

**voran**<sup>®</sup>

maschinen

# Pasteurisieranlagen PA300E und automatic



# Pasteurisieren

## Warum überhaupt – und was ist Pasteurisieren?

Auch aus einwandfreier Rohware frisch gepresster und schnell weiterverarbeiteter Rohsaft wird innerhalb kürzester Zeit von Mikroorganismen (Pilze, Hefe, Bakterien) befallen. Es ist daher notwendig, diesen Rohsaft durch eine sichere und schonende Behandlung haltbar zu machen und zu konservieren.

Alkoholfreie Getränke dürfen gemäß Lebensmittelgesetz nur durch physikalische Verfahren haltbar gemacht werden. Am weitesten verbreitet ist dabei das Haltbarmachen durch thermische Behandlung.

Direktsaft/Fruktnektar lassen sich aufgrund ihres niedrigen pH-Werts bei Temperaturen unter 100 Grad Celsius haltbar machen. Temperatur (meist 76 – 80° C) und Dauer der Erhitzung bestimmen dabei den Deaktivierungsgrad von Mikroorganismen/Enzymen, wobei sich bei Temperaturen über 80 Grad Celsius zunehmend negative geschmackliche Veränderungen einstellen (Koch-/Karamellgeschmack).

Meist wird heiß randvoll abgefüllt, zur Deckelpasteurisierung umgelegt und zur Qualitätsstabilisierung durch Berieselung und lockere Lagerung noch außerhalb der Verpackung rückgekühlt. Dicht verschlossene Flaschen und Bags sind dann durch ihren Verschluss vor mikrobiologischem Verderb geschützt. Durch Alterung verändern sich im Zuge der Lagerung Fruchtsafftarbe und Aroma. Tiefe Lagertemperaturen und lichtgeschützte Gebinde verlangsamen den Qualitätsverlust.

**Richtig pasteurisierter Saft ist über viele Monate ohne markantem Qualitätsverlust haltbar.**



## Erfahrung trifft Innovation

Seit Jahrzehnten steht die voran®-Holding für Qualität, Dynamik und Professionalität im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Als finanzstabiles mittelständiges Unternehmen beschäftigen wir in Pichl bei Wels – im Herzen von Oberösterreich – aktuell rund 160 Mitarbeiter.

## PA300E

Elektropasteur für die Erhitzung von Frucht oder Gemüsesäften. Heizstäbe und Röhrenwärmetauscher (Edelstahl) im Wasserbad. Gestell und Verkleidung aus Edelstahl. Saft-Durchflussmenge bestimmt die Austrittstemperatur (manuell zu betätigendes Handrad). Milchgewindeanschluss (Eingang und Ausgang) DN25.

Zum Betrieb der PA300E wird eine separate Saftpumpe benötigt.

## Die Vorteile der PA300E

- Einfache Handhabung
- Einfache Reinigung
- Wassertemperatur wird über elektronischen Temperaturregler konstant gehalten.
- Saftaustrittstemperatur ist mit Digitalthermometer leicht zu überwachen.
- Anschlussmöglichkeit für Reihenfüller oder Bag-in-Box-Abfüller vorhanden

Die PA300 unterstützt Sie bestmöglich bei der schonenden Haltbarmachung Ihrer Frucht- und Gemüsesäfte.

Digitalthermometer zur einfachen Überwachung der Austrittstemperatur

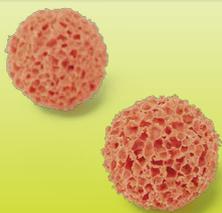
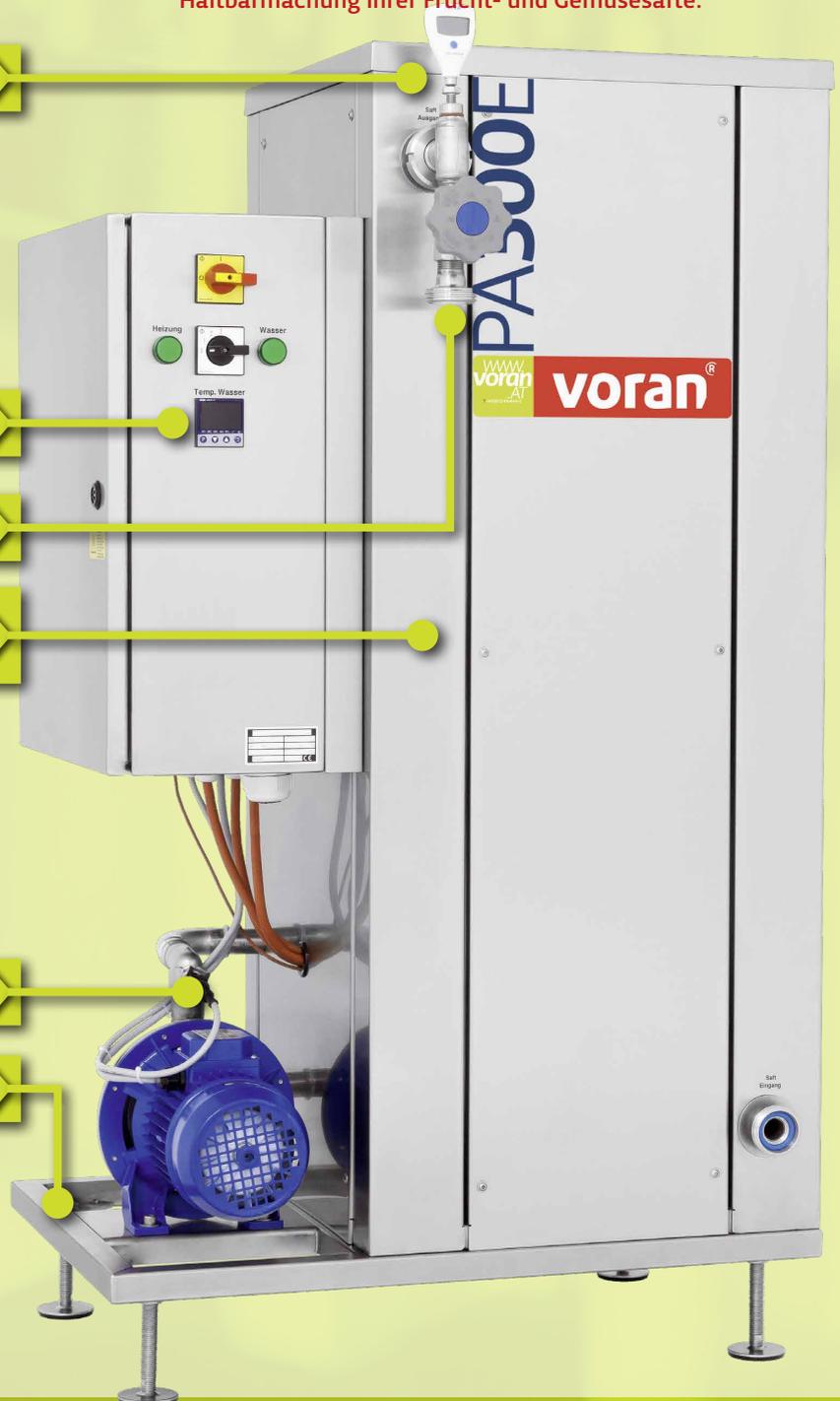
Temperaturregler zum Konstanthalten der Wassertemperatur

Anschlussmöglichkeit für Reihenfüller oder Bag-in-Box-Abfüller

Röhrenwärmetauscher, auch zum Pasteurisieren von Säften mit hoher Viskosität geeignet

Wasserpumpe

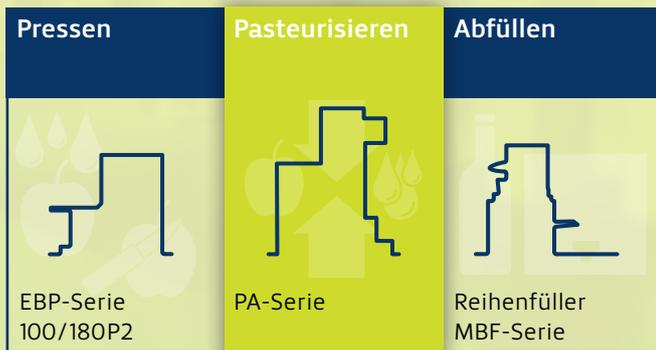
Massiver Edelstahlrahmen mit höhenverstellbaren Füßen



# Automatisch zum besten Ergebnis

## Die Vorteile der PA300EA

Zusätzlich zur Ausstattung des PA300E bietet die automatic-Variante mehr Komfort durch eine mittels Frequenzumformer geregelte Saftpumpe und einer automatischen Temperaturregelung.



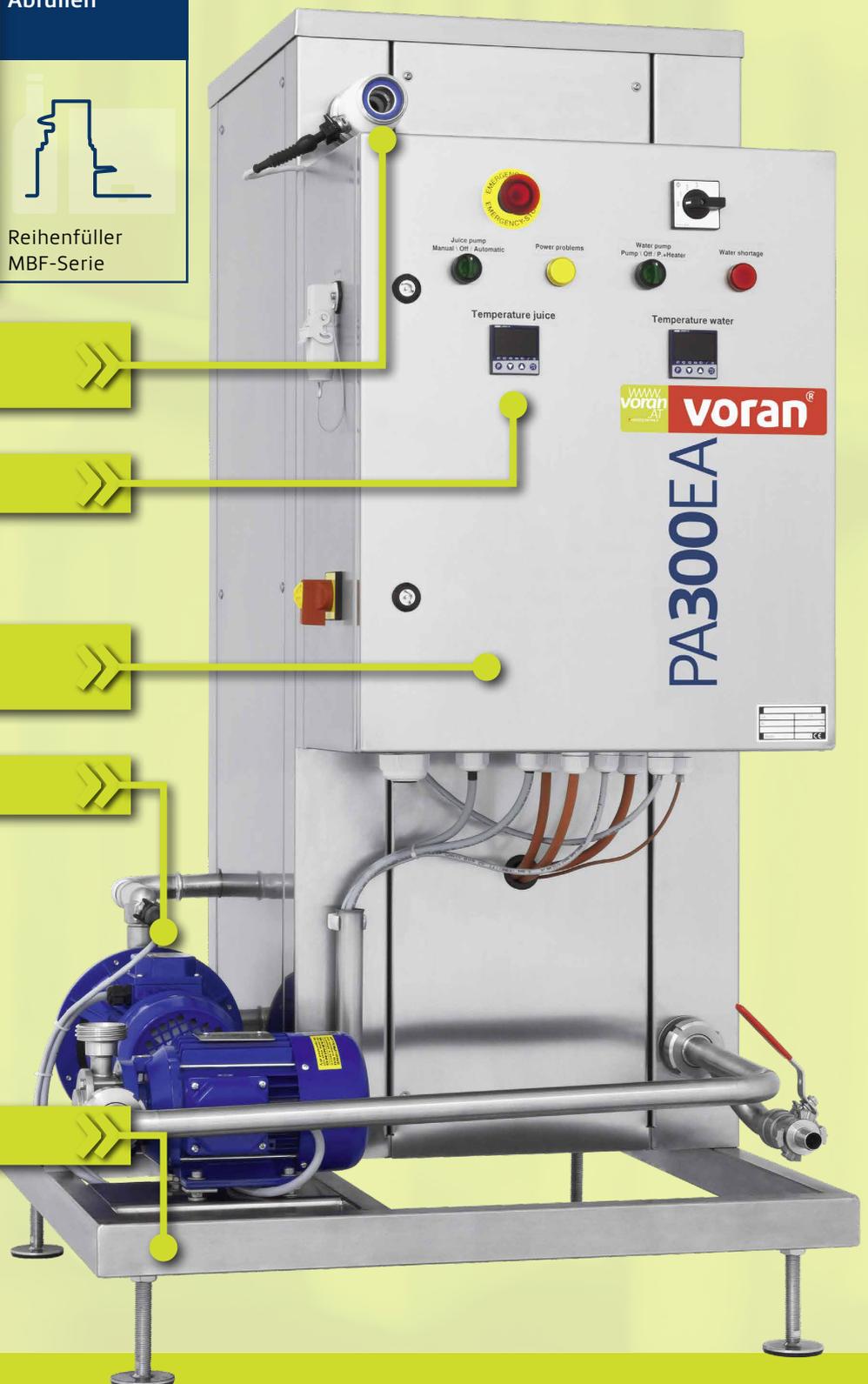
Anschlussmöglichkeit für Reihenfüller  
oder Bag-in-Box-Abfüller

Vollautomatische Temperaturregelung

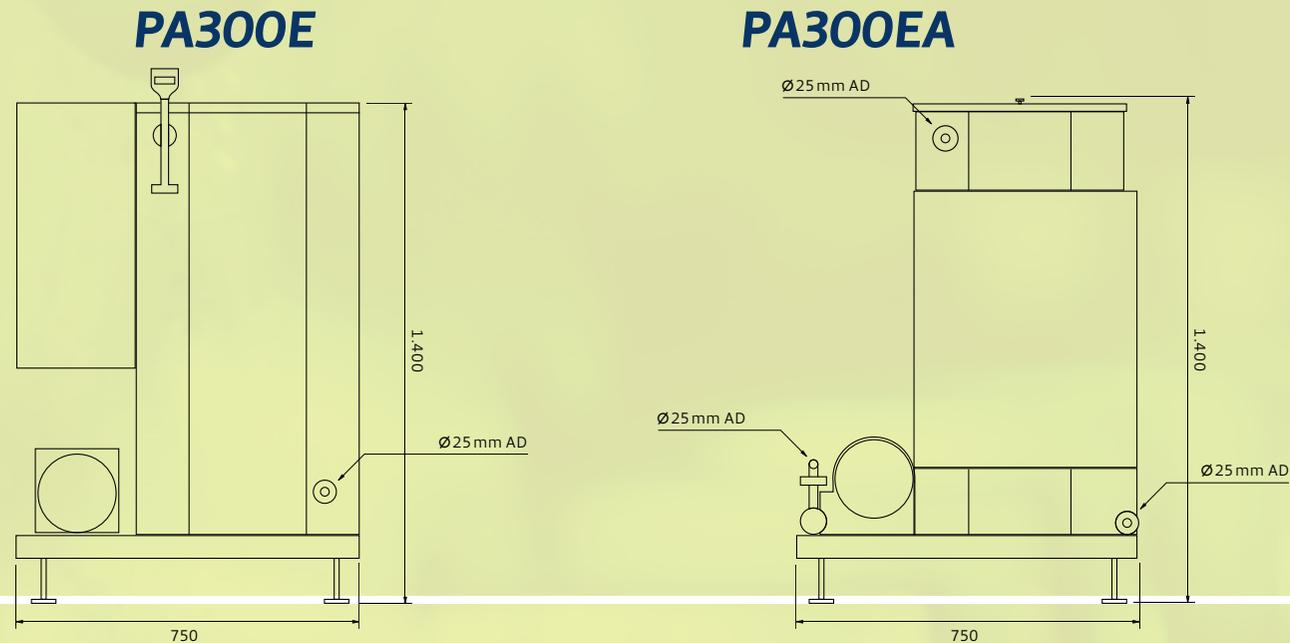
Röhrenwärmetauscher, auch zum  
Pasteurisieren von Säften mit hoher  
Viskosität geeignet

Wasserpumpe

Massiver Edelstahlrahmen mit  
höhenverstellbaren Füßen



# Technische Daten



Typ	PA300E	PA300EA
Maximale Stundenleistung in l/h	300 bei 80° C	300 bei 80° C
Anschlussleistung in kW	27	27
Elektrischer Anschluss*	400V/50Hz (dreiphasig)	400V/50Hz (dreiphasig)
Elektrische Absicherung in A	50 A	50 A
Stecker	CEE 63A	CEE 63 A
Abmessungen Länge/Breite/Höhe in mm	750/500/1.400	750/850/1.400
Gewicht in kg	150	180
Wasserinhalt in l	35	35
Soft-Einlass und -Auslass	Tülle 25 mm	Tülle 25 mm
Aufheizzeit in min	10	10
Lieferumfang	Reinigungskugeln	Reinigungskugeln

\* Andere Netzspannungen und -ausführungen auf Anfrage

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

# voran.at

Geschäftsfelder voran® GmbH

maschinen

fertigung

meat solutions

fassaden

## Wie Sie uns erreichen



**voran** Maschinen GmbH  
 Produktion & Vertrieb  
 Inn 7  
 A 4632 Pichl bei Wels  
 Österreich

**Service Hotline**  
 T +43(0)72 49 / 444-200

T +43(0)72 49 / 444-0  
 F +43(0)72 49 / 444-888  
 office@voran.at • www.voran.at