

**voran**<sup>®</sup>

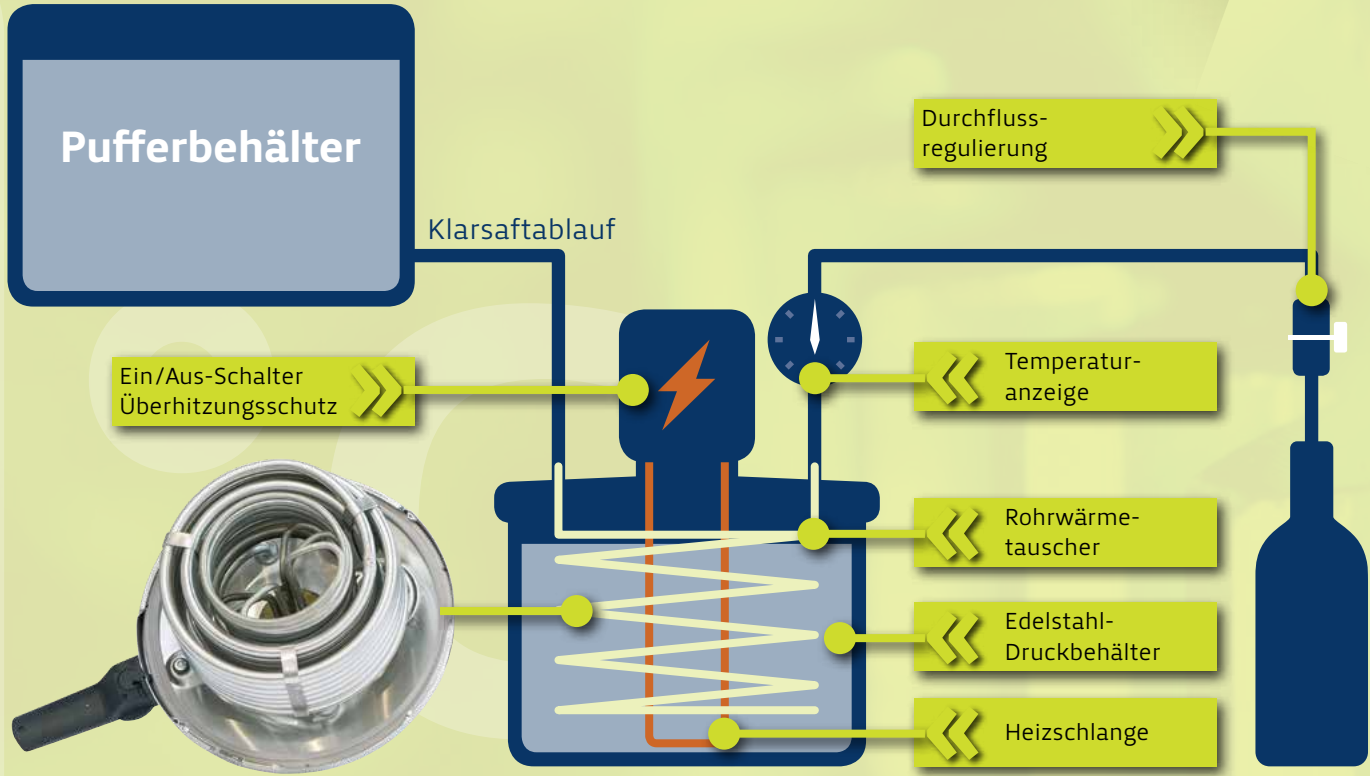
maschinen

# Pasteurisiengerät PA90



# Im Detail

## Funktion



Technische Daten	Pasteurisiergerät PA90
Maximale Stundenleistung in l/h	90 (integrierte Heizung), bis zu 120 (int. Heizung und Herdplatte)
Empfohlene Abfülltemperatur in °C	78-80
Anschlussleistung in kW	6
Elektrischer Anschluss*	400V/50Hz (dreiphasig), Eurostecker CEE 16A

\* Nullleiter notwendig

## Konstruktion und Arbeitsablauf

### Haltbaren Saft unkompliziert selbst herstellen – mit dem Kleinpasteur PA90!

Das Pasteurisiergerät PA90 besteht aus einem Edelstahl-Druckbehälter, der bis zur innenliegenden Markierung mit Wasser gefüllt wird. Der Deckel verriegelt mittels Bajonettverschluss druckdicht. Im Deckel eingebaut sind die elektrische Heizschlange und der Rohrwärmetauscher durch den der Rohsaft fließt.

Der idealerweise vorher abgesetzte Rohsaft wird über den Klarsaftablauf des Pufferbehälters in das tiefer gestellte Pasteurisiergerät geleitet. Die Wärmeübertragung auf den Rohsaft erfolgt über das von der elektrischen Heizung erhitze Wasser. Wird das Abfüllen bei eingeschalteter Heizung unterbrochen, wird der dabei entstehende Überdruck durch das Sicherheitsventil abgeblasen. Bei zu geringem Wasserstand im Edelstahl-druckbehälter schaltet der integrierte Überhitzungsschutz ab.

Die Pasteurisiertemperatur des Safts wird ausschließlich über die Veränderung der Durchflussmenge an der Schlauchleitung geregelt. Die Abfülltemperatur wird am analogen Thermometer angezeigt.

**Dadurch ist eine schonende Haltbarmachung Ihrer Frucht- und Gemüsesäfte ohne chemische Zusätze möglich.**

**voran Maschinen GmbH**  
**Vertrieb**  
 Linzer Straße 30  
 A 4650 Edt bei Lambach  
 T +43 (0) 72 49 / 444-0  
 F +43 (0) 72 49 / 444-888  
 office@voran.at  
 www.voran.at

**Service-Hotline**  
 Montag – Freitag, 7 – 20 Uhr  
 Samstag, 8 – 18 Uhr  
 T +43 (0) 72 49 / 444-200

Folder ID 60000685