



UHT & ESL STERIPLAK-S

La SORDI produce dal 1964 impianti di sterilizzazione a piastre **UHT** e **ESL STERIPLAK-S** adatti alla produzione di latte, latte aromatizzato, panna, budini, milk-shake, ice-cream mix, prodotti dietetici, succhi di frutta e di pomodoro, bevande di soia, bevande isotoniche, preparati farmaceutici, ecc.

Gli impianti UHT STERIPLAK-S sono premontati e realizzati con piastre dotate di guarnizioni del tipo ad incastro (press-in) che assicurano la massima resistenza alla pressione.

Gli impianti UHT STERIPLAK-S lavorano normalmente con l'omogeneizzatore in fase non asettica e possono essere dotati di sosta di stabilizzazione e degaser.

L'altissimo recupero di calore effettivo raggiungibile (oltre il 90%) consente un'ottima economicità di gestione, riducendo al minimo il consumo medio di vapore necessario per la sterilizzazione.

La configurazione dei cicli di scambio termico assicura una veloce permanenza al di sopra dei 90°C e una temperatura di parete estremamente ridotta tali da assicurare valori di formazione di lattulosio e denaturazione delle siero proteine notevolmente ridotti.

La sicurezza di sterilizzazione è mantenuta sotto controllo dal collaudato sistema di sovrappressione introdotto da SORDI nel 1974.

L'impianto UHT STERIPLAK-S è disponibile con diversi livelli di automazione.





UHT & ESL STERIPLAK-S

SORDI produit depuis 1964 systèmes de stérilisation à plaques **UHT** et **ESL STERIPLAK-S** aptes pour la production de lait, lait aromatisé, crème, desserts, laits frappés, mélanges de crème glacée, produits diététiques, jus de fruits et tomate, boissons de soja, boissons isotoniques, préparations pharmaceutiques, etc.

Les systèmes UHT STERIPLAK-S sont pré-montés et réalisés avec plaques équipées de joints de type «Clip-On» qui assurent la résistance maximum à la pression.

Les systèmes UHT STERIPLAK-S travaillent normalement avec l'homogénéisation en phase non aseptique et ils peuvent être équipés de chambrage de stabilisation et de dégazeur.

La très élevée et réelle récupération de chaleur qu'on peut atteindre (plus de 90%) permet une gestion excellente des coûts, en minimisant la consommation moyenne de vapeur nécessaire pour la stérilisation.

La configuration des cycles d'échange thermique assure un bref séjour au-dessus de 90°C et une température de paroi extrêmement réduite de façon à assurer des valeurs de formation de lactulose et dénaturation des protéines de sérum fortement réduites.

La sécurité de stérilisation est gardée par le système de surpression bien rodé et introduit par SORDI en 1974.

La ligne UHT STERIPLAK-S est disponible avec différents niveaux d'automatisation.

