

Manuelle Pasteurisieranlage frutty Gas

für Fruchtsäfte mit Rohr in Rohr Wärmetauscher

Pasteurisieranlage mit Gastherme 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 bestimmt. Dabei ist es wichtig dass die Erhitzung schnell und schonend erfolgt damit Saftqualität und Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Technische Eigenschaften der Anlage:

- **Sehr geringer Energiebedarf**
- **Sehr geringe Temperaturdifferenz zwischen Saft- und Heizkreislauf**
- Gastherme mit automatischer Temperaturregelung
- Regelventil für die Safttemperatur
- Anzeige der Safttemperatur anhand eines Digitalthermometers – Signal bei Über- bzw. Unterschreitung der Temperatur
- Anzeige für Heizwassertemperatur
- Rohr in Rohr Wärmetauscher AISI304
- Hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip
- Sehr Bedienerfreundlich
- Auch für naturtrübe Säfte bestens geeignet
- Auf stabilem Stahlrahmen montiert



Mod.	frutty 250 Gas	frutty 450 Gas
Länge/Breite/Höhe	120 x 80 x 140 cm	120 x 100 x 140 cm
Stundenleistung	250/300l à 80°C	450 à 80°C
Tauscherfläche	1,3 m ²	2,7 m ²
Tauscher	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Brenner	Gas	Gas
Gasverbrauch	ca. 1Kg / h – GPL/LGP	ca. 1,8Kg / h – GPL/LPG
Brennerleistung	max. 24kW	max. 42,5kW
Elektrischer Anschluss	220V/50Hz einphasig	220V/50Hz einphasig
Stromverbrauch	105 Watt	105 Watt
Saftanschluss	½“ A gas / DIN 25	½“ A gas / DIN 25

Beschreibung	Artikel
Pasteuranlage frutty 250 mit Gastherme	10648
Pasteuranlage frutty 450 mit Gastherme	26872
Saftpumpe Edelstahl mit DIN25 Schlauchanschluss & Wagen	24984
Ers. Digitalthermometer	040300058
Schlauchset für Verbindung zum Füller 2m mit DIN Anschlüsse	26699



Pastorizzatore manuale frutty a gas

per succhi di frutta con scambiatore tubo in tubo KOAX

Il processo di Pastorizzazione consiste nel sottoporre il succo od 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:

- **consumo di energia molto ridotto**
- **differenza di temperatura fra circuito acqua e succo è bassa**
- gruppo di riscaldamento acqua con caldaia gas ad alto rendimento
- accensione e controllo di fiamma elettronico
- regolazione automatica per circuito acqua
- regolazione manuale del circuito succo
- bruciatore gas molto silenzioso
- indicazione della temperatura del succo tramite il termometro digitale che dà un segnale acustico se la temperatura si aumenta o scende troppo
- scambiatore di calore tubolare tipo KOAX
- facile da utilizzare e pulire
- utilizzabile anche per succhi con una certa viscosità (tracce di polpa)
- installazione su base in acciaio mobile



Mod.	frutty 250 Gas	frutty 450 Gas
Misure	120 x 80 x 140 cm	120 x 100 x 140 cm
Produzione oraria /h	250/300l à 80°C	450 à 80°C
Superficie di scambio	1,3 m ²	2,7 m ²
Scambiatore	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Bruciatore	Gas	Gas
Consumo gas	ca. 1Kg / h – GPL/LGP	ca. 1,8Kg / h – GPL/LPG
Capacità bruciatore	max. 24kW	max. 42,5kW
Alimentazione elettrica	220V/50Hz monophase	220V/50Hz monophase
Potenza elettrica	105 Watt	105 Watt
Collegamenti succo	1/2" A gas / DIN 25	1/2" A gas / DIN 25

Beschreibung	Artikel
Pastorizzatore manuale a gas frutty 250	10648
Pastorizzatore manuale a gas frutty 450	26872
Pompa in acciaio inox racc. DIN25 & carrello	24984
termometro digitale di ricambio	040300058
Tubazione 2 m alla riempitrice con raccordi DIN	26699



Pasteurization frutty with gas boiler

Pipe in pipe heat exchanger in stainless steel

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

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

Technical data:

- **VERY LOW energy consumption**
- **VERY LOW temperature difference between product and heating water circuit**
- Gas boiler with automatic temperature regulation
- Manual regulation of the juice temperature
- Display the water temperature
- Digital thermometer for the juice temperature – signal it the temperature climbs or falls too much
- Pipe in pipe heat exchanger AISI304
- High efficiency due to the counter flow principle
- Ready to plug
- Suitable for filtered and cloudy liquids
- Installed on a strong frame in painted steel



Mod.	frutty 250 Gas	frutty 450 Gas
Length/Width/Height	120 x 80 x 140 cm	120 x 100 x 140 cm
Capacity	250/300l á 80°C	450 à 80°C
Heat exchanger surface	1,3 m²	2,7 m²
Exchanger	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Boiler	Gas	Gas
Gas Consumption	ca. 1Kg / h – GPL/LGP	ca. 1,8Kg / h – GPL/LPG
Capacity	max. 24kW	max. 42,5kW
Electric connection	220V/50Hz single phase	220V/50Hz single phase
Consumption	105 Watt	105 Watt
Juice connection	½" A gas / DIN 25	½" A gas / DIN 25

Description	Art.
Pasteurizer frutty 250 gas fired	10648
Pasteurizer frutty 450 gas fired	26872
Juice pump stainless DIN 25 with juice connection and trolley	24984
Replacement thermometer for pasteurizer	040300058
Connection Kit to the filler 2m with DIN fittings up to 90°	26699



Pasteurisateur frutty à gaz

pour jus de fruits avec échangeur coaxial en inox

Pasteurisateur avec chaudière à gaz et échangeur coaxial pour la pasteurisation de jus de fruits ou jus de légumes.

Le procédé de pasteurisation consiste à soumettre le jus ou autre liquide à un choc thermique (en général environ 80°C) pour neutraliser une grande partie des bactéries, en prolongeant ainsi la durée de conservation des produits.

Caractéristiques techniques:

- **la consommation d'énergie est très basse**
- **très petite différence entre la température du jus et le circuit de chauffage**
- chaudière à gaz avec régulation automatique de la température
- contrôle manuel de la température de jus
- indication de la température de l'eau
- thermomètre digital avec signal acoustique
- échangeur coaxial inox AISI304
- très convivial
- aussi idéal pour les jus naturels
- monté sur un socle robuste en acier



Mod.	frutty 250 Gas	frutty 450 Gas
dimension	120 x 80 x 140 cm	120 x 100 x 140 cm
production horaire	250/300l à 80°C	450 à 80°C
surface échangeur	1,3 m ²	2,7 m ²
échangeur	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
brûleur	Gas	Gas
consommation gaz	ca. 1Kg / h – GPL/LGP	ca. 1,8Kg / h – GPL/LPG
capacité brûleur	max. 24kW	max. 42,5kW
raccordement électrique	220V/50Hz monophasé	220V/50Hz monophasé
consommation	105 Watt	105 Watt
raccordement jus	½" A gas / DIN 25	½" A gas / DIN 25

Description	Art.
Pasteurisateur frutty 250 avec chaudière à gaz	10648
Pasteurisateur frutty 450 avec chaudière à gaz	26872
Jus pump in acier affiné DIN25 avec raccordement et chariot	24984
Thermomètre remplaçant	040300058
Raccordement au embouteilleur avec 2m tuyau et des connecteurs DIN	26699

