

Pasteurisieranlage für Fruchtsäfte

mit Rohr in Rohr Wärmetauscher

Pasteurisieranlage mit Heizöl/Diesel Brenner und Rohr in Rohr Wärmetauscher für die schonende Pasteurisierung von Fruchtsaft oder Gemüsesaft.

Die Deaktivierung von Mikroorganismen/Enzymen wird über die Temperatur (meist ca. 80° C) und Dauer der Erhitzung bestimmen. Dabei ist es wichtig dass die Erhitzung schnell und schonend erfolgt damit Saftqualität und Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Technische Eigenschaften der Anlage:

- Geringe Temp. Differenz zwischen Saft- und Heizkreislauf - NUR 4°C
- Heizölbrenner mit automatischer Temperaturregelung
- Vollautomatische Steuerung von Saft -und Heizwassertemperatur
- Frequenzgeregelter Saftpumpe in Edelstahl
- Zwei separate Displays für Regelung und Anzeige der Saft und Heizwassertemperatur
- Rohr in Rohr Wärmetauscher AISI304
- Hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip.
- Sehr Bedienerfreundlich
- Auch für naturtrübe Säfte bestens geeignet
- Auf stabilem Edelstahlrahmen mit 4 Verstellfüßen montiert.



Mod.	IMF450	IMF650	IMF1200
Länge	1000 mm	1200 mm	1850 mm
Breite	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Höhe	1200 mm	1400 mm	1400 mm
Stundenleistung	ca. 400l á 80°C	ca. 700l á 80°C	ca. 1200l á 80°C
Tauscherfläche	1,5 m ²	2,10 m ²	4,2 m ²
Tauscher	30 x 1 18m	30 x 1 24m	30 x 1 48m
Brenner	Diesel/Heizöl	Diesel/Heizöl	Diesel/Heizöl
Heizölverbrauch	ca. 4l / h	ca. 6l / h	ca. 12l / h
Brenner Leistung	48 kW	66 kW	132 kW
Elektrischer Anschluss	2,2 kW 50Hz trifase	5 kW	7,5 kW
Saftanschluss	DIN 25	DIN 25	DIN 25
Art.	102400084	102400043	102400074



Pastorizzatore per succhi di frutta

Con scambiatore tubo in tubo KOAX

Il processo di Pastorizzazione consiste nel sottoporre il succo o altri liquidi ad uno choc termico per disattivare una gran parte dei batteri e prolungare così il tempo di conservazione dei prodotti.

Caratteristiche dell'impianto:

- **Differenza di temperatura fra circuito acqua e succo è di solo 4°C**
- gruppo di riscaldamento acqua con bruciatore a gasolio
- regolazione automatica per circuito acqua
- regolazione automatica per circuito succo
- pompa per succo in acciaio inox con girante flessibile in gomma alimentare
- due display separati per controllare e impostare le temperature.
- Scambiatore di calore tubolare tipo KOAX
- Facile da utilizzare e pulire.
- utilizzabile anche per succhi con una certa viscosità (tipo succo di pomodori)
- installazione su base in acciaio inox con 4 gambe e relativi collegamenti



Modello	IMF400	IMF650	IMF1200
Lunghezza	1000 mm	1200 mm	1850 mm
Larghezza	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Altezza	1200 mm	1400 mm	1400 mm
Produzione oraria /h	ca. 400l á 80°C	ca. 700l á 80°C	ca. 1200l á 80°C
Superficie di scambio	1,5 m ²	2,10 m ²	4,2 m ²
Scambiatore	30 x 1 18m	30 x 1 24m	30 x 1 48m
Bruciatore	Gasolio	Gasolio	Gasolio
Consumo gasolio	ca. 4l / h	ca. 6l / h	ca. 12l / h
Capacità Bruciatore	48 kW	66 kW	132 kW
Con. Elettrica	2,2 kW 50Hz trifase	5 kW	7,5 kW
Collegamenti succo	DIN 25	DIN 25	DIN 25
Art.	102400084	102400043	102400074



Automatic Pasteurization IMF with diesel burner

Pipe in Pie heat exchanger in stainless steel

Pasteurisation system with oil fired boiler and pipe in pipe heat exchanger for a careful product treatment and reliable pasteurisation at the preset filling temperature for fresh, cloudy and clear fruit juice, vegetable juice, cider, vinegar and wine.

Juice that has been pasteurised correctly can be kept for many months without any great loss in quality. The temperature (usually approx. 80°C) determine the deactivation level of micro organisms/enzymes to preserve the juice for a longer shelf life.

Technical data:

- VERY LOW temperature difference between product and heating water circuit (only 4°C)
- Oil fired boiler with automatic temperature regulation
- **Automatic regulation of the juice temperature**
- Display for juice and water temperature
- Pipe in pipe heat exchanger AISI304
- High efficiency due to the counterflow principle.
- Redy to plug
- Suitable for filtered and cloudy liquids
- Installed on a strong frame in stainless steel



Mod.	IMF450/A	IMF650/A	IMF1200/A
Length	1000 mm	1200 mm	1850 mm
Width	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Height	1200 mm	1400 mm	1400 mm
Capacity	ca. 400l á 80°C	ca. 700l á 80°C	ca. 1200l á 80°C
Heat exchanger surface	1,5 m ²	2,1 m ²	4,2m ²
Exchanger	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Boiler	Diesel fired	Diesel fired	Diesel fired
Diesel Consumption	ca. 4Kg / h	ca. 5kg/h	ca. 7,5kg/h
Capacity	48kw	66kw	132kw
Electric connection	2,2 kW 50Hz trifas	5 kW	7,5 kW
Juice connection	DIN25	DIN25	DIN25

