

**Frisch gepresste Fruchtsäfte schnell  
und rationell pasteurisieren**



# **PASTEURISIER- ANLAGEN**

- PAS 250**
- PAS 500**
- PAS 750**
- PAS 1000**
- PAS 1500**
- EPAS 210**
- KZE 1500**
- KZE 3000**



**Einfach Soft**

**Kreuzmayr**  
MASCHINENBAU GMBH



# PASTEURISIERANLAGE PAS 250 - 1500

mit Rohr-in-Rohr Wärmetauscher  
und Heizanlage für Öl oder Gas

## Was ist Pasteurisieren

Das Verfahren wurde 1864 von dem französischen Chemiker Louis Pasteur entwickelt. Durch kurzzeitiges Erhitzen von Lebensmitteln und anderen Stoffen auf 60 bis 90 °C werden die meisten der darin enthaltenen Mikroorganismen zuverlässig abgetötet. Befinden sich die Stoffe in einem abgeschlossenen Bereich, können auch keine neuen Mikroorganismen in diese eindringen. Diese Behandlung verändert dabei den Geschmack und die Konsistenz des Lebensmittels nicht.

## Anwendungsbereich

Der automatisch arbeitende Pasteur wird zum Pasteurisieren oder Erhitzen von Saft aus Obst oder Gemüse verwendet.

Der aus der Bandpresse - idealerweise eine Kreuzmayr KEB Bandpresse - gewonnene Saft wird sofort bzw. nach der Enzymierung pasteurisiert. Es können auch Mischsäfte pasteurisiert werden.

## Funktion

Der bereit gestellte Saft wird mittels Saftpumpe durch den Rohr-in-Rohr Wärmetauscher gepumpt. Die notwendige Wärme (80 °C) bezieht das System vom Heizkessel. Das Heizmedium ist Öl oder Gas. Das Saftventil öffnet nach Erreichen der Temperatur und die Saftpumpe fördert den pasteurisierten Saft zu einem Kreuzmayr REIHENFÜLLER, BAG-in-BOX Füller oder zu einer Flaschenfüllanlage.



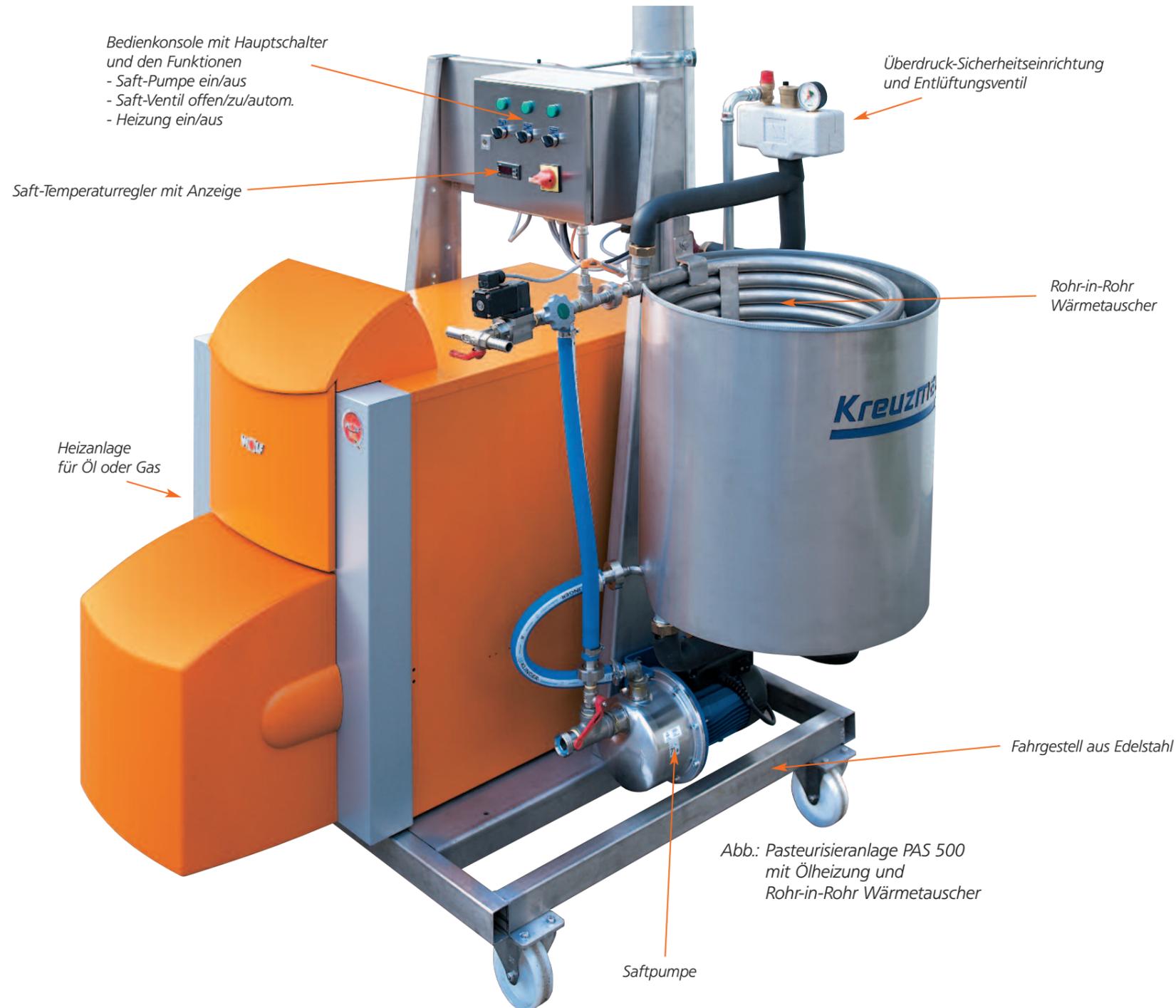
Bedienkonsole mit integriertem Schaltschrank



Mengenregulierung und Saft-Temperaturfühler



Saft-Ventil und Zwei-Wege Auslaufventil



## Vorteile

- Saftberührende Teile aus Edelstahl (1.4301) oder lebensmittelechtem Kunststoff
- Integrierte Saftpumpe (keine zusätzliche Pumpe von Tank zu Saftfüller erforderlich)
- Produktionssicherheit – Saftventil schließt bei Temperaturunterschreitung
- Einfache Bedienung
- Einfache Reinigung
- Komplettes System auf fahrbaren Rahmen montiert
- Stromversorgung 230 V 50 Hz. (Sonderspannung auf Anfrage)
- Anlage wird steckerfertig geliefert
- Öl- oder Gasbetrieb der Heizanlage (alternative Heizstoffe auf Anfrage)
- Großzügige, gut ablesbare Saft-Temperaturanzeige
- Kundenspezifische Anpassung möglich

## Einfache Bedienung

Der Pasteur wird steckerfertig geliefert. Vor Inbetriebnahme muss die Anlage an das Heizmedium und an das Abgassystem angeschlossen werden. Dann ist noch der Anschluß zum Saftvorratstank und zur Abfülleinrichtung herzustellen. Nach Befüllen des Heizkreislaufes mit Wasser ist die Anlage für den Pasteurisierungsvorgang bereit.

# PASTEURISIERANLAGE PAS 250 - 1000

mit Rohr-in-Rohr Wärmetauscher, ohne Heizanlage

## Anwendungsbereich

Der automatisch arbeitende Pasteur wird zum Pasteurisieren oder Erhitzen von naturtrüben Säften oder dickflüssigen Nektaren und Sirupen verwendet.

## Funktion

Der bereit gestellte Saft wird mittels Saftpumpe durch den Rohr-in-Rohr Wärmetauscher gepumpt. Die notwendige Wärme (80 °C) muss für das System von einer externen Heizquelle zur Verfügung gestellt werden.

Das Saftventil öffnet nach Erreichen der Temperatur und die Saftpumpe fördert den pasteurisierten Saft zu einem Kreuzmayr REIHENFÜLLER, BAG-in-BOX Füller oder zu einer Flaschenfüllanlage.



## Vorteile

- Geringer Platzbedarf
- Komplettes System auf fahrbarem Rahmen montiert
- Optional Wandmontage
- Saftberührende Teile aus Edelstahl (1.4301) oder lebensmittelechtem Kunststoff
- Integrierte Saftpumpe (keine zusätzliche Pumpe von Tank zu Füller erforderlich)
- Produktionssicherheit – Saftventil schließt bei Temperaturunterschreitung
- Einfache Bedienung
- Einfache Reinigung
- Stromversorgung 230 V 50 Hz. (Sonderspannung auf Anfrage)
- Großzügige, gut ablesbare Safttemperaturanzeige
- Kundenspezifische Anpassung möglich
- Anlage wird steckerfertig geliefert, eine technische Abklärung der bauseitigen Bedingungen ist im Vorfeld notwendig!



Leistungsstarke Saftpumpe mit Bypass-Ventil



Rohr-in-Rohr Wärmetauscher mit Heizmediumanschluss und Mengenregulierung



# PASTEURISIERANLAGE PAS 250 - 1000

mit Platten - Wärmetauscher, ohne Heizanlage

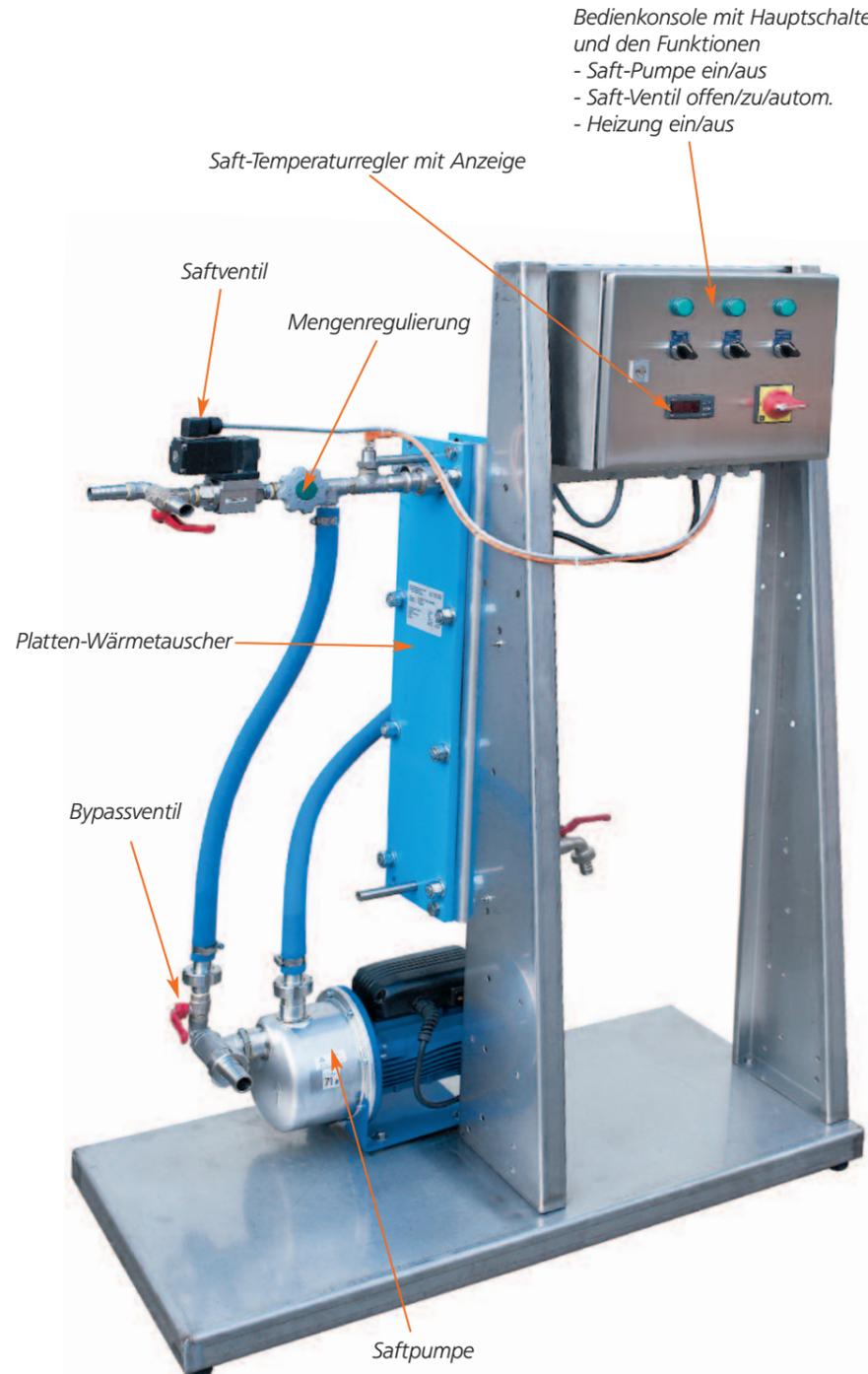
## Anwendungsbereich

Die Pasteurisieranlage mit Platten-Wärmetauscher wird zum Pasteurisieren oder Erhitzen von klaren Flüssigkeiten wie Most, Saft, Essig und Wein verwendet.

## Funktion

Der bereit gestellte Saft wird mittels Saftpumpe durch den Platten-Wärmetauscher gepumpt. Die notwendige Wärme (80 °C) muss für das System von einer externen Heizquelle zur Verfügung gestellt werden.

Das Saftventil öffnet nach Erreichen der Temperatur und die Saftpumpe fördert den pasteurisierten Saft zu einem Kreuzmayr REIHENFÜLLER, BAG-in-BOX Füller oder zu einer Flaschenfüllanlage.



## Vorteile

- Geringer Platzbedarf
- Komplettes System auf Rahmen mit Stahlfüßen montiert
- Optional Wandmontage
- Saftberührende Teile aus Edelstahl (1.4301) oder lebensmittelechtem Kunststoff
- Integrierte Saftpumpe (keine zusätzliche Pumpe von Tank zu Füller erforderlich)
- Produktionssicherheit – Saftventil schließt bei Temperaturunterschreitung
- Einfache Bedienung
- Einfache Reinigung
- Stromversorgung 230 V 50 Hz. (Sonderspannung auf Anfrage)
- Großzügige, gut ablesbare Safttemperaturanzeige
- Kundenspezifische Anpassung möglich
- Anlage wird steckerfertig geliefert, eine technische Abklärung der bauseitigen Bedingungen ist im Vorfeld notwendig!



Platten-Wärmetauscher mit Ablaufarmaturen



Aufbau des Platten-Wärmetauschers



# PASTEURISIERANLAGE PAS mit Kurzzeiterhitzung

# ELEKTROPASTEUR EPAS 210



## Anwendungsbereich

Die Pasteurisieranlage mit Kurzzeit-Erhitzung wird zur Pasteurisierung und sofortiger Rückkühlung von Säften verwendet. Anschließend wird der Saft aseptisch in Tanks eingelagert oder in Bag-in-Boxen abgefüllt. Außerdem wird das System zur Eiweißausfällung und Trubstabilisierung verwendet.

## Funktion

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 im Saft-Saft Wärmetauscher wieder rückgekühlt.

## Vorteile

- Geringe Energiekosten
- Automatische Temperaturregelung
- Transportabel
- Einfache Bedienung
- Einfache Reinigung
- Pasteur und Kurzzeit-Erhitzer in einem Gerät
- Kundenspezifische Anpassung möglich



Zwei getrennt geregelte Saftpumpen



Wärmetauscher für Rückkühlung



## Anwendungsbereich

Der Elektropasteur EPAS 210 ist eine universell einsetzbare Pasteuranlage mit Röhren-Wärmetauscher mit einem Durchsatz bis zu 210 Liter pro Stunde.

## Funktion

Der Saft wird direkt vom Vorratsbehälter in den darunter liegenden Röhren-Wärmetauscher geleitet, der den Saft auf die gewählte Temperatur erhitzt. Der Temperaturbereich ist bis 95 °C regelbar.

Die Elektroheizung kann zweistufig geregelt werden, um auch bei der Befüllung von kleinen Gebinden die Leistung anzupassen.



## Vorteile

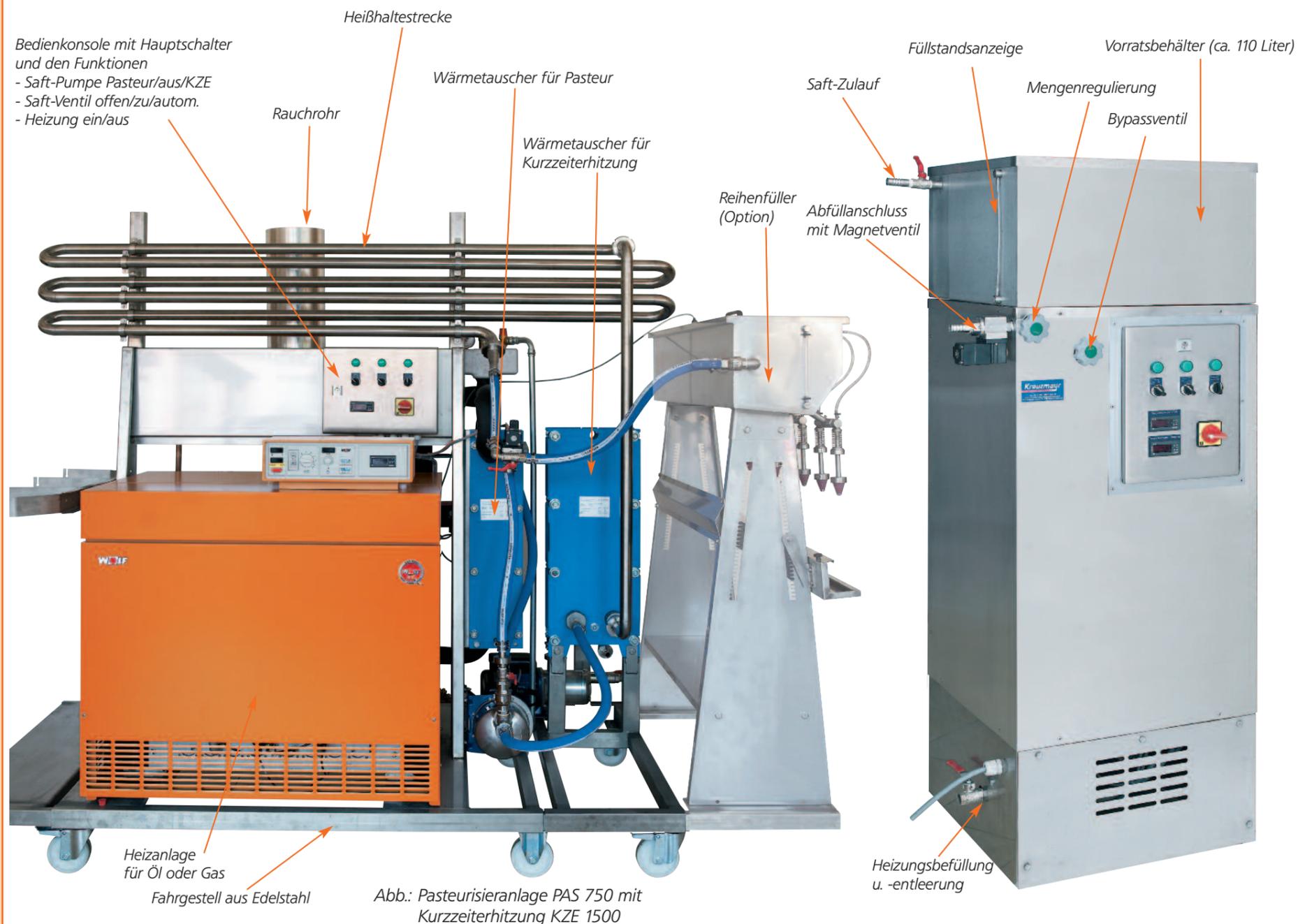
- Geringer Platzbedarf
- Integrierte Saftpumpe
- Integrierter abnehmbarer Saftbehälter
- Saft-Füllstandsanzeige
- Gut ablesbare Temperaturanzeige für Saft und Heißwasser
- Kein Rauchrohranschluß notwendig
- Ideal für häufig wechselnde Chargen
- Minimaler Reinigungsbedarf



Bedienkonsole mit Digitalanzeigen für Saft- und Wassertemperatur



Saftventil mit Mengenregulierung und Bypass



## Weitere Anlagen zur Obstverarbeitung

### ENTSTEINMASCHINE KEP 650/1000/1500



Abb.: KEP 650

Zum Entsteinen und Passieren von Obst und Gemüse

### EINBANDPRESSE KEB 500/750/1000/1250/1500



Abb.: KEB 1000 mit KWM 30

Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Obst und Gemüse

### ABFÜLLER Flaschen- oder Bag-in-Box bis 1800 Liter/h



Abb.: KBF 900 mit RF 6

Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte

## Technische Daten

### Standard-Ausführung

- steckerfertige Komplettanlage
- kompakte Bauart
- minimaler Platzbedarf
- vollautomatischer Betrieb
- leichte Einbringung
- keine Fundamentierung notwendig
- Elektrik in Industrierausführung
- schnelle Reinigung
- Ausführung in Edelstahl/Kunststoff
- Sonderlösungen für alternative Heizmedien (Holz, Fernwärme, ..)
- CE-zertifiziert

#### PASTEUR mit Rohr-in-Rohr Wärmetauscher Seite 2

Heizmedium Öl/GAS	Pasteuriseranlage PAS	250	500	750	1000	1500
Länge [mm]		1700	1700	1700	1950	
Breite [mm]		1000	1000	1000	1000	
Höhe [mm]		1900	1900	1900	1900	auf Anfrage
Gewicht [kg]		380	450	540	720	
Pasteuriserleistung [l/h]		250	500	750	1000	
elektrischer Anschluß [V]		230	230	230	230	

#### PASTEUR mit Platten - Wärmetauscher Seite 3

Heizmedium Öl/GAS	Pasteuriseranlage PAS	250	500	750	1000	1500
Länge [mm]		1700	1700	1700	1950	
Breite [mm]		1000	1000	1000	1000	
Höhe [mm]		1900	1900	1900	1900	auf Anfrage
Gewicht [kg]		395	468	562	734	
Pasteuriserleistung [l/h]		250	500	750	1000	
elektrischer Anschluß [V]		230	230	230	230	

#### PASTEUR mit Rohr-in-Rohr Wärmetauscher Seite 4

ohne Heizanlage	Pasteuriseranlage PAS	250	500	750	1000
Länge [mm]		1200	1200	1200	1400
Breite [mm]		800	800	800	1000
Höhe [mm]		1650	1650	1650	1800
Gewicht [kg]		142	160	182	240
Pasteuriserleistung [l/h]		250	500	750	1000
elektrischer Anschluß [V]		230	230	230	230

abweichende Leistungen auf Anfrage

#### PASTEUR mit Platten - Wärmetauscher Seite 5

ohne Heizanlage	Pasteuriseranlage PAS	250	500	750	1000
Länge [mm]		1200	1200	1200	1400
Breite [mm]		800	800	800	1000
Höhe [mm]		1650	1650	1650	1800
Gewicht [kg]		142	160	182	240
Pasteuriserleistung [l/h]		250	500	750	1000
elektrischer Anschluß [V]		230	230	230	230

abweichende Leistungen auf Anfrage

#### KURZZEITERHITZUNG für Pasteuraufbau Seite 6

	Kurzzeiterhitzer KZE	1500	3000
Länge [mm]		2400	2400
Breite [mm]		1100	1100
Höhe [mm]		2200	2400
Gewicht [kg]		300	350
Pasteuriserleistung [l/h]		1500	3000
elektrischer Anschluß [V]		230	230

abweichende Leistungen auf Anfrage

#### ELEKTROPASTEUR Seite 7

	Pasteuriseranlage EPAS	210
Länge [mm]		750
Breite [mm]		700
Höhe [mm]		1750
Gewicht [kg]		180
Pasteuriserleistung [l/h]		210
elektrischer Anschluß [V/Amp.]		400/32

Technische Änderungen vorbehalten!

Produktion: www.atm.co.at, www.creating.at