



**WANNENPASTEUR**  
SERIE WP

## VORTEILE

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



## WANNENPASTEUR

### SERIE WP

Für das Pasteurisieren mit Wasser stehen Ihnen diese zwei Anlagen zur Verfügung. Der Inhalt des Wannepasteurs 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.



## 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.



## 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
<b>Beckengröße:</b>		
Länge [mm]	650	1000
Breite [mm]	600	650
Höhe [mm]	340	340
<b>Abmessungen:</b>		
Breite [mm]	1160	1600
Tiefe [mm]	760	760
Höhe [mm]	1110	1540
Gewicht [kg]	180	200

## WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



### MARMELADE-KOCHKESSEL

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