



Autovap / Rotovap



*Aluminiumverbund-Beutel
Al-lined pouches*

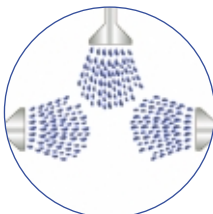


*Pasteten und andere Fleischprodukte
Pate and other meat products*



*Fischprodukte
Fish products*

Autovap / Rotovap: Der Dampf-Sprüh-Autoklav Autovap / Rotovap: The Steam Injection Water Spray Retort



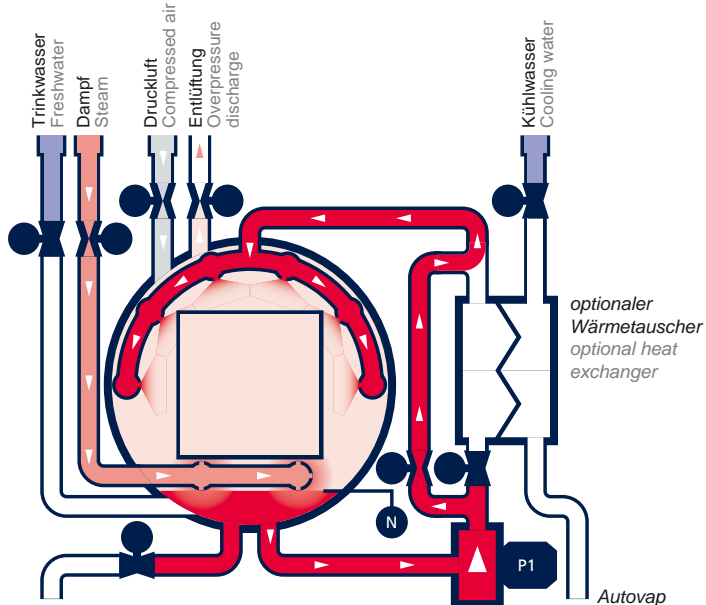
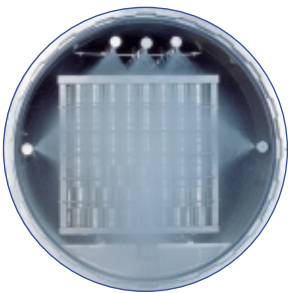
- Neues Autoklavenkonzept - ein System für vielfältige Anforderungen
- New retort-concept - a system for multiple requirements
- Neue Verpackungsgenerationen - Flexibilität in Pasteurisation und Sterilisation
- Designed for new packaging - flexibility in pasteurisation and sterilisation
- Produktqualität - höchste Prozesstreue, kurze Zykluszeiten
- Product quality - process fidelity, short cycle times

Autovap / Rotovap

Konzeption der Dampf-Sprüh-Gegendruckautoklaven Steam-Spray-Counterpressure Retort Concept

Wenn Dampf- und Kühlwasserverbrauch höchste Priorität haben und die Verpackungen für den direkten Kontakt mit Sauerstoff in der Erhitzungsphase geeignet sind, ist das Dampf-Sprüh-Verfahren die optimale Lösung.

When steam- and water-consumption have highest priority and the container material is suitable for direct contact with oxygen in the heating phase, the steam-spray process is the optimal solution.



Direkt injizierter Dampf verbindet sich mit fein zerstäubten Wassertropfchen und erzeugt so ein äußerst homogenes Wärmeangebot im gesamten Autoklaven. Da Wasser auch von den Seiten in die Käfige gesprüht wird, ist selbst bei vergleichsweise flachen Behältnissen eine gleichmäßige und schnelle Abkühlung sichergestellt.

Directly injected steam blends with fine droplets of the water spray and results in an extremely homogenous heat transfer environment throughout the whole autoclave. As water jets spray into the cages from the sides as well, even and rapid cooling, also of comparatively flat containers, is safely achieved.

Schnelle Aufheizung bei homogener Temperaturverteilung; schnelle und gleichmäßige Abkühlung der Packungen.

Quick heating, uniform heat distribution, rapid and even cooling.

Geringer Strom-, Dampf- und Wasserverbrauch.

low electricity, steam and water consumption.

Sichere Gegendrucksteuerung in allen Prozessphasen.

Safe counterpressure-control during all process phases.

Optimaler Betrieb auch bei Teilbeschickung.

Optimal operation also with part loads.

Betriebssicherheit und Prozessstreue.

Assured process fidelity.

Für unterschiedliche Käfigvarianten einsetzbar.

Suitable for different types and sizes.

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 Behältniswand vermieden.

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

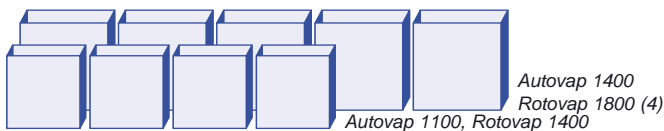
Autovap / Rotovap

Varianten für jeden Bedarf
Variants for all requirements

Vielfältig wie die Anforderungen unserer Kunden in Bezug auf Kapazität und Verfahren ist unser Programm an Dampf-Sprüh-Autoklaven: Vom 1-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 steam-spray-retorts: from the single 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			
Rotovap DRZ 1400	2/730	3/1095	4/1460	
Rotovap DRZ 1800	2/1550	3/2325	4/3100	
Autovap DAZ 1100	1/365	2/730	3/1095	4/1460
Autovap DAZ 1400	2/1550	3/2325	4/3100	5/3875



Wirtschaftlich und sauber Economic and clean

Insbesondere bei der Pasteurisation ist das schnelle Abkühlen auf niedrige Temperaturen unabdingbar. Der Einsatz eines Wärmetauschers zum indirekten Kühlen mit Anschluß an 2 Kühlmedien (erste Kühlphase mit Stadt-, zweite mit Eiswasser) erfüllt diese Anforderung.

Especially pasteurised products require a fast cooling to low temperatures. The use of a heat exchanger for indirect cooling connected to 2 cooling media (first cooling phase with water from the main, second with chilled water) ideally meets this requirement.

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

Indirekte Kühlung = Mehrfachverwendung des Kühlwassers, Kühlung in sterilem Medium

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

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



Produktionslinie in russischem Fleischbetrieb
Production line in russian meat plant



Wärmetauscher
Heat Exchanger



Aluminiumverbund-Beutel
Al-lined pouches

Autovap / Rotovap

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

Die manuelle Beschickung von Großraumautoklaven mit Käfigen oder Palettenstapeln erfordert hohen körperlichen Einsatz - Automatisierungssysteme von Satori Stocktec leisten hier einen wesentlichen Beitrag zur Erleichterung der täglichen Arbeit. Von der manuell zu bedienenden Packhilfe bis hin zu kontinuierlich arbeitenden automatischen Sterilisationsanlagen mit Chargenautoklaven - für jede Anforderung die passende Lösung. Vereinfachung der Arbeitsabläufe, garantierte Flexibilität!

Manual handling of cages or tray stacks for wide-body retorts requires high physical effort - automated systems from Satori Stocktec significantly relieve operators in their daily work. From the simple cage bottom lift to fully automated batch retort systems - a suitable solution for any requirement. Simplification of operation procedures, guaranteed flexibility!

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.



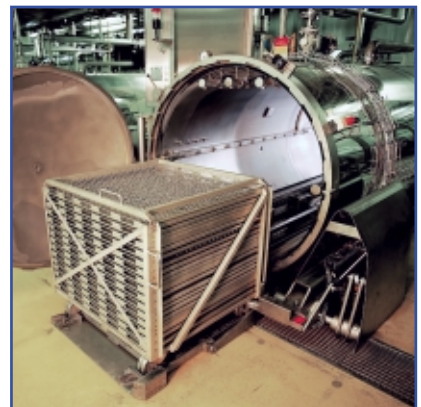
Sterilisationslinie für Feinkost
sterilisation line for finefood



Packfix: Fleischprodukte in Aluminiumschalen
Cage bottom lift: Meat products in Al-trays



Automatischer Käfigtransfer
Automatic cage transfer



Cage Lift



Satori Stocktec GmbH
Rendsburger Strasse 93
D-24537 Neumünster

info@satori-stocktec.com
Postfach 2611
D-24516 Neumünster

www.satori-stocktec.com
Fon: + 49 - 4321 - 1880
Fax: + 49 - 4321 - 188 114