



TERTIAIRE

Autoclave : cuisson professionnelle gaz naturel

SARL XOKOA / ESPELETTE (64)



Entre tradition et savoir-faire, la maison René Massonde, Boucher-Charcutier-Conservateur de père en fils, a su évoluer en gardant son authenticité.

Afin de suivre l'évolution des marchés et des normes, un nouveau bâtiment a vu le jour, abritant un laboratoire de découpe de viande, de transformation (charcuterie, plats cuisinés, conserves).

La solution technique

La stérilisation des produits est une conservation de longue durée régie par la démarche HACCP (art. 5 du règlement CE852/2004). Cette démarche garantit la qualité des produits finis ainsi que l'absence de germe.

L'autoclave est au cœur de cette opération délicate. Le cycle de stérilisation est tracé par un diagramme circulaire consignnant en durée et en température cette opération.

Ce diagramme sera relevé lors de contrôles des autorités sanitaires.

Avec un réseau de distribution moyenne pression (4 bar) sur cette commune, GRDF a pu répondre à la demande en desservant le laboratoire à une pression de 300 mbar



L'équipement

Autoclave 400 4/4

- Puissance : 150 kW
- Capacité : 400 boîtes de 1 kg
- Température d'eau : de 13 °C à 100/115 °C en 25 minutes
- Durée stérilisation : 1h30

L'équipement gaz naturel du laboratoire est complété par :

- 1 bain marie : 35 kW
- 2 sauteuses : 26 kW – 42 kW
- 2 marmites : 26 kW – 38 kW
- 1 piano : 4 feux vifs, 1 plaque coup de feu : 20 kW
- 1 accumulateur 360 litres : 42 kW



Propriétaire : SARL XOKOA

Contact GRDF

Dany ANNETTE

Tél. : 06 27 28 61 19

daniele.annette@hotmail.fr

