

**voran**<sup>®</sup>

maschinen

# Kurzzeiterhitzungs- Anlage KZE3000



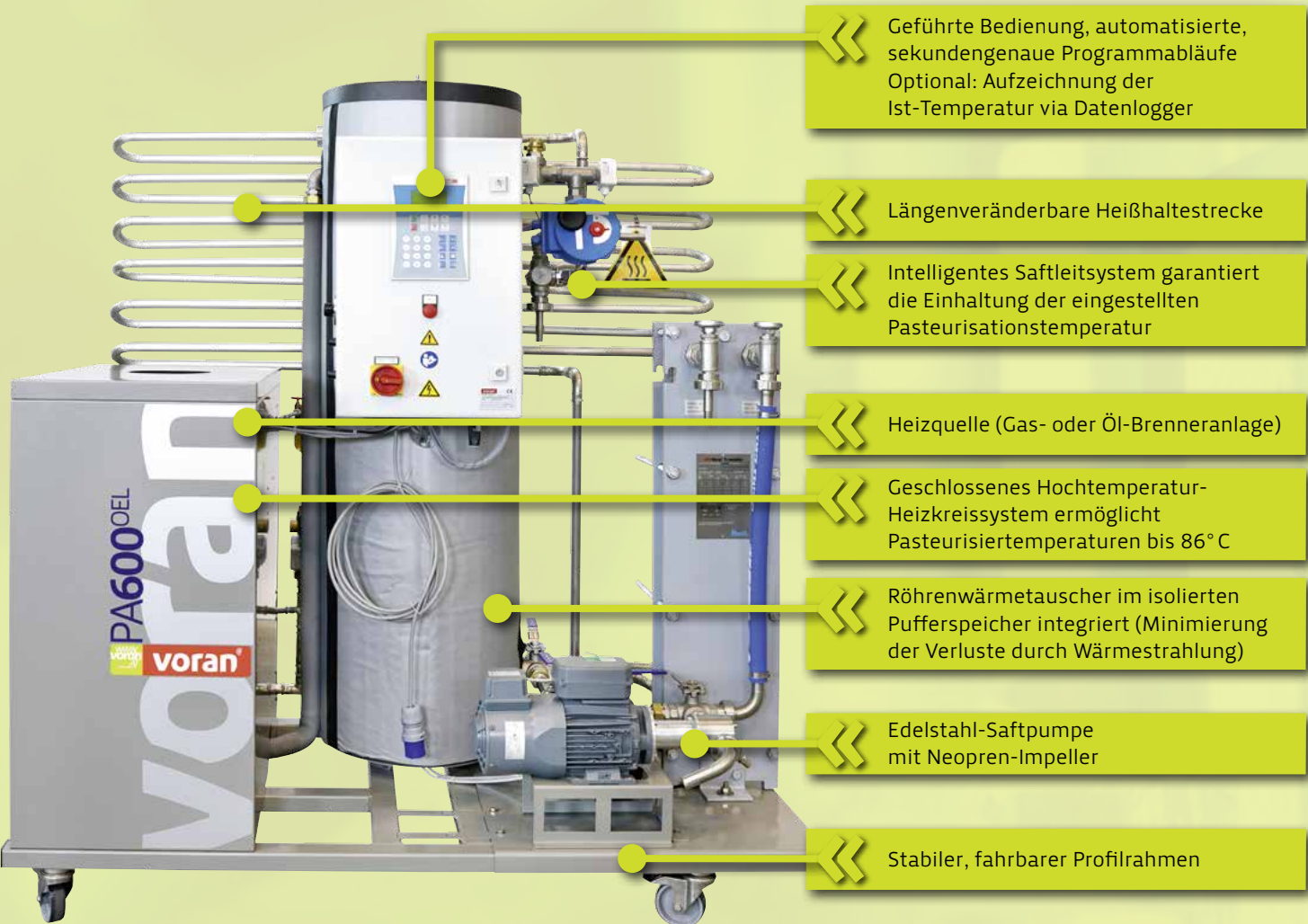
# Im Detail

## Kurze Erhitzung – lange Haltbarkeit

Die Kurzzeiterhitzungsanlage ist eine Erweiterung zu unseren bewährten Pasteuren PA600 Öl und PA750 Gas.

Der Saft wird erhitzt, durch Heißrohrschleifen geführt und anschließend in einem zusätzlichen gegenläufigen Wärmetauscher durch den nachkommenden kalten Frischsaft gegengekühlt. Die Säfte kommen dabei miteinander nicht in Berührung.

Die Heißhaltezeit ist Ihrem Produkt anpassbar. Damit werden zuverlässig Mikroorganismen reduziert und Enzyme deaktiviert. Durch die kurze Erhitzung bleiben wertvolle Vitamine weitgehend erhalten. Weiters wird der Frischsaft dabei vorgewärmt, was eine enorme Energieeinsparung mit sich bringt.



⇒ Geführte Bedienung, automatisierte, sekundengenaue Programmabläufe  
Optional: Aufzeichnung der Ist-Temperatur via Datenlogger

⇒ Längenveränderbare Heißhaltestrecke

⇒ Intelligentes Saftleitsystem garantiert die Einhaltung der eingestellten Pasteurisationstemperatur

⇒ Heizquelle (Gas- oder Öl-Brenneranlage)

⇒ Geschlossenes Hochtemperatur-Heizkreissystem ermöglicht Pasteurisiertemperaturen bis 86° C

⇒ Röhrenwärmetauscher im isolierten Pufferspeicher integriert (Minimierung der Verluste durch Wärmestrahlung)

⇒ Edelstahl-Saftpumpe mit Neopren-Impeller

⇒ Stabiler, fahrbarer Profilrahmen

Typ	KZE3000
Nennleistung Pasteur in l/h (ohne Kurzzeiterhitzung; abschaltbar)	600
Nennleistung KZE in l/h	2.500
Elektrischer Anschluss*	230 V/50 Hz
Ölverbrauch in kg/h	5,5
Gewicht trocken/Heizkreis befüllt in kg	590/690
Abmessungen L/B/H in mm	1.620/1.200/1.830
Normwerte Wassertemperatur in °C Eingang/Erhitzungstemperatur/Ausgang	20/80/35

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.

**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

**Folder ID 600005233**