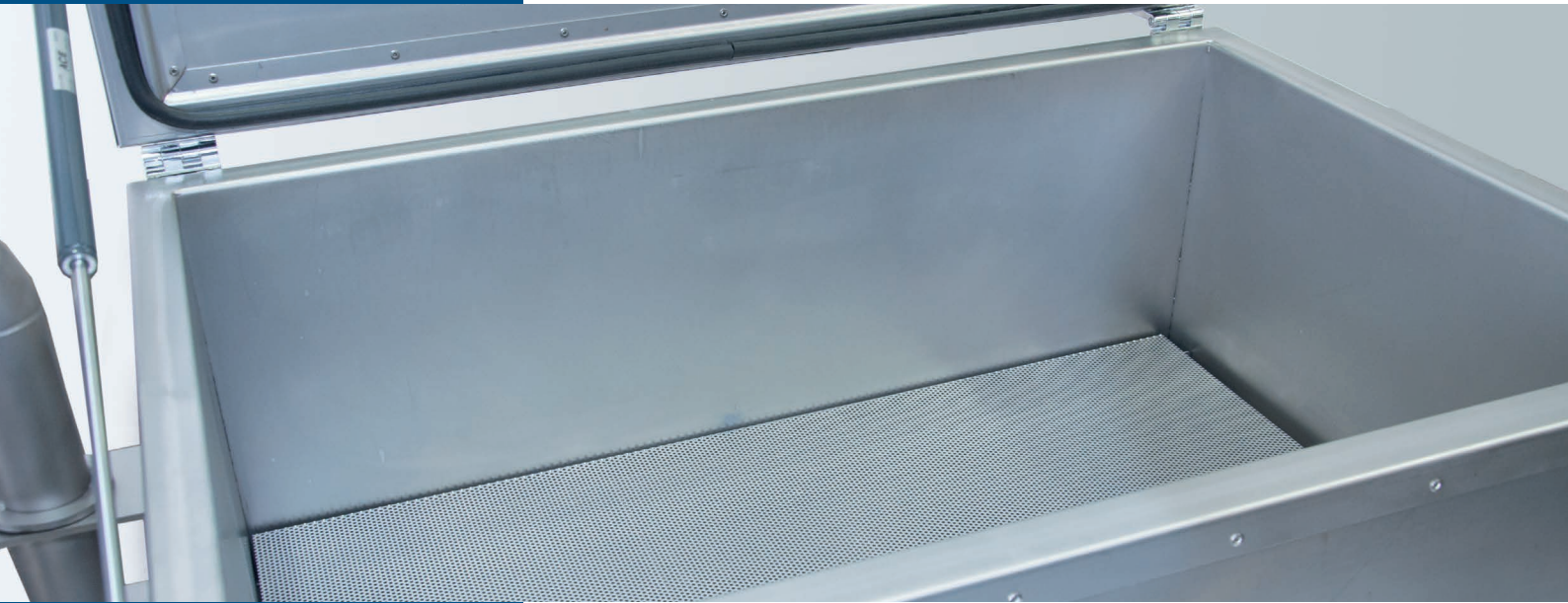




WANNENPASTEUR
SERIE WP

VORTEILE

- Steckerfertige fahrbare Komplettanlage
- Elektronische Temperatur- und Zeitsteuerung
- Eigener Anschluss zum Befüllen und Überlaufschutz
- Elektronisch gesteuerte Heizung
- Schaltkasten mit elektronischem Programmregler



VERARBEITUNG

Die Maschinen können wahlweise mit 9 kW oder 18 kW Heizstäben ausgeführt werden.

Der Unterwagen ist zwecks Transport leicht demontierbar. Die gesamte Wanne einschließlich des Deckel ist in doppelwandiger, isolierter Ausführung.

WANNENPASTEUR SERIE WP

Für das Pasteurisieren mit Wasser stehen Ihnen diese zwei Anlagen zur Verfügung. Der Inhalt des Wannenpasteurs wird durch zwei Heizstäbe in einer Wasserwanne beheizt, die Flaschen auf ein darüber liegendes Gitter gestellt und auf die eingestellte Temperatur erhitzt. Durch die direkte Beheizung des Wasserbeckens wird ein hoher Wirkungsgrad erzielt. In Verbindung mit der Temperatursteuerung ist eine konstante Verarbeitungstemperatur gewährleistet.





EINFACHE BEDIENUNG

Die befüllten Flaschen in den Pasteur hineinstellen, Deckel schließen und Starttaste drücken.

Nach Prozessende schaltet sich die Maschine automatisch ab.

Die Prozesstemperatur wird am Programmregler permanent angezeigt.



WANNENPASTEUR

Bildlegende: 1) Wasserentleerung, 2) befüllbar mit Flaschen oder Gläsern, 3) elektronisch gesteuerte Temperaturregelung mit permanenter Anzeige, 4) optionaler Gitterkorb



3



4

WANNENPASTEUR WP

TECHNISCHE DATEN



WP 100

WP 200

Nennstundenleistung [1 Liter Flaschen/h]	100	200
Heizleistung [kW]	9,0	2 x 9,0
Elektrischer Anschluß [V/Amp/kW]	400/16/9,0	400/32/18,0
Füllinhalt [1 Liter Flaschen]	ca. 50	ca. 100
Beckengröße:		
Länge [mm]	650	1000
Breite [mm]	600	650
Höhe [mm]	340	340
Abmessungen:		
Breite [mm]	1160	1600
Tiefe [mm]	760	760
Höhe [mm]	1110	1540
Gewicht [kg]	180	200

WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



MARMELADE-KOCHKESEL

Einfache und mühelose Herstellung von leckeren Marmeladen



OBSTTROCKEN-SCHRANK

Effizientes und energiesparendes Trocknen von frischen Früchten



DAMPFKAMMER PASTEUR

Pasteurisieren von Flaschen oder Gläser in großen Chargen



BAGINBOX ABFÜLLER

Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte



FLASCHEN ABFÜLLER

Manuelle oder automatische Abfüllung

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