

Saftschlange IMF

Die Saftschlange ist das ideale Gerät zum Haltbarmachen von Obstsaften (z.B. frisch gepresster Apfelsaft)

- Schnelle und kurzzeitige Erwärmung – Vitamine und Aromen bleiben erhalten
- große Wärmetauschkfläche - schonend
- leicht zu reinigen – großer Durchmesser
- auch zum Kühlen während des „Absitzens“ geeignet (in Verbindung mit Saftklar)

Die Saftschlange wird in ein Wasserbad gestellt (am besten ein 50lt. Edelstahlfass oder einen Einkochtopf verwenden) und das Wasser wird mittels einer Wärmequelle z.B. eines Gasbrenners zum Kochen gebracht.

Der Obstsaft fließt mit Eigendruck von einem höhergelegenen Behälter durch die Saftschlange und wird gleichzeitig – im Durchlauf – auf die gewünschte Temperatur erhitzt (ca. 78-80°C). Auf der Auslaufseite der Saftschlange sitzt unser Regulier-Quetschhahn.

Anhand dieses Hahns ist es möglich die Durchflussgeschwindigkeit stufenlos zu regulieren und somit die Safttemperatur genau einzustellen.

Das Öffnen des Hahns bewirkt, dass sich die Durchflussgeschwindigkeit erhöht und somit die Safttemperatur am Ausgang verringert.

Das Schließen des Hahns bewirkt, dass sich die Durchflussgeschwindigkeit verringert und somit die Safttemperatur erhöht wird.

Die Temperaturanzeige auf dem elektronischen Digitalthermometer befindet sich direkt auf dem Füllhahn und zeigt somit die exakte Abfülltemperatur an.



Im Lieferumfang enthalten sind:

- Saftschlange Edelstahl
- Regulier-Quetschhahn mit Silikonschlauch - auf der Abfüllseite
- Abfüllhahn mit Digitalthermometer
- Schlauchreinigungsbälle

Weiters wird benötigt:

- Vorratsbehälter für Saft
- Edelstahlbehälter 50 lt. fürs Wasserbad
- Wärmequelle z.B. Gasbrenner
- Lebensmittelschlauch vom Vorratsbehälter zur Saftschlange Ø 13mm oder Ø18mm

Beschreibung	Art.
Saftschlange IMF mit Digitalthermometer	100100019



Serpentina succo IMF

La serpentina per succo IMF è l'apparecchio ideale per pastorizzare il succo di frutta

- Riscaldamento veloce e breve – le vitamine e gli aromi rimangono intatte
- Grande superficie di scambio del calore – riscaldamento “soffice”
- Di facile pulizia – perché con diametro maggiorato
- Utilizzabile anche per raffreddare il succo durante il periodo di decantazione (in combinazione con “Chiarificante 500”)

La serpentina per succo IMF viene immersa nell'acqua in un serbatoio (per esempio in fustino da 50lt. Di acciaio INOX). Mediante un bruciatore a gas viene riscaldata l'acqua del serbatoio.

Il succo di frutta, da un serbatoio posizionato più in alto, scorre attraverso il tubo alimentare di collegamento nella serpentina e si scalda, di continuo, durante il passaggio attraverso la serpentina. In questo modo il succo viene portato alla temperatura desiderata di 78 – 80 C°. La regolazione viene effettuata mediante il rubinetto speciale di acciaio INOX subito all'uscita della serpentina. Per mezzo di questo rubinetto è possibile regolare molto bene la velocità di passaggio del succo e di conseguenza della temperatura di uscita del succo. Aprendo il rubinetto, il liquido passa più velocemente e la temperatura di uscita diminuisce con il tempo di contatto. La chiusura del rubinetto ne determina al contrario un innalzamento della temperatura all'uscita. Il termometro digitale, molto preciso e di veloce reazione, è montato sul beccuccio di imbottigliamento e segna perciò la temperatura del succo nel momento preciso dell'imbottigliamento



La serpentina per succo IMF è composta da:

- serpentina INOX
- rubinetto INOX di regolazione con tubo alimentare siliconico all'uscita
- beccuccio di imbottigliamento
- termometro digitale
- sfere di gomma per pulire i tubi

Inoltre Le serve:

- serbatoio alimentare per deposito e decantazione del succo (tipo SPEIDEL)
- serbatoio per bagnomaria in metallo (per es.: fustino succo di acciaio INOX 50 l)
- bruciatore gas
- tubo alimentare dal serbatoio da deposito alla serpentina con Ø 13mm oder Ø18mm

Descrizione	Art.
Serpentina per succo IMF	100100019

