



SAFTPASTEUR PRO 300



Der Pasteur ist für die thermische Verarbeitung von Fruchtsäften und Pürees konzipiert – der zuvor gepresste Saft wird einem Puffertank zugeführt und von dort zu einem Rohraustauscher transportiert, wo die Pasteurisierung stattfindet.

Dort wird der Saft auf eine zuvor auf dem HMI-Desktop des Pasteurisierers programmierte Temperatur erhitzt. Der pasteurisierte Saft wird in den Puffertank der Abfüllmaschine gepumpt.

Dieser Prozess wird dank einer geeigneten Software automatisiert, die den gesamten Prozess überwacht. Der Benutzer kann sicher sein, dass der Saft auf die richtige Temperatur pasteurisiert wird und somit von höchster Qualität ist. Der Benutzer kann auch den Modus „Waschen“ wählen, der es einfacher macht, das Gerät richtig sauber zu halten.

Technische Daten:



- Kapazität: 400 l/h
- Art des Wärmetauschers: rohrförmig
- Material: AISI 304
- Kesseltyp/Stromversorgung: Öl/Gas
- Stromversorgung: 230V
- Temperaturaufzeichnung: ja
- Wärmeleistung des Kessels: 40 kW
- Saftpuffertank: optional
- Prozessvisualisierung/HMI: ja
- Ablassventil: ja
- Pasteurisierungstemperatur: Bis zu 85 °C
- Automatisierter CIP-Waschprozess: ja.

Das von uns vorgeschlagene fortschrittliche Gerät zur thermischen Verarbeitung von Fruchtsäften besteht aus mehreren Grundelementen. Das wichtigste davon ist das Bedienfeld und das System der Steuerventile, die einen vollautomatischen Betrieb ermöglichen. Der Pasteurisator umfasst:

- Tank mit einem Fassungsvermögen von 500l
- Rohrwärmetauscher
- Saftpumpe
- Steuerventilsystem
- Bedienfeld
- WOLF-Heizpaneel mit Heizöl- oder Gasantrieb