

Pasteurisieranlagen

Elektro-Pasteur mit Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher



Pasteurisieranlagen



Automatisch arbeitender Pasteur zum Pasteurisieren von klaren und naturtrüben Obst- und Gemüsesäften.

Ein Koaxialwärmetauscher erhitzt den Saft auf die gewünschte Temperatur. Ein elektronisch einstellbarer Temperaturregler hält die Wassertemperatur konstant. Bei den Modellen PA200E, PA300E und PA450E ist die Safttemperatur manuell über einen Stellhahn einzustellen. Über ein Digitalthermometer am Saftausgang sowie am jeweiligen Abfüller ist die Safttemperatur leicht zu überwachen. Die Pasteurisieranlagen PA200EA, PA300EA und PA450EA sind mit einer vollelektronischen Safttemperaturregelung und drehzahlgesteuerter Saftpumpe (Impellerpumpe) ausgestattet.

Vorteile

- hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip
- saftberührende Teile aus Edelstahl
- integrierte Saftpumpe (keine zusätzliche Pumpe erforderlich bei Automatik-Modellen EA)
- einfache Bedienung
- einfache Reinigung
- komplettes System auf Rahmen montiert
- Stromversorgung 400 V 50 Hz
- Anlage wird steckerfertig inkl. 5 m Kabel geliefert
- grosszügige, gut ablesbare Saft-Temperaturanzeige
- andere Heizsysteme auf Anfrage

Typ	PA 200E	PA 200EA	PA 300E	PA 300EA	PA 450E	PA 450EA
Leistung max.	200 l/h	200 l/h	300 l/h	300 l/h	450 l/h	450 l/h
Heizleistung max.	18 kW	18 kW	27 kW	27 kW	45 kW	45 kW
Absicherung	32 A	32 A	50 A	50 A	80 A	80 A
Schlauchanschluss	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm
Gewicht	150 kg	180 kg	150 kg	180 kg	200 kg	230 kg
Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Breite	500 mm	850 mm	500 mm	850 mm	500 mm	850 mm
Saftförderpumpe	ohne	mit	ohne	mit	ohne	mit
Höhe	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm

Wälchli Maschinenfabrik AG
Bahnhofstrasse 14
4805 Brittnau

Tel. 062 745 20 40
www.waelchli-ag.ch
info@waelchli-ag.ch

