

Einfach und sicher
selbst pasteurisieren



Kammerpasteur KKP 360

Zum Pasteurisieren von Fruchtsäften
wie blanken oder naturtrüben Obst-und Gemüsesäften, Obstwein, Cider, Essig, Bier, usw....

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH



Kammerpasteur KKP 360

Profi-Ausführung

Steckerfertige Komplettanlage
Edelstahlausführung mit isoliertem Gehäuse
Elektronische Temperatur- und Zeitsteuerung



einfache Bedienung

Die verschlossenen und befüllten Flaschen in den Flaschenwagen hineinstellen, Wagen in den Pasteur schieben, Türe schließen und Starttaste drücken.

Automatische Abschaltung nach Prozeßende.

Die gewünschte Pateurisierungstemperatur, die Heißhaltezeit und die Abkühlzeit können einfachst eingestellt bzw. umgestellt werden.



Vorteile

Pasteurisieren verschiedenster Produkte möglich, z.B. Fruchtsäfte, Fruchtweine, Marmelade, kohlenensäurehaltige Getränke, milchsauervergorenes Gemüse, Chutneys, Obst- und Gemüsekonserven ...

Einfachste Bedienung durch ergonomisches Design.



Technische Daten

Nennstundenleistung : 360 1Liter Flaschen/h
Heizleistung :Anschluß an bauseitige Heizung (mind.36kW)
elektr. Anschluß : 400V / 16A / 1,5 kW
Füllinhalt : 360 1Liter Flaschen
Abmessungen BxHxT : 1200 x 1800 x 2500 mm
Gewicht :~ 650 kg

Technische Änderungen vorbehalten !

Weitere Anlagen zur Fruchtsaftherstellung

- Ausführungen für bauseitigen Heizungsanschluß
- PAS 250-2000 Durchlaufpasteur, Einstiegsmodell 400
- KZE 1500 / 3000 : Kurzzeiterhitzungsanlage mit Saft/Saft-Rückkühlung/Vorwärmung
- fahrbare Anlagen, Spezialaufbauten
- BAG-in-BOX Füllanlagen



A-4702 Wallern / Tr.
Schallerbacher Straße 77

(+43) 07249 / 48817

office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com