



# Consultoria innovadora i experta en l'assistència personalitzada en el sector alimentari

T'ajudem a validar i certificar la qualitat dels productes fabricats

Tecnologia i precisió per a una indústria més segura i eficient

Experts en validar processos. Compromesos amb el teu producte.



Garantir la qualitat dels productes fabricats, complir amb les especificacions dels clients i amb la normativa vigent per a una millora constant dels processos d'elaboració és el nostre principal objectiu

## INSTRUMENTACIÓ DE PROCÉS FIABLE

### SONDES DE TEMPERATURA I MEDIS ISOTÈRMICS

Sensors: PT-100 (Classe A, 1/3, 1/10 quatre fils); PT1000, termoparell J, K, T, N i NTC/PTC. Models confeccionats a mida per a sondes de penetració, sondes dobles (control i temperatura del cor) en autoclaus, forns, etc. Connexions a procés tipus rosca, Triclamp, ... Amb sortida 4-20 mA integrada amb opció de certificació SIL 2, SIL 3. Equips de calibratge en camp i laboratori, bany tèrmic, dry blocks i/o banys líquids de silicona.

### CALIBRATGE I AJUST



La importància del calibratge i l'ajust rau en poder assegurar que les sondes de control dels equips mesuren de manera fiable, amb exactitud i precisió. El control dels paràmetres de procés i de l'entorn de treball (temps, temperatura, pressió, concentració...) és essencial per garantir els requisits de seguretat alimentària i la qualitat del producte; per tant, la normativa específica que aquests paràmetres s'hauran de vigilar i registrar de manera contínua i a intervals apropiats.

### SERVEIS "IN-SITU"

# COM VALIDAR ELS TEUS PROCESOS DE COCCIÓ

1

Revisa, millora, estalvia i assegura un funcionament òptim dels teus equips d'elaboració i de tractament

## TRACTAMENT I/O REFREDAMENT

Mapeig de la humitat relativa i temperatura de cambres de fermentació, maduració i/o assecat, cambres de fumet, cambres de congelació i ultracongelació i cambres d'emmagatzematge. Com assegurar la custòdia de la cadena de fred fins a l'arribada al consumidor. T °C (15 a 25, -2 a 8, -20 a 40 °C).

## INCREMENTA LA PRODUCCIÓ I LA EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

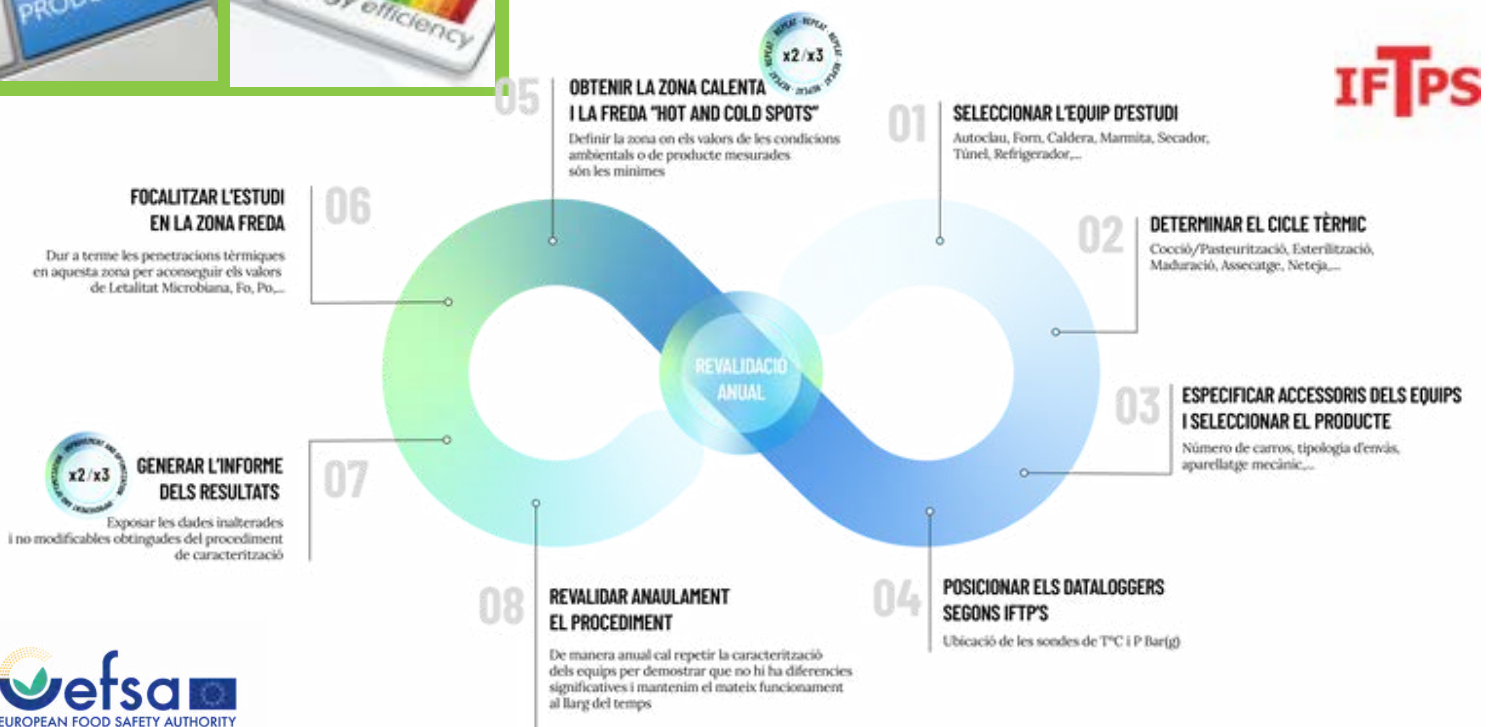
Demostra la distribució tèrmica i la uniformitat de cocció dels teus equips.

Demostra que l'equip funciona de manera precisa i amb exactitud durant el temps de funcionament.

## PROCESSOS TÈRMCIS

Obtenir un certificat auditable del comportament dels forn de cocció, tot tipus d'autoclaves (estàtics, rotatius, de vapor directe, dutxa-spray, etc.), túnels de pasteurització i/o refrigeració, sistemes de neteja CIP o SIP (neteja o esterilització in situ).

Coneix de manera exhaustiva i actualitzada cadascun dels PCC de cocció. Aconsegueix dades empíriques òptimes i no modificables de valors crucials Tref, Tcore, Delta T... Redacta informes a mesura que avaluen i certifiquen la viabilitat de funcionament dels equips.



# PROJECTES DE REVAMPING

Equips antics o de segona mà, sobretot autoclau, els allarguem el cicle de vida dins dels processos productius

Reestructuració, actualització i/o reconstrucció de maquinària industrial

## >>> "PERFORMANCE QUALIFICATION"

Es reemplaça la tecnologia utilitzada de manera parcial o total mitjançant solucions tecnològiques punteres per obtenir una millora en l'eficiència i la qualitat dels productes fabricats per complir amb la normativa vigent.

Adaptem la teva formulació o receptari als equips readaptats mitjançant l'optimització del procés, l'estalvi energètic corresponent i per dotar-lo de seguretat.



## >>> ABANS

Equip de segona mà de vapor sense esquemes i sense funcionar. Indicadors i instrumentació amb danys clars i irreversibles. Part neumàtica i elèctrica danyada i elements de seguretat no conduïts a la canonada de desaigüe.

Falta part dels elements mecànics, elèctrics i de control absolutament necessaris. Projecte d'adequació de caldera, torre de refrigeració, etc., amb deficiències greus -SERVEIS.

## >>> DESPRÉS

Nou sistema de refrigeració "aigua en circuit tancat" per al refredament de l'autoclau (de 120 °C a ambient) amb la reutilització en cada cicle de 4.000 a 5.000 L d'aigua - EFICIÈNCIA ENERGÈTICA - COST.

Llaç de vapor amb distribuïdor per a 3 equips; centrador de carros amb seguretat pneumàtica, safata de recollida - obertura porta; Sistema de control PLC - OMRON, armari elèctric i pneumàtic a mida; Sistema de regulació de vapor fi de 2".

Doble fase de manteniment a 94,01 +/- 2,08 i 117,88 +/- 1,72 °C. Càlcul de letalitat ajustat Fo=8-10 / Temps de cicle inferior a 90 minuts. RESULTAT - Equip robust, fiable, molt repetitiu que permet actualment la fabricació d'1-4 cicles diaris (1.200 a 4.800 ampolles de L - PRODUCCIÓ).



# MÉS DE 30 ANYS D'EXPERIÈNCIA EN EL SECTOR CARNI ESPANYOL

3

Equips i projectes claus en ma

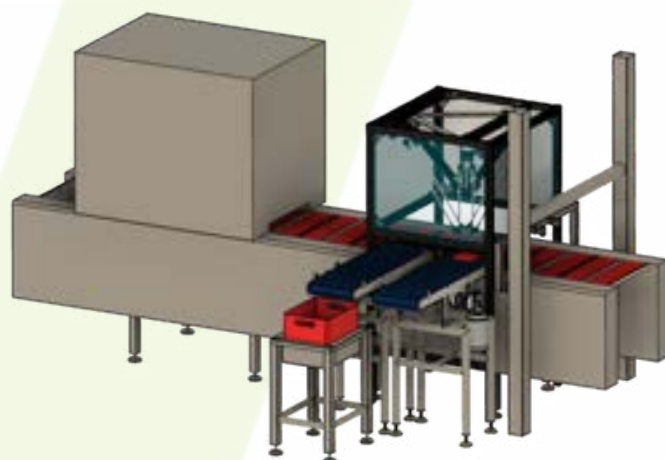
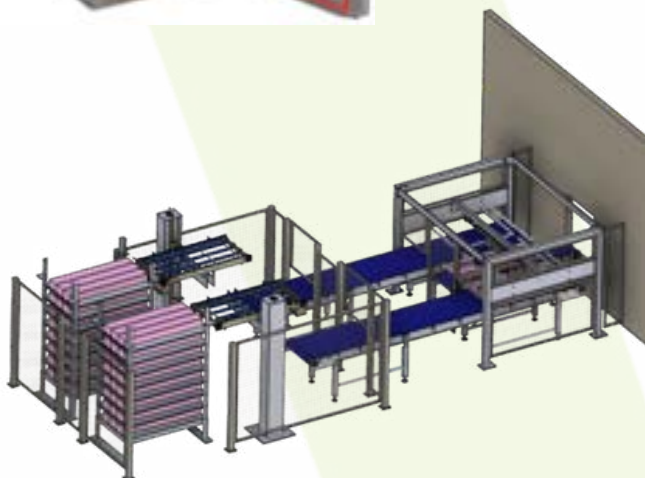
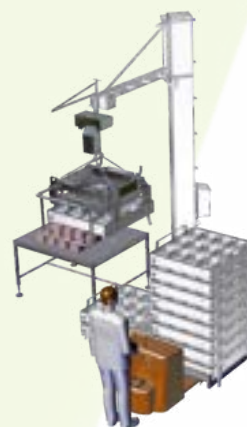
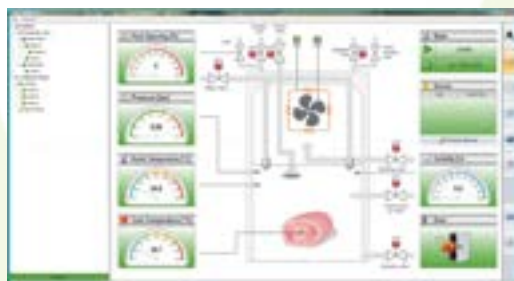


Empresa "Paper Free"



## ELS NOSTRES DISENYS A MIDA DE LES TEVES NECESSITATS

Equips a mida per a instal·lacions existents que compleixen les necessitats i els requisits del client. Projectes claus en mà. Maquinària de procés d'execució a mida com piscines d'immersió, marmites, túnels de refrigeració... Línies de transport i recuperació de producte, transport de motlles, de doble canal, a un costat ThermoDrive, amb malla inoxidable... Sistema de visió artificial - Deep Learning Aplicat en frankfurts, safates, caixes, envasos, defectes de soldadura i cossos estranys.



[www.validatech.es](http://www.validatech.es)



[aparra@validatech.es](mailto:aparra@validatech.es) / [info@validatech.es](mailto:info@validatech.es)



[@linkedin.com](https://www.linkedin.com/company/validatech)



+ 34 669 369 349

**No dubtis en contactar-nos**



[@instagram.com](https://www.instagram.com/validatech)

