



**Alfogar**

# Optimización de autoclaves

Control preciso con válvulas de control  
de acero inoxidable A-316

We make ideas flow.

**bürkert**  
FLUID CONTROL SYSTEMS

# Innovación en el procesamiento de pescados y mariscos

El compromiso de Alfogar con la investigación, **desarrollo e innovación (I+D+I)** garantiza la máxima productividad y calidad. Sus equipos abarcan todo el proceso, desde operaciones en el mar hasta sistemas de depuración, líneas de cocción y conservación. Esta dedicación les permite ofrecer maquinaria que combina facilidad de uso, alta productividad y durabilidad.

## Desafío de Alfogar

Alfogar buscaba dar un salto de calidad en el acabado de sus equipos, diferenciándose de su competencia en varios sectores, principalmente en el conservero. Este nuevo estándar de calidad debía asegurar que sus equipos resistieran los exigentes entornos de producción, caracterizados por condiciones frías, húmedas y salinas, donde la corrosión es un desafío constante.

En su búsqueda de válvulas, Alfogar no solo buscaba un producto de acero inoxidable resistente a la corrosión, sino una válvula robusta, duradera y fiable. En una primera fase, ya habían instalado para un cliente en el mercado internacional un modelo similar de Bürkert con posicionador incluido *Tipo 8802*, logrando excelentes prestaciones en el control de fluido.

Debido a diversas circunstancias y exigencias de los clientes, la incorporación de este modelo se había postpuesto. Sin embargo, la necesidad de instalar diferentes equipos, incluidos autoclaves en salas limpias o con mayores exigencias de calidad, llevó a Alfogar a retomar la búsqueda de una solución confiable en la calidad de las válvulas y equipos de Bürkert.

## Cómo Bürkert ayudó

Para satisfacer esta necesidad, Bürkert propuso la sustitución de las válvulas de control y regulación que Alfogar venía utilizando. Estas válvulas, fabricadas en acero al carbono (GGG40) y recubiertas con pintura como única protección, corrían el riesgo de corroerse rápidamente en entornos fríos, húmedos y salinos, comunes en la industria conservera.

Bürkert ofreció una solución de *válvulas en acero inoxidable A-316*, proporcionando una protección robusta contra la corrosión en estos entornos hostiles, manteniendo el modelo de control habitual de Alfogar. Este material garantiza una mayor vida útil y resistencia, alineándose con los estándares de calidad y durabilidad que Alfogar requiere. Además, para los clientes que lo soliciten, Bürkert ofrece certificados de materiales aptos para la industria alimentaria, asegurando el cumplimiento de las normativas de seguridad y calidad alimentaria.

**Sistema de regulación ELEMENT**  
Descubre el sistema de regulación  
Tipo 8802. [Más información aquí](#)



### Sobre Alfogar S.L.

Alfogar es una empresa líder en el diseño, desarrollo y fabricación de maquinaria y plantas de procesado para la industria del marisco y pescado.

Fundada en 1992, Alfogar tiene como misión ofrecer soluciones avanzadas y servicios personalizados para maximizar la productividad de sus clientes, principalmente en los sectores conservero y de procesamiento de productos del mar en España.

### Un autoclave versátil y eficiente



### Sector conserveras

En la industria de los mariscos y pescados, donde la calidad, frescura y seguridad alimentaria son esenciales, los autoclaves se han consolidado como una herramienta imprescindible en los procesos productivos. Estas máquinas, diseñadas para aplicar calor y presión de manera controlada, desempeñan un papel crucial en etapas como la cocción, pasteurización y esterilización, garantizando productos seguros y de larga duración.

La cocción y esterilización de alimentos en autoclaves no solo asegura la eliminación de microorganismos patógenos, sino que también permite preservar las características organolépticas de los productos, como el sabor, la textura y el color. Este equilibrio entre seguridad y calidad convierte a los autoclaves en aliados indispensables para las empresas del sector alimentario, especialmente en productos enlatados o envasados al vacío, donde los estándares de conservación son particularmente exigentes.

### Innovación al servicio de la industria

Empresas como Alfogar, líderes en el diseño y fabricación de maquinaria para el tratamiento de mariscos y pescados, han apostado por integrar autoclaves avanzados en sus líneas de producción. Estas máquinas no solo garantizan un tratamiento uniforme de los alimentos, sino que también optimizan el consumo energético y permiten un control preciso de parámetros como la temperatura y la presión.

“Los autoclaves son esenciales para garantizar que nuestros clientes puedan ofrecer productos seguros y de calidad, listos para consumir y con una larga vida útil”, destacan desde Alfogar.

### Versatilidad y adaptabilidad

Una de las grandes ventajas de los autoclaves es su capacidad para adaptarse a diversos formatos y necesidades de producción. Desde latas y frascos hasta bandejas selladas, esta tecnología permite trabajar con una amplia variedad de presentaciones, lo que la convierte en una solución versátil para satisfacer las demandas de un mercado global cada vez más exigente.

Además, los autoclaves modernos están diseñados con un enfoque en la sostenibilidad, optimizando el uso de recursos como el agua y la energía durante cada ciclo de trabajo. Esto no solo beneficia a las empresas en términos económicos, sino que también responde a la creciente demanda de prácticas más respetuosas con el medio ambiente.

### Un paso adelante en seguridad alimentaria

En un contexto donde la seguridad alimentaria es una prioridad global, los autoclaves se posicionan como una garantía para cumplir con las normativas internacionales más estrictas. Desde la pasteurización de productos frescos hasta la esterilización de comidas preparadas, esta tecnología asegura que los alimentos lleguen al consumidor en óptimas condiciones, manteniendo su valor nutricional y su sabor original.

Así, con el apoyo de empresas innovadoras como Alfogar, los autoclaves continúan marcando la diferencia en la industria que no solo busca satisfacer el paladar, sino también garantizar la confianza y tranquilidad de sus clientes.




Autoclave con un diámetro interior de 1.500 mm.  
El largo útil varía entre los 4.000 mm y los 6.000 mm  
llegando a algún caso a los 8.000 mm.

### Alianza para un estándar de calidad superior

En la búsqueda de excelencia, Alfogar encontró en Bürkert un aliado estratégico para elevar la calidad de sus equipos. La experiencia de Bürkert en soluciones de control de fluidos se alineó perfectamente con las necesidades específicas de Alfogar, que requería válvulas de acero inoxidable resistentes a la corrosión y capaces de ofrecer un rendimiento fiable en las condiciones más exigentes.





Desde que comenzamos esta nueva etapa con BÜRKERT, hemos incluido sus válvulas en todas nuestras ofertas, y la respuesta del mercado ha sido muy positiva. Los equipos que ya hemos vendido están equipados con estas válvulas, y nuestras previsiones de fabricación continúan con esta solución.

Serafín Alfonsín, Responsable del departamento de ventas/técnico de Alfogar

### Tecnología Bürkert al servicio de los autoclaves

La colaboración entre Alfogar y Bürkert se materializó en la incorporación del Tipo 8802 con posicionador incluido, una válvula de última generación diseñada para optimizar el control de fluidos en aplicaciones críticas. Este modelo, que ya había demostrado su eficacia en un cliente internacional, ofrecía prestaciones excepcionales que marcaron un antes y un después en el rendimiento de los autoclaves de Alfogar.

El uso de válvulas Bürkert no solo mejoró la durabilidad de los equipos frente a la corrosión, sino que también garantizó un control de fluidos preciso y fiable, clave para cumplir con las exigencias de los clientes en salas limpias y entornos con altos estándares de calidad.

Esta colaboración refuerza la posición de Alfogar como referente en el sector y garantiza que sus autoclaves y otros equipos cumplan con las expectativas de los clientes más exigentes en mercados internacionales. Gracias a esta sinergia, Alfogar continúa avanzando en su compromiso con la excelencia, llevando al mercado equipos que no solo destacan por su robustez, sino también por su capacidad de adaptación a las necesidades de una industria en constante evolución.



Tipo 8802 - Válvula reguladora de asiento recto de 2 vías ELEMENT con accionamiento neumático

## Ventajas clave

### de la solución integrada:



#### Resistencia y durabilidad:

Las válvulas de acero inoxidable de Bürkert aseguran una larga vida útil, incluso en entornos altamente corrosivos.



#### Fiabilidad en entornos exigentes:

Los autoclaves equipados con tecnología Bürkert destacan por su capacidad de operar sin interrupciones, incluso bajo condiciones extremas.



#### Regulación exacta de la temperatura:

El Tipo 8802 permite un ajuste preciso de las condiciones de presión y temperatura, crucial en procesos de cocción y esterilización.



#### Cumplimiento normativo:

La integración de equipos Bürkert facilita el cumplimiento de normativas internacionales, especialmente en sectores con altos requerimientos de seguridad alimentaria.



**Alfogar**

Pol. Industrial de Tremoedo,  
Parc. 1-5/6, Vilanova de Arousa  
36628 Pontevedra  
España

Teléfono: +34 986 51 00 32  
alfogar@alfogar.com

**alfogar.com**

**Bürkert Fluid Control Systems**

Av. de Barcelona, 40  
08970 Sant Joan Despí  
España

Teléfono: +34 93 477 79 80  
spain@burkert.com

**burkert.es**

