

PRESSEINFORMATION

Der elsässische Spezialist für Sterilisations- und Pasteurisierungslösungen Steritech hat mit dem neu entwickelten „Continuous Modular Pasteurizer“ (CMP) eine Systemlösung auf den Markt gebracht, die im Bereich der Lebensmittel- und Pharmaindustrie mit Einsparungen im Energiebereich eine nachhaltigere Produktion und die Vermeidung von Risiken ermöglicht. Mit dem CMP lassen sich kontinuierlich und mit hoher Taktzahl sämtliche Produkttypen mit unterschiedlichster Verpackung pasteurisieren, der Antrag auf Patentierung läuft. Der Mittelständler Steritech aus Saverne behauptet sich seit 30 Jahren auf dem internationalen Markt und weist eine aktuelle Exportquote von 95% auf. Steritech präsentiert seine Neuentwicklungen vom 4.-9. Mai 2019 in Halle 8.0 an Stand G98 auf der Weltleitmesse der Fleischwirtschaft IFFA in Frankfurt.

Continuous Modular Pasteurizer“ (CMP)

Mit dem von Steritech 2019 entwickelten Continuous Modular Pasteurizer (CMP) lassen sich kontinuierlich und mit hoher Taktzahl sämtliche Produkttypen ohne Gegendruck pasteurisieren, ganz egal, wie sie verpackt sind. Das System ist über Förderbänder mit den Produktions- und Verpackungsanlagen verbunden. Je nach Kundenanforderung durchlaufen die Produkte auf den Platten des CMP vier modulare Bereiche:

- Bereich 1: Pasteurisieren bis zu einer Temperatur von 90 - 95° C
- Bereich 2: Vorkühlen der Produkte bis zu einer Kerntemperatur von 30 - 40° C
- Bereich 3: Abkühlen bis zu einer Temperatur von 4° C
- Bereich 4: Hier können bei vorübergehendem Stillstand der Produktionslinie die Produkte automatisch zwischengelagert werden. So lässt sich vermeiden, dass sie im Wärmebereich bleiben.

Die Vorteile des neuen STERITECH-Angebots sind eine verbesserte Sicherheit und Produktqualität durch die Nachverfolgbarkeit der Platten sowie der Schutz vor Übergaren der Produkte im Falle eines Stillstands der Produktionsstraße. Außerdem ermöglicht der CMP Einsparungen durch Wegfall von Wartezeiten, eine komplett automatisierte Produktionsstraße, reduzierte Standfläche sowie durch Einsparungen und Wiederverwertungsmöglichkeiten von Energie. Grundsätzlich gewährleisten diese Systeme eine vollständige Produktkonsistenz, da jedes einzelne Produkt dieselben Stationen durchläuft, an denen es demselben Druck und denselben Temperaturen ausgesetzt wird wie alle anderen Produktexemplare.

Steritech – seit über 30 Jahren innovativ

Seit über 30 Jahren setzt das Unternehmen Steritech auf Spezialisierung, Innovation und Internationalisierung. Der Gründer Patrice Camu setzte 1988 erstmals einen Industrie-PC ein, um die Steuerung der Autoklaven zu automatisieren und die Nachverfolgbarkeit der gespeicherten Daten für jedes Los sicherzustellen. Dies sorgte für eine höhere Produktivität in den Produktionsstraßen und ermöglichte die Nachverfolgbarkeit der produzierten Lebensmittel.

Ergänzend zu den klassischen Lösungen entwickelte Steritech sukzessive ein umfassendes Portfolio von Systemen wie z.B. den kontinuierlich arbeitenden **Serial Tower**: Hier werden die Produkte zunächst auf Platten positioniert, anschließend werden die vollen Platten in das Gehäuse eingeführt, in dem die

Sterilisierung und Pasteurisierung erfolgt. Ehe die Produkte entnommen und verpackt werden, durchlaufen sie den Heiz- und Abkühlurm. Wichtige Eigenschaften der Anlage sind ihre große Flexibilität, die hohe Produktionskapazität und die deutlichen Einsparungen im Energieverbrauch. Sie wurde speziell zur Wärmebehandlung von Produkten entwickelt, die in flexiblen Materialien vorverpackt sind.

Weitere Neuentwicklungen sind der **CHP (Continuous Hydrostatic Pasteurizer)** zur kontinuierlichen Pasteurisierung und der **CHS (Continuous Hydrostatic Sterilizer)** zur kontinuierlichen Sterilisation. Diese Palette kontinuierlich arbeitender Systeme, bei denen immer eine Reihe eines Produkts verarbeitet wird, verändert die Möglichkeiten zur Sterilisation und Pasteurisierung großer Mengen verpackter Lebensmittel oder Pharmaerzeugnisse von Grund auf.

Die Vorteile: Schnelligkeit, Wegfall von Wartezeiten, verbesserte Lebensmittelsicherheit, Wahrung der Produktqualität, reduzierter Personaleinsatz, begrenzter Stellplatzbedarf, reduzierter Wasser- und Energieverbrauch. Die Systeme arbeiten mit variablem Gegendruck und sind zur Verarbeitung fester, weicher oder zerbrechlicher Verpackungsmaterialien geeignet. Sie können in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie zur Sterilisation und Pasteurisierung verschiedenster Produkte eingesetzt werden: von Fertiggerichten und Tiernahrung über Würste, Suppen und Saucen bis hin zu Babynahrung.

Den Innovationskurs von Firmengründer Patrice Camu setzt sein Nachfolger in der Firmenleitung Pierre Gavignon seit 2017 fort.

Das Unternehmen in Zahlen

- 🕒 1988 gegründet
- 👤 30 Mitarbeiter
- 📦 220 Zulieferer
- 🌐 95% Exportanteil, Vertrieb in 36 Ländern
- 📄 9 angemeldete Patente, rund 5% des Umsatzes fließen in Forschung und Entwicklung

Kontakt Steritech

1 rue de Furchhausen, F-67701 Saverne
Tel. +33 3 88 710 433, E-Mail: info@steritech.eu.com

STERITECH Deutschland GmbH
Lebacher Str.4, D-66113 Saarbrücken
Tel. +49 681 9963 310, E-Mail: info@steritech.eu.com
Deutschsprachiges Firmenvideo unter: <https://steritech.eu.com/de/>

Pressefotos

Die Verwendung der beigefügten Pressefotos ist bei Nennung des Copyrights kostenlos:

Pierre Gavignon und Patrice Camu©Seegn Steritech Elodie Winter

Trilogy©Steritech Elodie Winter

Arbeit am Autoklaven©Seegn Steritech Elodie Winter

Weitere Pressefotos finden Sie unter: https://www.dropbox.com/sh/mw17qwtA0zo2k90/AAB19-6apxDsA_CVYvLmuVmpa?dl=0

Pressekontakt Deutschland

abc context media consulting | Andrea Brück, Sarah Materna

Tel. +49 (0) 72 45 / 91 70 570, E-Mail: brueck@abc-context.de, materna@abc-context.de

www.abc-context.de