



Enthal.P

Solutions thermiques & eau

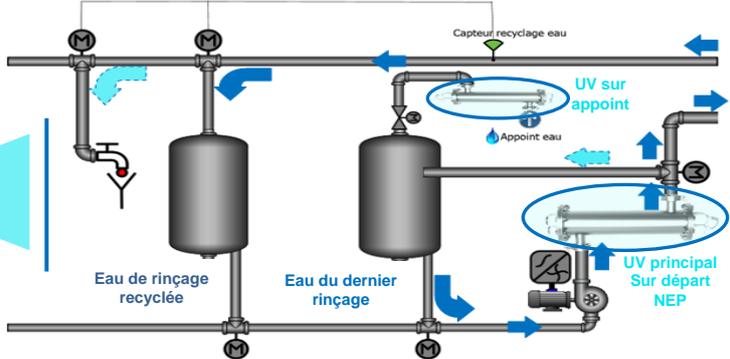
La lumière au service de votre sécurité alimentaire

VOS PROBLÉMATIQUES

- **Pasteuriser à faible coût énergétique des liquides alimentaires** : perméat de lait d'ultra filtration, lactoserum, eau de lavage de fromage à croûte lavée, eau ingrédient, boisson, jus de fruits, sirop et sucre liquide concentré.
- **Sécuriser et optimiser le dernier rinçage de vos CIP, point critique HACCP**, sans chauffer l'eau ni utiliser de produits biocides.
- **Economiser de l'eau en valorisant vos eaux de process** : condensat d'évaporateur, perméat de lactoserum et eau polishée, eau osmosée, eau usée traitée (REUT), ...

AVANTAGES ET GAINS

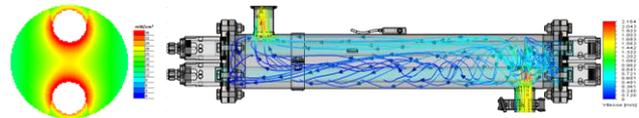
- **Pasteurisation à froid à faible consommation électrique**, sans gratinage thermique.
Ex: 24 T/h de saccharose liquide pharmaceutique pasteurisé (>3 log d'abattement) au dépôtage camion avec un skid consommant seulement 2,2kW.
- **Faible encombrement, sans raccordement aux utilités** vapeur, eau chaude ou froid.
- **Stérilisation à froid de l'eau du dernier rinçage CIP sans biocide** : **gain de productivité** (redémarrage plus rapide de la production), **gain énergétique** (pas de stérilisation thermique), **suppression des produits chimiques**, eau de rinçage facilement valorisable, **sécurité alimentaire augmentée** (pas de risque de recontamination par l'eau du dernier rinçage).



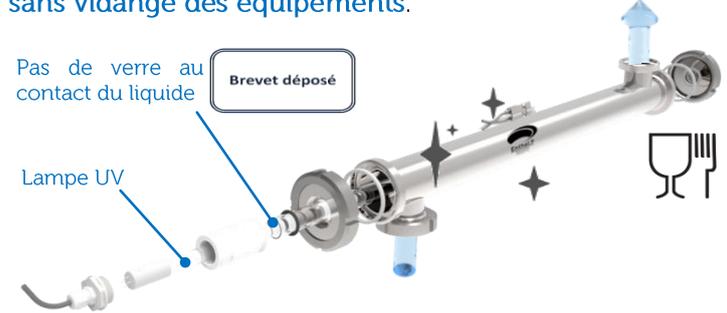
- **Économie d'eau brute par valorisation hygiénique d'eau de process** en eau de rinçage CIP, eau de lavage de légumes et d'ingrédients alimentaires, ...
- **Diminution de vos rejets** en STEP ou en milieu naturel.

NOS SOLUTIONS

- **Pasteurisateurs à froid**, inox 316L, exploitant le rayonnement UV germicide à 254 nm, en ligne jusque plusieurs centaines de m³/h ou épingles directement immergées dans un tank de stockage.
- **Sans verre au contact du liquide : conforme IFS Food**, sans risque bris de verre. Les gaines de protection des lampes UV sont résistantes, lisses (Ra<0,4µm), sans accroche, CE 10/2011 et FDA. **Inspection visuelle sans vidange de l'équipement.**
- **Dose globale UV simulée précisément et contrôlée** avec capteur innovant sans verre et hygiénique.



- **Équipements de conception hygiénique**, entièrement démontables, **lavables en CIP** (compatibles avec la soude 3% à 80°C et les acides à 60°C), faible rugosité y compris sur les soudures. **Remplacement aisé des lampes UV sans vidange des équipements.**

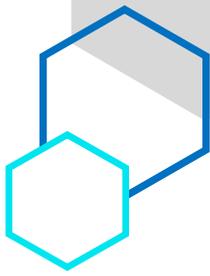


- **Automatisme industriel non propriétaire** et pilotage via un IHM local. Les équipements s'intègrent dans votre système d'automatisme existant, grâce aux **diverses options de communication et de contrôle depuis votre SCADA.**



SECTEURS CONCERNÉS

- Laiterie, fromagerie, produit laitier ultra frais.
- Boisson : brasserie, cidrerie, ...
- Transformation de viande et de légumes.
- Autres industries alimentaires et biotech, avec CIP.



Enthal.P

Solutions
Thermiques & Eau

La lumière au service de votre sécurité alimentaire

Nous contacter :

✉ : n.liais@enthal-p.fr
: rbouchindhomme@enthal-p.fr

☎ : Nicolas LIAIS – 06 11 60 77 26
: Rodolphe BOUCHINDHOMME – 06 07 26 06 44

🌐 : Plus d'infos et documentation technique
détaillée sur : www.enthal-p.fr