Exchanger



Produkt im Folienbeutel
Pouch packed product

Produktion in deutschem Molkereibetrieb
Production in german dairy plant

Automat / Rotomat

Leistungsstark, flexibel und wirtschaftlich: Automatisierte Sterilisationsysteme High performing, flexible and economic: Automated Batch Retort Systems

Der heutige Markt erfordert ständig neue, laufend wechselnde Verpackungen für die Haltbarmachung von Nahrungsmitteln. Maßgeschneiderte Lösungen, die in Wirtschaftlichkeit, Leistung und Qualität überzeugen, sind wichtiger denn je. Aufbauend auf mehr als 100-jähriger Erfahrung und der stetigen, innovativen Weiterentwicklung von Automations-Systemen bietet Satori Stocktec individuelle Kundenlösungen an.

Today's markets continuously demand new, currently changing packaging materials for the presentation of shelf stable foodstuffs. Custom tailored solutions, convincing with regard to economics, performance and quality, are more important than ever. Based on more than 100 years of experience and a steady, innovative development of automated systems, Satori Stocktec offers customers individually designed solutions.

Erstklassige Referenzen weltweit vertrauen unseren Leistungen und nutzen Packhilfen, Be- und Entladestationen in verschiedenen Automatisierungsstufen sowie kontinuierlich arbeitende vollautomatische Sterilisationsanlagen im täglichen Einsatz.

First-class references around the globe rely on Satori Stocktec's proven workmanship and employ our cage loading and unloading equipment in different degrees of automation up to fully automated batch retort systems in their daily production.



*Vollautomatische Sterilisationsanlage
Automated batch retort system / Thailand*



Packfix



*Automatische Entladestation
Automatic unloading system*



*Käfigverfahrswagen
Cage transfer shuttle*

