ASCOTT®

Conservas completas pulsando un botón.

Una marca registrada de

Dieter Schott GmbH Lebensmitteltechnik

Neukirchen/Erzgebirge

Editorial

Estimados clientes,

Inspirados y motivados por los deseos y requisitos de nuestros clientes, presentamos en este folleto el resultado de una auténtica evolución técnica:
El autoclave ASCOTT – ¡sin operarios de principio a fin en todas las fases del proceso!

La división de servicio y ventas de Dieter Schott GmbH lleva décadas trabajando directamente en el sector de los productores de conservas y alimentos. En calidad de proveedor habitual de un reconocido fabricante alemán de autoclaves, conocemos las ventajas, pero también las deficiencias de los equipos más conocidos de esta categoría de máquinas del momento.

La identidad propia y los principios de auténtica ingeniería alemana del fundador de la empresa, Dieter Schott, están profundamente arraigados en la empresa en la segunda y ahora tercera generación. Por ello, emprendimos el proyecto de desarrollar un autoclave con mejor funcionamiento, más flexible y más profesional que todo lo existente hasta entonces en el mercado de tecnología alimentaria.

Después de un intenso periodo de desarrollo superior a 5 años y, especialmente, gracias al intercambio constante con nuestros clientes, ahora podemos afirmar con orgullo: La visión se ha hecho realidad: conservas completas simplemente pulsando un botón, sin compromisos y con seguridad del producto y laboral únicas.

Es un placer presentar el resultado concreto de nuestra pasión por la tecnología alimentaria.

Su Uwe Oswald (Dipl.-Ing.)
Director General Dieter Schott GmbH

Ing. Uwe Oswald, Director de desarrollo ASCOTT Autoklaven

ASCOTT®

Autoclaves

Conservas completas pulsando un botón.

Los mejores deseos de parte de ASCOTT.
FLEISCHEREI GÖHLER
Eisbeinfleisch
Kalbsbraten
Hausmacher Leberwurst
LIEBE
HUNDEMAGEN
Reischkäse
LAKEFIELDS
Manufaktur
BODENSEE
WILD
RIND

El nuevo estándar para las PYME

Después del cierre, simplemente seleccione el programa y arranque - no le necesitarán de nuevo hasta la descarga.

¡Desde la creación de la conserva completa* en tiempos de Napoleón, la producción de alimentos de larga duración sin refrigeración nunca ha sido más FÁCIL! Los autoclaves ASCOTT definen el nuevo estándar de producción para la pequeña y mediana empresa conservera.
¡Olvide toda operación manual y giro de válvulas! Con ASCOTT, todo es **COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO.**

Llenar, cerrar y pulsar el botón de inicio. ¡Eso es todo!
Puede dar por terminado el día o el fin de semana y descargar las latas llenas cuando quiera o pueda.
Ahora también es posible el uso de tarifas eléctricas nocturnas.

Y seguro usted tendrá cosas más importantes que hacer que operar válvulas de entrada y salida o incluso „controlar“ el proceso de enfriamiento altamente sensible manualmente, manómetro y corazonadas, donde, como se sabe, ocurren la mayoría de los errores. Aparte de los cierres de alta calidad de los recipientes a presión, no hay nada más que hacer en el ASCOTT.

En caso de uso promedio, puede ahorrar hasta 2 horas al día en comparación con dispositivos equivalentes. Todo el control necesario se realiza mediante un proceso perfectamente organizado y totalmente **CONTROLADO DE FORMA DIGITAL**. Sensores de alta calidad garantizan un control permanente del proceso a cada segundo.

Tanto si esteriliza tarros, latas, tripas artificiales delicadas, cuencos, tazas, bolsas o similares, disponemos del programa perfecto para todo.
Con la aplicación del principio del horno de ventilación forzada, hemos desarrollado también una solución para el antiguo problema de la zona de temperatura. Al mismo tiempo, las bombas de circulación de alto rendimiento utilizadas contribuyen a acortar considerablemente los tiempos de proceso.

Teniendo en cuenta que nuestros clientes necesitan equipos profesionales, hemos evitado deliberadamente las opciones de aplicación híbridas subordinando todo a la aplicación principal. Por ejemplo, los elementos de calefacción están colocados directamente en el recipiente a presión garantizando así la máxima eficiencia energética. Con un autoclave ASCOTT, disfrutará de la máxima seguridad, constancia y calidad de marca alemana.

*Conservas completas son alimentos naturales a base de carne, pescado o verduras esterilizados mediante proceso de esterilización en autoclave por calentamiento y, de esta manera, se mantienen comestibles durante años sin necesidad de refrigeración.

Mayor eficacia y economía

- procesos más rápidos gracias al Principio del agua en movi miento“
- Costes inferiores de puesta en marcha que con equipos industriales
- Posibilidad de utilización sin problemas de tarifas nocturnas
- ahorro masivo de costes salariales
- producción paralela escalo nada con varios equipos
- No más rechazos por errores humanos

Garantía máxima de calidad:

- Máxima consistencia de la calidad mediante el control y la vigilancia totalmente digitales del proceso de principio a fin
- Registro y almacena miento de todos los datos de acuerdo con la obligación de docu mentación según la legis lación alimentaria.

Seguridad total y general

- Máxima seguridad para todos los empleados (por ejemplo, mediante una unidad de control inde pendiente y componentes de calidad alemana).
- no requiere intervención humana durante la „fase de calentamiento“ antes de freír para reducir la activación del gluten.

ASCOTT

Confort máximo

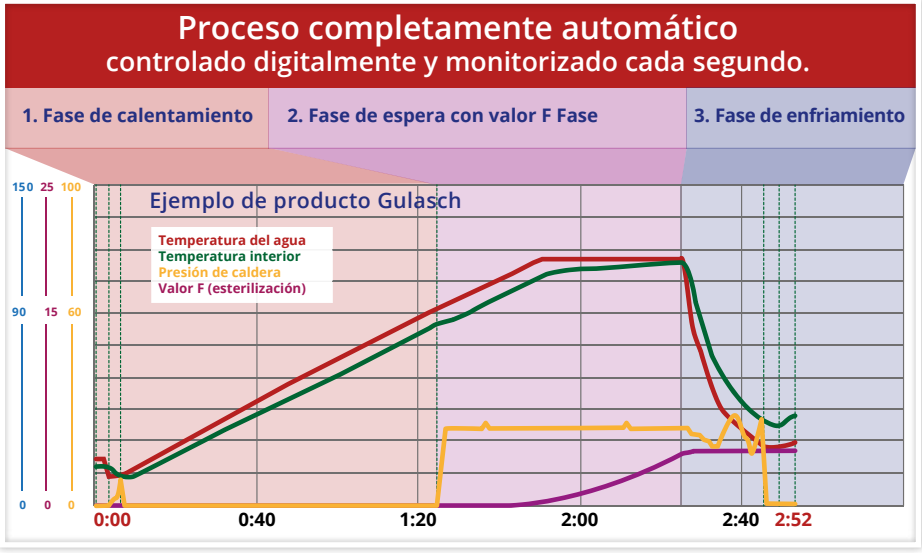
- Los productos pueden permanecer sin enfriar en el equipo una vez finalizado el proceso (durante la noche o el fin de semana)
- simple selección del programa + arranque
- ... limpieza fácil

Compos de aplicación

Los campos de aplicación de los autoclaves ASCOTT son tan diversos como la propia producción de alimentos y conservas. Para empresas medianas del sector alimentario o de alimento animal resulta muy conveniente, incluso desde un punto de vista económico, la adquisición de uno o varios ASCOTTS.
Pero también para empresas más pequeñas y ambiciosas dedicadas al procesado de carne, pescado o verduras, uno de nuestros autoclaves puede amortizarse rápidamente y propiciar su crecimiento.
Por otra parte, las empresas industriales aprecian la flexibilidad para lotes medianos, por ejemplo, dentro de una gama completa, o el precio de compra relativamente bajo.
Es recomendable examinar individualmente cada caso de empleo posible y calcularlo conjuntamente.
A veces hay oportunidades de optimización e innovación absolutamente nuevas que antes eran impensables. Con algunos clientes hemos logrado aprovechar un potencial inimaginable.
Con mucho gusto podemos demostrárselo con numerosos ejemplos de largos años de experiencia con gran variedad de clientes.
Siempre consideramos el sistema de producción completo desde el punto de vista del tecnólogo alimentario. ¡Aprovéchelo!

Esquema de un proceso de autoclave ASCOTT

Carga, cierre y
ARRANQUE.



DESCARGA de
productos terminados

A pleno rendimiento.

Sólo en la práctica se demuestra si un equipo cumple lo prometido en los documentos de venta. Nuestros clientes también lo ven así. Para ofrecerle una imagen lo más completa posible, hemos preguntado a clientes de ASCOTT que han utilizado sus equipos tanto durante años como más recientemente. Ellos provienen de negocios de carnicería clásica, producción de productos de pescado finos y producción de alimento de mascotas.
Los primeros autoclaves entraron en funcionamiento en Neukirchen a pocos kilómetros de la sede de nuestra empresa.
Actualmente, nuestros equipos funcionan con fiabilidad en toda Alemania, Suiza, Austria, Letonia y pronto también en los países del Benelux.

En resumen, la adquisición de un autoclave ASCOTT siempre ha supuesto mejoras significativas en los procesos de producción. ¡Pero lea usted mismo lo que tienen que decir!

Falk Göhler

fleischerei-goehler.de

La carnicería Göhler es una empresa artesanal tradicional desde 1842 y trabaja en su 4ª. generación con más de 80 empleados en 9 sucursales. Junto a los productos frescos y ahumados, las conservas forman parte esencial de la gama de productos.

Sr. Göhler, ¿qué le impulsó a producir sus conservas completas con un autoclave ASCOTT?
¿"Honestamente"? - „Queríamos librarnos por fin del trabajo y pasar el breve fin de semana con nuestras familias".
¿Eso era imposible antes de la adquisición del ASCOTT?
„En cualquier caso, no sin interrupción. La esterilización en autoclave se realiza siempre al final de la jornada laboral. Dependiendo del producto, esto puede durar de tres a cinco horas. El proceso suele iniciarse al final del turno. Antes teníamos que controlar regularmente el buen funcionamiento y estar a tiempo en el equipo para „controlar" manualmente el proceso de refrigeración con una válvula y buen tino. Si no tenía práctica al respecto con los equipos anteriores, la producción de un día entero podía acabar rápidamente en la basura. De modo que no se le podía confiar simplemente al guardia de seguridad."
¿Y ahora qué tal va?
„¿Después del arranque? Totalmente sin nosotros. Un empleado carga cómodamente el ASCOTT con la grúa y lo cierra. A continuación, selecciona el programa adecuado, „Inicio" y ... hora de cierre. La descarga la puede hacer el turno de mañana al día siguiente o el lunes. En principio, aquí sin operador también significa sin fallos"
¿Toda la producción de un día cabe en el autoclave?
Si, „En nuestra empresa lo configuramos así. Por eso tomamos un modelo grande. Antes se necesitaban varias pasadas para producir la misma cantidad de conservas completas.
¿Y su conclusión dos años después de cambiar a un ASCOTT?
„Uno de los mejores equipos que hemos comprado. Por cierto, eso mismo piensan mis empleados".

Foto a la izquierda:
Ronny Heymann, de la carnicería Göhler, en el ASCOTT 500 con un sistema de grúa

Imagen s la derecha:
Robert Beck de la Empresa RIENOW cerrando el ASCOTTS con depósito de agua caliente

Bianca Fritzsche

rienow-fisch.de

Feinfischräucherei RIENOW produce productos selectos de pescado desde 1991 y los vende principalmente a través de su propia red de distribución. Bianca Fritzsche lleva 27 años en la empresa y ahora dirige a su equipo de 30 empleados como directora general.

Sra. Fritzsche, Usted puso en servicio uno de los primeros autoclaves ASCOTT ¿Qué ha cambiado para usted y su equipo desde entonces?

„El coste de personal se redujo inmediatamente a la mitad para el tratamiento en autoclave de las conservas de pescado. También instalamos un depósito de agua caliente, que reduce aún más los costes de energía y agua; ese es el aspecto comercial“

¿Así que también hay otros aspectos?

„Sí, la seguridad. Ya no tengo que preocuparme por mis empleados. Con los equipos anteriores, siempre existía el riesgo de quemaduras u otras lesiones. Gracias al sistema autónomo y totalmente automático, los empleados solo tienen contacto con productos cálidos al tacto. Trabajar así es un placer“

¿Cómo es la calidad del producto después del tratamiento en autoclave?

„Nosotros y nuestros clientes, independientemente del indicador, estamos completamente satisfechos. Todos los lotes tienen la calidad que los demás. Pudimos prolongar la vida útil de los productos con la conciencia tranquila. Ahora contamos con documentación y control de cada pequeño paso, gracias a la grabación **digital completa y a la transferencia inmediata de datos a nuestro sistema informático. Más seguridad, imposible“.**

Wolfram Zentner

lakefields.de

Lakefields GmbH, a orillas del lago Constanza, produce alimentos de calidad para perros y gatos, entre otros, desde 2015. Se utilizan materias primas naturales de la región. Bajo la dirección de Salvatore Iozzolino y Wolfram Zentner (foto dcha.), Lakefields está en vías de crecimiento.

Sr. Zentner, Usted acaba de empezar a utilizar su primer ASCOTT. ¿Qué expectativas tenía y cómo se han cumplido?

„Hasta ahora, hemos confiado principalmente en los equipos del líder del mercado. Sin embargo, el fuerte crecimiento de nuestra empresa hace necesaria la adquisición de equipos de mayor capacidad capaces de procesar nuestra producción diaria en constante aumento sin averías ahora y en el futuro.“

Salvatore Iozzolino, director general, en la primera ASCOTT en Lakefields

¿Qué más es importante para usted además del tamaño?

„Claramente la fiabilidad y durabilidad de los autoclaves. Por eso consulté personalmente con antelación a otros usuarios de ASCOTT sobre sus experiencias a largo plazo. Los comentarios siempre positivos me convencieron“

¿Qué alternativas tenía en mente?

„Debía ser un producto de marca alemana que nos permitiera incrementar nuestra producción. Salvo ASCOTT, no pude encontrar un fabricante que cumpliera nuestros elevados requisitos“

¿Invertiría en más equipamiento?

„Ya hemos encargado más autoclaves ASCOTT“

Para todos los modelos

Resumen de modelos

Equipo básico:

- control totalmente automático en unidad externa y segura
- Registro de datos VisuNet
- Bomba de circulación de alto rendimiento

Presión de trabajo PS -1,0 a 3,0
disponible en 2 niveles de presión
hasta 3 bar* máx.
hasta 6 bar* máx.

Autoclave ASCOTT 250 (250 litros)

Capacidad de referencia:
Tarro estándar de 230 ml: 370 unidades

Potencia de calefacción: 18 KW
Medidas 88 (A) × 100 (P) × 115 (A) cm

Autoclave ASCOTT 500 (500 litros)

Capacidad de referencia:
Tarro estándar de 230 ml: 882 unidades

Potencia de calefacción: 30 KW
Medidas 128 (A) × 135 (P) × 133 (A) cm

* PS (presión máxima admisible)

El mejor ASCOTT para mí.

Equipamiento especial disponible:
- Vapor directo HD (alta presión)
- Alimentación ECO
- Conexión del depósito ECO

Autoclave ASCOTT 1000 (1000 litros)

Capacidad de referencia:
Tarro estándar de 230 ml: 1372 unidades

Potencia de calefacción: 60 KW
Medidas 135 (A) × 135 (P) × 155 (A) cm

Aquí presentamos una visión general de nuestros modelos ASCOTT actuales. La principal diferencia es el tamaño y la capacidad correspondiente.
El modo de funcionamiento totalmente automático y el equipamiento básico son iguales para todos los autoclaves ASCOTT.
De este modo, no tiene que renunciar a nada y - a excepción de las dimensiones de la instalación - puede tomar su decisión atendiendo exclusivamente a criterios empresariales.
También recomendamos considerar el proceso de producción durante la selección del modelo.

Para darle una visión aproximada adicional de la productividad correspondiente de los modelos, utilizamos como medida comparativa un tarro estándar con 230 ml de capacidad.
También se pueden realizar cálculos similares para sus propios productos y simular por adelantado aplicaciones concretas.
Así pueden verse casos de aplicación concretos:

Caso de aplicación A

Producción en serie A con autoclave ASCOTT y depósito de agua caliente::
En caso de producción de varios lotes sucesivos. Se recomienda la instalación de un acumulador de agua caliente para recoger la mayoría del agua del lote anterior. Esto reduce la fase de calentamiento de los lotes posteriores y el consumo de energía.

Caso de aplicación B

Producción paralela escalonada con varios ASCOTT
Mientras una unidad está en fase de enfriamiento, una segunda (pre programada) inicia la fase de calentamiento. Así, evitará costosos picos de consumo y podrá funcionar con menores cargas conectadas. Además, se puede utilizar electricidad nocturna barata sin necesidad de presencia de personal.
Dado que en la mayoría de las fábricas los productos se fabrican sucesivamente, la producción paralela escalonada permite trabajar con especial eficacia.

Con mucho gusto analizamos y optimizamos su aplicación.

Accesorios

Cada segmento de productos y proceso de fabricación representa un reto diferente para los equipos.
Durante años hemos desarrollado una amplia gama de accesorios de probada eficacia para la mayoría de las aplicaciones.

Desde cestas de transporte de diferentes tamaños hasta herramientas de elevación y carretillas adecuadas, disponemos de todo lo necesario para un proceso de autoclave sin problemas y un proceso de fabricación seguro y cómodo para usted y su personal.

También planificamos, suministramos y montamos para usted unidades de grúa completas para carga y descarga. Puede confiar plenamente en nuestros conocimientos y décadas de experiencia.

Y si tiene alguna petición especial para la que aún no existe una norma, estaremos encantados de aceptar el reto y encontrar una solución en cualquier momento.

¡Confíe en nosotros!

Extracto de la lista de accesorios:

1. **Cestas en los tamaños estándar: 1er | 1/2 | 1/3** de acero inoxidable Posibilidad de medidas especiales gracias a la producción propia
2. **Herramienta de elevación –** adecuada para sus juegos de cestas, de acero inoxidable sin residuos
3. **Carro de transporte de acero inoxidable –** para cestas de productos con 4 ruedas profesionales con freno
4. **Conexión de agua ECO** (permite el suministro de agua caliente externa)
5. **Conexión de tanque ECO –** para la descarga de agua caliente durante el proceso de enfriamiento y serie A re abastecimiento para el lote siguiente
6. **Tanque de agua caliente ECO –** depósito de recogida/ almacenamiento de agua de doble pared
7. **Tecnología de grúa** para la carga y descarga más eficientes en menor tiempo

La instalación o puesta en servicio se realiza de la forma siguiente

La planificación va precedida de un análisis minucioso de sus flujos de trabajo.

Al proceso, desde el análisis inicial hasta la planificación, instalación y puesta en marcha, le sigue un procedimiento probado y optimizado. Básicamente, seguimos los 4 pasos siguientes:

1. Asesoramiento y análisis
- por ejemplo, para el tamaño óptimo, optimización en el proceso de producción
- Decisión de compra y pedido

2. Pedido, planificación de la instalación y producción de su ASCOTT

3. Entrega & Puesta en marcha
- Instalación de su ASCOTT y conexión de todos los medios (agua, aguas residuales, electricidad, aire comprimido, LAN) en el lugar en un día
- Instalación opcional de tecnología de grúa
- Prueba de funcionamiento por parte del instalador

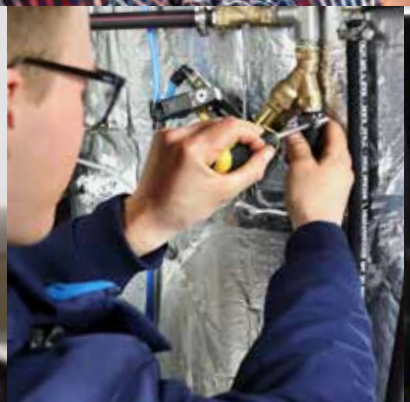
Instrucción & optimización con sus productos

4. Instrucción por parte de un técnico alimentario en el equipo
- llenado con su primer lote de productos
- supervisión completa del proceso de autoclave por parte del técnico alimentario
- a continuación, evaluación conjunta y optimización con sus productos en caso necesario (tiempo total: apróx. 1 día laborable)

Naturalmente, incluso después de la entrega, nuestro tecnólogo alimentario está a su disposición para cualquier pregunta u optimización. Inspirados y entusiasmados por la seguridad exclusiva del producto en la práctica, algunos de nuestros clientes han desarrollado ya nuevas líneas de productos que antes eran impensables por la alta sensibilidad del producto.
Aquí también será un placer apoyarle en el aspecto técnico desarrollando procesos de autoclave para su ASCOTT hasta lograr la calidad de producto perfecta para sus necesidades.

Siempre a su disposición, incluso después de la puesta en marcha: Tecnólogo alimentario Robert Seltmann.

Bajo un mismo techo:
Desarrollo, planificación, fabricación



Dieter Schott GmbH – Tradición e innovación

La 2ª y 3ª Generación de Dieter Schott GmbH:
(de izquierda a derecha) Sophie, Uwe y Silke Oswald dirigen la empresa en la actualidad

Dieter Schott
(1942-1997)
Maestro mecánico,
Fundador de la empresa
y padre de Silke Oswald
(nacida Schott)

Dieter Schott
GMBH ◆ LEBENSMITTELTECHNIK

Dieter Schott fundó la empresa que lleva su nombre en Neukirchen, cerca de Chemnitz, en 1964.
La gente de este centro tradicional de ingeniería mecánica se ha inspirado en un ambicioso espíritu de invención y desarrollo durante generaciones. Esfuerzo incansable, perseverancia y ahorro son virtudes importantes cuyas raíces se remontan a la historia de los Montes Metálicos y de la minería y continúan presentes en la esencia de la moderna industria de la maquinaria. Dieter Schott se convirtió a lo largo de las décadas en una importante empresa comercial y de servicios para máquinas de carnicería y panadería. Dieter Schott, además, se dio a conocer como el inventor y fabricante de la máquina de inspección de huevos. También desarrolló un proceso de fabricación de tornillos especiales de alta resistencia para la construcción de vehículos.

En la década de 1990, se amplió el campo empresarial original con otra área: Planificación y realización de líneas de producción completas y operaciones alimentarias
llave en mano.
La voluntad innovadora del fundador continúa desde entonces en la segunda y tercera generaciones de la empresa familiar.
A través del área de servicios, todos los empleados de la empresa están permanentemente en contacto con las necesidades y deseos de los clientes y en intercambio con el departamento de diseño y planificación. Retrospectivamente, el desarrollo de los autoclaves ASCOTT parece una consecuencia lógica.
La coherencia también se expresa en la construcción y el diseño higiénico y de superficie lisa de los equipos profesionales. Aparte de los medios necesarios, no encontrará mangueras ni tuberías en un ASCOTT. Todo se reduce a lo realmente necesario.
Pero también en la elección de los componentes técnicos se siguieron los requisitos más exigentes de los montadores del servicio de atención al cliente.
La mejor facilidad de uso posible en la práctica con la máxima seguridad del producto: estos son principios importantes con los que trabajamos. Es la base de su éxito y del nuestro.

Con su nuevo autoclave ASCOTT, también podrá experimentarlo en su explotación. Eso se lo puede garantizar el equipo de Dieter Schott GmbH.

¿Podría ser un autoclave ASCOTT la clave de su desarrollo?

¡No lo dude!
Esperamos su llamada y una primera conversación con usted.

Dipl.-Ing. Uwe Oswald
(Consultoría y Ventas)

Telfno.: +49 172 371 6598
UweOswald@dieterschott.de

Dipl.-Ing. **Silke Oswald**
(Servicio de Atención al Cliente y Organización)

Telfno.: +49 371 281460
Kundendienst@dieterschott.de

ASCOTT es una marca registrada de

Dieter Schott
GMBH ◆ LEBENSMITTELTECHNIK

Enge Gasse 6 | 09221 Neukirchen
Teléfono: +49 371 281460 | Telefax: +49 371 217139 | Mail: info@dieterschott.de

ascott-autoklaven.de

ASC Broschüre | 3. Auflage | Stand 23-02-27 | aricus.de