



# Pasteurisiengerät

## PA 90



**voran**<sup>®</sup>

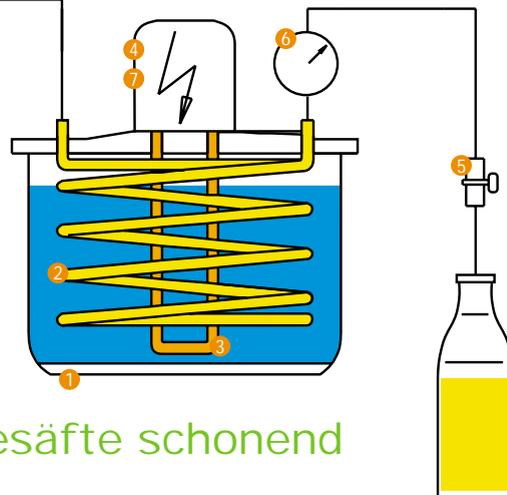
Voran KNOW-HOW die Lösung mit Gewinn!



# Pasteurisiergerät PA 90



- ① Edelstahlbehälter
- ② Rohrwärmetauscher
- ③ Elektrische Heizschlange
- ④ Ein/Aus Schalter
- ⑤ Durchflussregulierung
- ⑥ Temperaturanzeige analog
- ⑦ Überhitzungsschutz



Frucht- und Gemüsesäfte schonend haltbar machen.

### Funktion:

Das Voran Pasteurisiergerät besteht aus einem **Edelstahlbehälter**, der bis zur innenliegenden Markierung mit Wasser gefüllt wird. Dieser wird mit einem **Deckel mit Bajonettverschluss** druckdicht abgeschlossen. Im Deckel eingebaut sind die **elektrische Heizschlange und der Rohrwärmetauscher** durch die der Rohsaft fließt.

Der Idealerweise vorherabgesetzte Rohsaft wird über den Klarsaftablauf des Pufferbehälters in das tiefergestellte Pasteurisiergerät geleitet. Die Wärmeübertragung auf den Rohsaft erfolgt über das von der elektrischen Heizung erhitzte Wasser. Dies hat den Vorteil, dass der durchfließende Saft nicht überhitzt. Wird das Abfüllen bei eingeschalteter Heizung unterbrochen, so könnte das System überhitzen. Dabei wird der entstehende Überdruck durch das Sicherheitsventil abgelassen. Bei zu geringem Wasserstand im Edelstahlbehälter schaltet der integrierte Überhitzungsschutz die Heizung ab.

Die Pasteurisiertemperatur des Saftes wird ausschließlich über die Veränderung der Durchflussmenge an der Schlauchleitung geregelt. Die Abfülltemperatur wird an einem übersichtlichen Thermometer analog angezeigt. Diese Anzeige funktioniert unabhängig von der Saftfarbe.

**So können Sie sicher sein, dass Ihre Frucht- und Gemüsesäfte ohne chemische Zusätze schonend haltbar gemacht werden.**

### Technische Daten:

Leistung: ..... 90 l/Std.  
 6 kW Heizung + Herdplatte .....120 l/Std.  
 elektrische Leistung: .....6 kW  
 erforderliche elektr. Absicherung: .....16 A  
 Spannung: .....400V/50 Hz  
 Eurostecker 16A, 3p+N+Erddung  
 empfohlene Abfülltemperatur: .....76°C–80°C

Mit dem Pasteurisiergerät bekommen Sie ein unkompliziertes Gerät um Ihre kostbaren Frucht- und Gemüsesäfte haltbar zu machen.

### Weitere Voran-Produkte

Siebbandpressen | Packpressen | Korbpressen | Wasch-/Mahlanlagen  
 Flaschenwaschmaschinen | Obstsammelmaschinen



VORAN Maschinen GmbH, A-4632 Pichl/Wels

Tel. (+43) 072 49/444-0, Fax (+43) 072 49/444-50, e-mail: office@voran.at, www.voran.at