



**BERIESELUNGS- & DAMPFKAMMER-  
PASTEUR** SERIE KKP

## VORTEILE

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

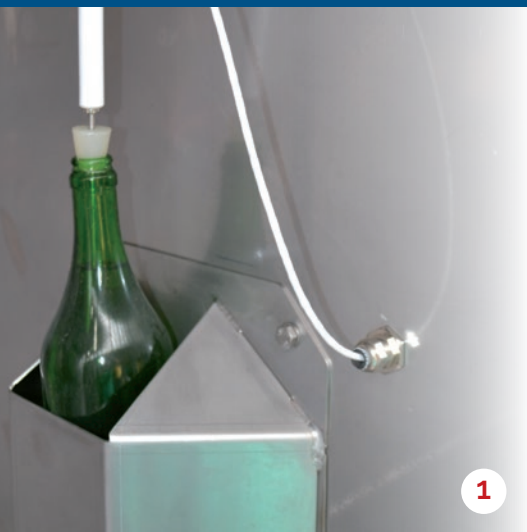
## BERIESELUNGS- & DAMPFKAMMER-PASTEUR SERIE KKP 360 / 480 / 960 / 1920

Für das Pasteurisieren mit Wasser stehen Ihnen diese zwei Anlagen zur Verfügung. Beim **Berieselungspasteur** werden die Flaschen mit dem zu pasteurisierenden Gut in einen Flaschenwagen mit mehreren Etagen gestellt und in die Pasteurisierungskammer geschoben. Das Berieselungswasser wird von einer externen Heizquelle erhitzt und kontinuierlich im Kreis gepumpt. Über spezielle Düsenstöcke oder Beregnungswannen wird erreicht, dass sämtliche Flaschen gleichmäßig mit dem Erhitzungsmedium in Kontakt kommen. Nach erfolgtem Pasteurisiervorgang wird mittels Frischwasserzufuhr die Temperatur wieder herunter gekühlt.

Im **Dampfkammerpasteur** können Flaschen in Kisten auf Paletten mit heißem Dampf pasteurisiert werden. Die Parameter für den Temperaturanstieg sowie die Haltezeit der eingestellten Pasteurisiertemperatur können beliebig eingestellt werden.



DAMPFKAMMERPASTEUR  
KKP 480 & KKP 960



1



## EINFACHE BEDIENUNG

Die verschlossenen und befüllten Flaschen oder Kisten werden in den jeweiligen Pasteur hineingestellt. Anschließend Türen schließen und die Starttaste drücken. Nach dem Ende des Prozesses schaltet sich die Anlage automatisch ab. Die Prozesstemperatur wird am Programmregler permanent angezeigt. In Verbindung mit der Temperatursteuerung, ist dadurch eine konstante Verarbeitungstemperatur gewährleistet.



BERIESELUNGSPASTEUR KKP 360

**Bildlegende:** 1) Referenzflasche, 2) befüllbar mit Flaschen oder Gläsern, 3) Deckenumluft, 4) Bedienerfreundlich zu befüllender Wagen beim Berieselungspasteur

## VERARBEITUNG

Beide Anlagen bestehen aus doppelwandiger, isolierter Ausführung. Die steckerfertigen Komplettanlagen sind aus einem hochwertigen Edelstahl gefertigt und isoliertem Gehäuse sowie elektronischer Temperatur- und Zeitsteuerung versehen.



3



4



BERIESELUNG- & DAMPFKAMMERPASTEUR KKP

TECHNISCHE DATEN BERIESELUNGSPASTEUR



KKP 360

Nennstundenleistung [1 Liter Flaschen/h]	360
Elektrische Anschlussleistung	1,50 kW
Elektrischer Anschluß	5-polig / 400v / 16A / 50 Hz
Wasseranschluss / Wassermenge	1/2 Zoll / ca. 200 Liter
Abmessungen:	
Breite [mm]	1200
Tiefe [mm]	2500
Höhe [mm]	1800
Gewicht [kg]	700

TECHNISCHE DATEN DAMPFKAMMERPASTEUR



KKP 480      KKP 960      KKP 1920

Nennstundenleistung [1 Liter Flaschen/h]	480	960	1920
Elektrische Anschlussleistung	4,00 kW	5,50 kW	11,00 kW
Elektrischer Anschluß	400v / 16A / 50 Hz / 5-polig		
Dampfanschluss	3/4 Zoll		
Druckluftanschluss	6 bar		
Abmessungen:			
Breite [mm]	1400	2600	2600
Tiefe [mm]	2000	2000	3500
Höhe [mm]	2700	2700	2700
Gewicht [kg]	700	1000	1800

WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



SORTIEREN  
BÜRSTEN

Müheloses Sortieren und Reinigen vor dem Pressvorgang



MARMELADE-  
KOCHKESSEL

Einfache und mühelose Herstellung von leckeren Marmeladen



OBSTTROCKEN-  
SCHRANK

Effizientes und energie-sparendes Trocknen von frischen Früchten



BAGINBOX  
ABFÜLLER

Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte



FLASCHEN  
ABFÜLLER

Manuelle oder automati-sche 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