

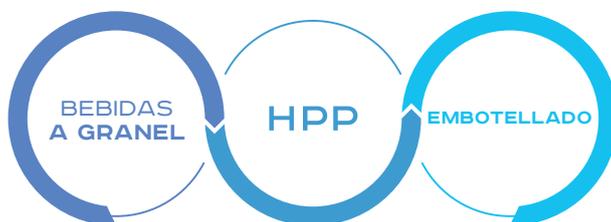
HIPERBARIC BULK



TECNOLOGIA HIPERBARIC BULK

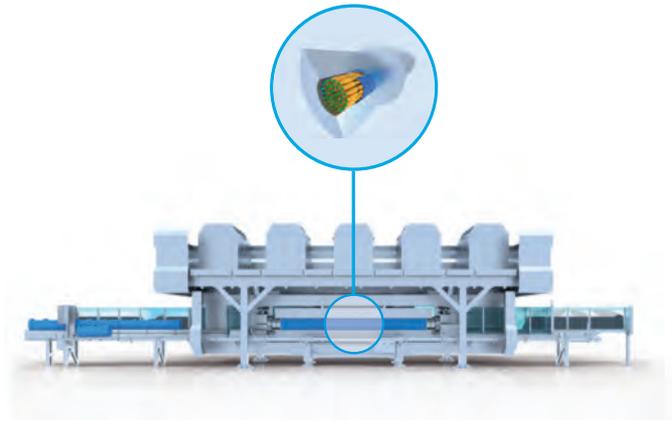
El **procesado por altas presiones (HPP)** es la **única tecnología de conservación no térmica para bebidas** que cumple con los exigentes requisitos de consumidores y fabricantes: calidad premium, etiqueta limpia, seguridad alimentaria y extensión de vida útil. El procesado HPP in-pack tradicional procesa alimentos y bebidas en su envase final.

La **tecnología Hiperbaric Bulk** es una innovación mundial para el procesado de grandes volúmenes de bebidas HPP. Las dos máquinas, **Hiperbaric 525 Bulk e Hiperbaric 1050 Bulk** se basan en un concepto revolucionario (pendiente de patente), en el que las bebidas son procesadas a granel (antes del embotellado). Ofrece la mayor productividad del mundo pudiendo alcanzar hasta **10.000 l/h** [2,640 gal/h], junto con el menor coste de procesado y el mínimo consumo de energía. Permite el uso de **cualquier tipo de envase** después del procesado HPP, con independencia del material, diseño o tamaño.

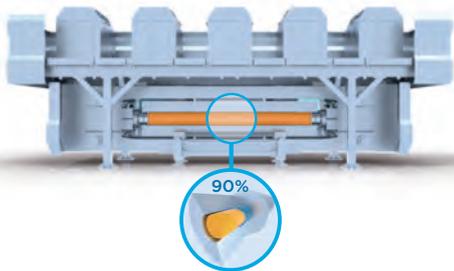


TECNOLOGIA HPP IN-PACK

Hasta ahora, la HPP era un proceso **in-pack**. **Alimentos y bebidas envasados se cargan en los contenedores**, que se introducen en la vasija con una eficiencia de llenado de 45-55%. Empieza el ciclo: tras cerrar la máquina, la presión aumenta hasta 6.000 bar / 87.000 psi / 600 MPa con agua bombeada por los intensificadores y se mantiene durante un tiempo predeterminado. Después, solo se necesitan unos segundos para despresurizar la vasija y abrir la máquina. El producto procesado está listo para descargar.



TECNOLOGIA HIPERBARIC BULK



La **tecnología Hiperbaric Bulk** permite procesar **bebidas a granel antes de su embotellado**. Con esta nueva tecnología, el proceso **se simplifica con menos pasos y una mayor productividad**. Su diseño se basa en una o dos vasijas de 525 litros (Hiperbaric 525 Bulk o Hiperbaric 1050 Bulk), junto con un sistema de tanques donde la bebida se almacena temporalmente antes y después del procesado HPP.

La bebida sin procesar llena el tanque de entrada. Desde allí va a la bolsa de procesado, dentro de la vasija, ocupando el **90% del volumen total**, aproximadamente el doble que en la tecnología in-pack. Después, los intensificadores bombean agua a la vasija hasta alcanzar 6.000 bar / 87.000 psi / 600 MPa. La presión se mantiene durante un tiempo preestablecido. Al liberar la presión, el agua de la vasija se vacía y la bebida HPP llena el tanque de salida a través de tubos esterilizados. Con la bolsa vacía, comienza un nuevo ciclo. La bebida procesada por altas presiones está **lista para ser embotellada** en una línea de llenado ultra-clean.



Ventajas HPP Bulk

- | | |
|----------------------------|--|
| Calidad Premium | Mismo tiempo y presión que en HPP in-pack, propiedades organolépticas similares al producto fresco y seguridad alimentaria garantizada. |
| Versatilidad | Se puede usar cualquier tipo de envase después de HPP, sin importar el material (cristal, cartón, brik...), el diseño o el tamaño. |
| Fácil Integración | La forma más simple de procesar bebidas a altas presiones, no requiere del manejo de botellas. |
| Reduccion de Costes | El Coste Total de Propiedad (TCO) se reduce drásticamente gracias a los menores costes de mano de obra, producción, mantenimiento y energía. |



HIPERBARIC, S.A.
 Condado de Treviño, 6
 Pol. Ind. Villalonquérjar
 09001 Burgos | SPAIN
 +34 947 473 874

www.hiperbaric.com

HIPERBARIC USA
 CORPORATION
 2250 NW 84th Ave #101
 Doral, FL 33122 USA
 +1 305 639 9770