

**PASTEURISIERANLAGEN**  
SERIEN PAS, EPAS & KZE

## VORTEILE

- Saftberührende Teile aus Edelstahl
- Integrierte Saftpumpe
- Saftpumpe stoppt automatisch bei Temperaturunterschreitung
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Komplettes System auf fahrbaren Rahmen montiert
- Anlage wird steckerfertig geliefert
- Kundenspezifische Anpassung möglich



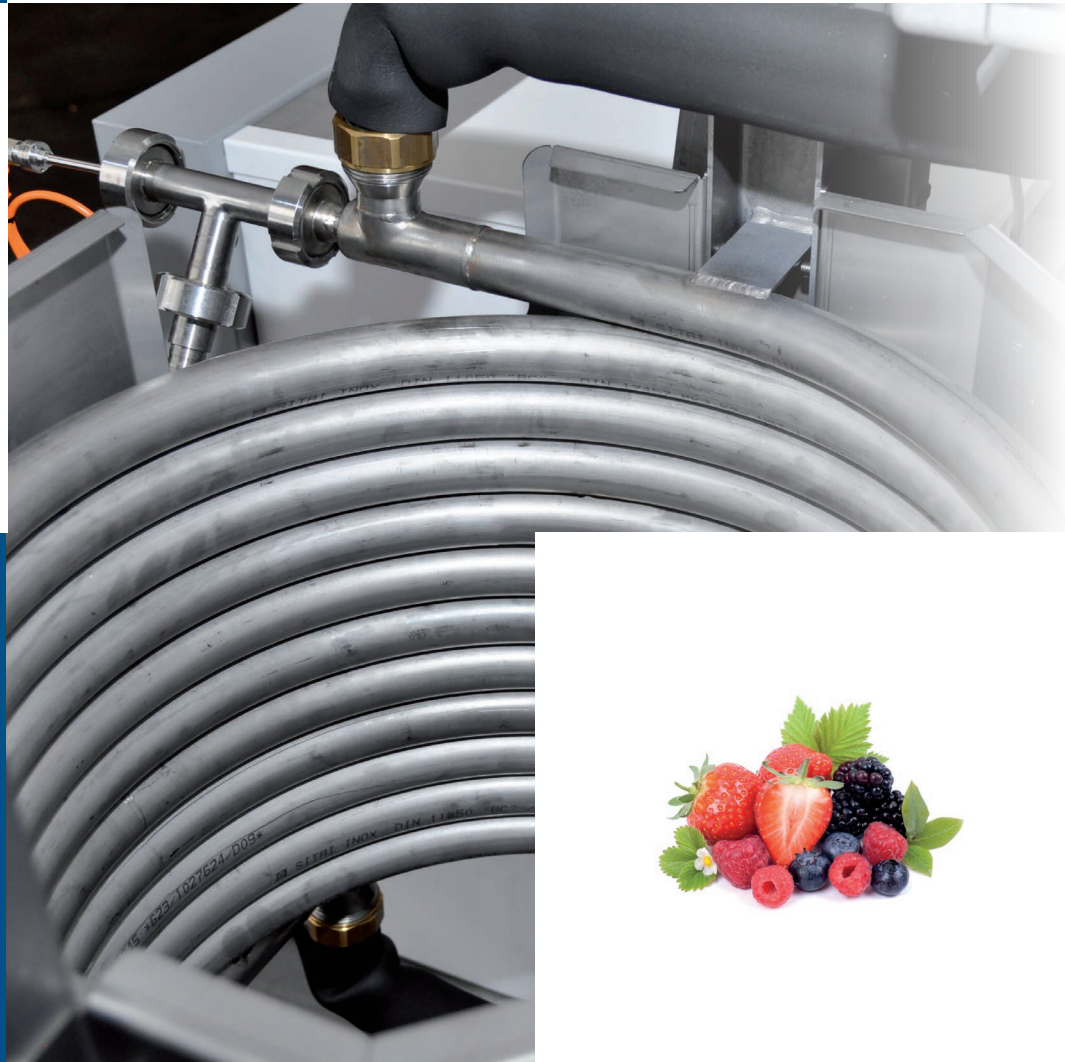
GAS ODER ÖL BEHEIZT

## VERARBEITUNG

Die kompakte Ausführung ermöglicht einen minimalen Platzbedarf und einfache Reinigung. Es sind auch Sonderlösungen für Heizmedien verwendbar, wie Holz, Hackschnitzel, Pellets, Dampf oder Fernwärme. Mit der CE-Kennzeichnung unserer Produkte dokumentieren wir die lückenlose Konformität der gesetzlichen Bestimmungen.

## PASTEURISIERANLAGEN MIT ROHR-IN-ROHR WÄRMETAUSCHER

Der automatisch arbeitende Pasteur wird zum Pasteurisieren von Saft aus Obst oder Gemüse verwendet. Der bereitgestellte Saft wird mittels Saftpumpe durch den Rohr-in-Rohr Wärmetauscher gepumpt. Dieser besteht aus zwei ineinander liegenden Rohren, wobei im äußeren Rohr heißes Wasser fließt, das die notwendige Wärme von 80 °C vom Heizkessel bezieht. Im inneren Rohr fließt der Saft in entgegengesetzter Richtung und wird so schonend erhitzt.





DAMPF ODER ELEKTRISCH BEHEIZT



MIT KURZZEITERHITZUNG

## EINFACHE BEDIENUNG

Vor Inbetriebnahme wird die Anlage an das Heizmedium und Abgas-system angeschlossen. Danach ist der Anschluss zum Saftvorrattank und zur Abfülleinrichtung herzustellen. Nach Befüllen des Heizkreislaufes mit Wasser ist die Anlage für den Pasteurisiervorgang bereit.



## ELEKTROPASTEUR

Der Elektropasteur EPAS ist eine universell einsetzbare Anlage mit einem Durchsatz bis zu 210-420 Liter pro Stunde. Der Saft wird direkt vom Puffertank in den Röhren- Wärmetauscher gepumpt und auf die gewählte Temperatur erhitzt. Die Temperatur ist bis 95 °C regelbar. Die Elektroheizung kann mehrstufig geregelt werden, um auch bei der Befüllung von kleinen Gebinden die Leistung anzupassen.

## PASTEURISIERUNGSANLAGE MIT KURZZEITERHITZUNG

Die Kurzzeiterhitzung pasteurisiert frisch gepresste Säfte und tötet dabei alle Bakterien und Hefen ab, um eine reintonige Vergärung mittels Reinzuchthefen vorzubereiten. Außerdem kann das System zur Eiweißausfällung und Trübstoffstabilisierung verwendet werden. Der kalte Saft wird durch einen Saft-Saft Wärmetauscher vorgewärmt und im Pasteur auf die gewünschte Temperatur gebracht. Nach Durchlaufen der Heißhaltestrecke für ca. 30 Sekunden wird der erhitzte Saft wieder rückgekühlt.

# PASTEUR MIT ROHR-IN-ROHR WÄRMETAUSCHER

## TECHNISCHE DATEN

### HEIZMEDIUM GAS ODER ÖL

Modell	Abmessung* (L x B x H)	Leistung	Kesselleistung	Spannung
PAS 250	1500 x 1000 x 1700 mm	250 Liter/h	21,0 kW	230 V - 50 Hz
PAS 500	1500 x 1000 x 1700 mm	500 Liter/h	43,0 kW	230 V - 50 Hz
PAS 750	1700 x 1200 x 1900 mm	750 Liter/h	65,0 kW	230 V - 50 Hz
PAS 1000	1750 x 1700 x 2000 mm	1000 Liter/h	90,0 kW	400 V - 50 Hz
PAS 1500	2000 x 1700 x 2200 mm	Leistungsangaben werden kundenspezifisch angeboten		
PAS 2000	2500 x 2000 x 2300 mm	Leistungsangaben werden kundenspezifisch angeboten		

\*) Die Abmessungen können je nach Ausführung erheblich abweichen

### MIT EXTERNER HEIZQUELLE

Alle Pasteurisieranlagen werden auch für den Betrieb mit einer externen Heizquelle wie Holz, Hackschnitzel, Pellets, Dampf oder Fernwärme hergestellt. Die Leistungsangaben werden kundenspezifisch angeboten.

### ELEKTRISCH BEHEIZT

Modell	Abmessung (L x B x H)	Leistung	Kesselheizung	Gesamtleistung	Spannung
EPAS 210	1100 x 800 x 1650 mm	210 Liter/h	18,0 kW	19,0 kW	400 V - 32 A
EPAS 300	1100 x 800 x 1650 mm	300 Liter/h	27,0 kW	28,0 kW	400 V - 63 A
EPAS 420	1100 x 800 x 1650 mm	420 Liter/h	36,0 kW	37,0 kW	400 V - 63 A

### MIT KURZZEIT-ERHITZER

Die **Heißhaltezeit** der Kurzzeiterhitzer beträgt 25 - 30 Sekunden. Die **Temperaturdifferenz** zwischen Roh- und behandeltem Saft beträgt 5 °C. Die Kurzzeiterhitzer sind als Stand-Alone Version oder als Kombinationsmodelle (PAS mit KZE) für den gleichzeitigen, beziehungsweise abwechselnden Betrieb verfügbar.

Entnehmen Sie bitte folgender Tabelle alle verfügbaren Kombinationsmöglichkeiten :

			Modelle Kurzzeiterhitzer					
			KZE 500	KZE 750	KZE 1000	KZE 1500	KZE 3000	KZE 4000
Modelle Pasteur	PAS	250	✓	✓	✓	✓	-	-
	PAS	500	✓	✓	✓	✓	-	-
	PAS	750	-	✓	✓	✓	-	-
	PAS	1000	-	-	✓	✓	✓	✓
	PAS	1500	-	-	-	✓	✓	✓
	PAS	2000	-	-	-	-	✓	✓

Kreuzmayr Maschinenbau GmbH © Technische Änderungen vorbehalten!

## WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



### ENTSTEIN-MASCHINEN

Zum Entsteinen und Passieren von Obst und Gemüse



### BANDPRESSEN

Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Früchten



### BAGINBOX ABFÜLLER

Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte



### FLASCHEN ABFÜLLER

Manuelle oder automatische Abfüllung



### MOBILE SAFTANLAGEN

Überall sofort einsatzbereit für einen gesamten Prozess vor Ort

## Kreuzmayr Maschinenbau GmbH



A-4702 Wallern / Trattnach  
Schallerbacher Straße 77

Tel: +43(0)7249/48817-0  
Fax: +43(0)7249/48817-10  
office@kreuzmayr.com  
www.kreuzmayr.com