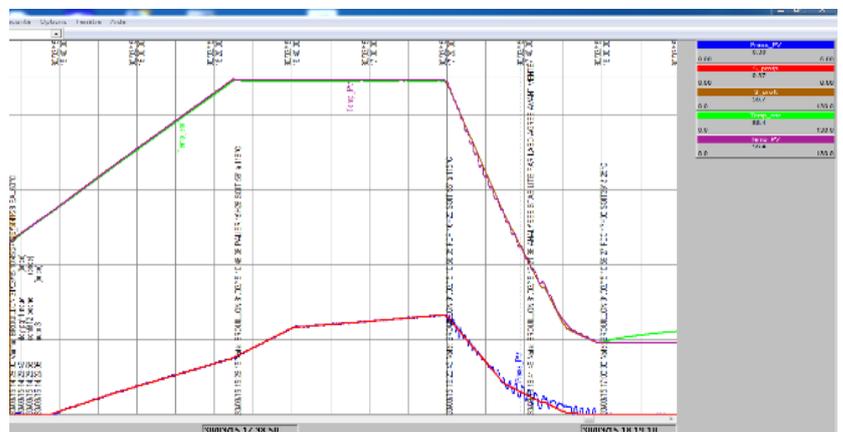
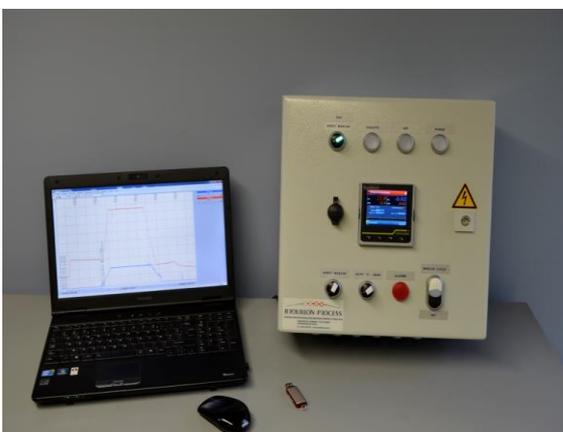


## REGULATION STERINANO

- ✓ La nouvelle régulation STERINANO permet de piloter votre autoclave et de stériliser vos produits
  - ✓ Conçue spécialement pour des appareils de petite et moyenne taille, elle gère des recettes initialement composées par l'opérateur sur un logiciel PC.
  - ✓ La mémoire de l'appareil peut avoir jusqu'à 100 recettes différentes, extensible à 300 via une clef USB
  - ✓ L'automatisme issu d'une grande marque de régulation européenne gère la température en chauffe et en refroidissement, ainsi que la pression.
  - ✓ Cette régulation permet de traiter de nombreux types d'emballage standards.
  - ✓ Une alarme signale la fin du cycle
  - ✓ Le module de contrôle comprend un écran couleur très lumineux 70x50mm (non tactile) et 4 boutons de fonction, une prise USB de façade
  - ✓ Les différents écrans peuvent visionner les courbes, les valeurs, les temps restants et les noms des paliers.
  - ✓ 10 annotations pré programmées ( et modifiables ) sont à la disposition de l'opérateur pour noter les n° de lot , contrôle de température visual, durant la journée.
  - ✓ Le tracé des courbes est récupérable par clef USB et exploitable par PC pour archivage, annotation complémentaire grâce à un logiciel sécurisé fourni pour une traçabilité parfaite
  - ✓ Cette traçabilité comprend :
    - date, heure, minute, seconde,
    - courbe température par une sonde indépendante
    - courbe température théorique de la recette
    - courbe pression
    - courbe théorique de la pression
    - annotation
    - différents paliers de la recette
  - ✓ Une liaison par câble RJ depuis le PC à l'armoire est aussi possible. (câble non fourni)
  - ✓ Des boutons poussoir lumineux permettent de piloter les différentes électrovannes si besoin manuellement (chauffe, eau, air, purge)
- La régulation est livrée avec une clef USB comprenant les logiciels PC ,et les notices en format PDF
- Taille coffret métallique 400x400x300 ; Alimentation 240V



*Exemple de courbe en cycle*



CONCEPTION, CONSTRUCTION, INSTALLATION, MAINTENANCE DE MATERIELS ET PROCESS POUR :

Industrie de la conserve - Plats cuisinés - Restauration collective

BROUILLON PROCESS SAS - RN 113 - 47180 Sainte Bazeille

Tél. 33 (0) 5 53 20 98 00 - Fax 33 (0) 5 53 64 72 80 - contact@brouillon-process.fr - www.brouillon-process.fr

SAS au capital de 800 000 euros - RCS Mermende B 400 009 635 - FR13 400 009 635 000 14