



URZĄDZENIA DO PASTERYZACJI

PAS 250

PAS 500

PAS 750

PAS 1000

PAS 1500

EPAS 210

KZE 1500

KZE 3000



URZĄDZENIE DO PASTERYZACJI PAS 250 - 1500



Co to jest pasteryzacja?

Proces ten został odkryty 1864 przez francuskiego chemika Ludwika Pasteura. Polega on na krótkotrwałym podgrzewaniu produktów spożywczych i innych produktów do 60-90 °C przez co zabitych zostaje większość mikroorganizmów produktu. Jeśli produkt znajduje się w przestrzeni odizolowanej, nie przedostaną się do niego żadne nowe mikroorganizmy. Proces ten nie zmienia smaku i konsystencji produktu spożywczego.

Zakres zastosowania

Pasteryzator pracujący automatycznie jest używany do pasteryzacji lub podgrzewania soku z owoców lub warzyw.



Panel obsługi ze zintegrowaną szafką rozdzielczą



Regulacja ilości i czujnik temperatury soku



Elektrozawór i zawór rozdzielający

- Panel obsługi z szafką rozdzielczą i funkcjami
- pompa sokowa włączony/wyłączony
 - zawór soku otwarty/zamknięty/automatycznie
 - podgrzewanie włączony/wyłączony

Regulacja temperatury soku ze wskaźnikiem

Urządzenie grzewcze na olej lub gaz



Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH

z rurowym wymiennikiem ciepła i urządzeniem grzewczym na olej lub gaz

Sok pozyskany - najlepiej z prasy KEB Kreuzmayr
- jest pasteryzowany natychmiast po enzymacji.
Pasteryzacji mogą poddać również mieszanki soków.

Funkcje

Dostarczony sok jest pompowany za pomocą pompy soku przez rurowy wymiennik ciepła. Ciepło potrzebne do ogrzania (80°C) pozyskiwane jest z systemu kotła grzewczego. Paliwem jest olej lub gaz. Zawór sokowy otwiera się po osiągnięciu określonej temperatury, a pompa sokowa prowadzi spasteryzowany sok do rozlewacza szeregowego, rozlewacza Bag-in-Box lub rozlewacza butelkowego firmy Kreuzmayr.



Zdjęcie: Pasteryzator PAS 500 z podgrzewaniem olejowym i rurowym wymiennikiem ciepła

Pompa soku

Zalety:

- Człowiek mający kontakt z sokiem wykonany został ze stali szlachetnej (1.4301) lub tworzywa sztucznego, którego skład nie wpływa na smak i zapach oraz wartość odżywczość soku
- Zintegrowana pompa sokowa (nie ma potrzeby stosowania dodatkowej pompy)
- Bezpieczeństwo produkcji - zawór soku zamyka się jeśli nie zostanie osiągnięta określona temperatura
- Łatwa obsługa
- Łatwe czyszczenie
- Kompletny system zamontowany na ruchomej ramie
- Zaopatrzenie w energię elektryczną 230 V 50 Hz (inne napięcie na życzenie)
- Urządzenie dostarczane w stanie gotowym do pracy
- Zasilanie urządzenia grzewczego olejowe lub gazowe (alternatywne materiały grzewcze na życzenie)
- Duży, czytelny wskaźnik temperatury soku
- Możliwe dopasowanie do potrzeb klienta

Łatwa obsługa

Urządzenie dostarczane w stanie gotowości do pracy. Przed uruchomieniem pasteryzatora należy podłączyć do urządzenia grzewczego oraz systemu odprowadzającego gazy. Następnie należy podłączyć urządzenie pasteryzujące do zbiornika buforowego na sok i urządzenia rozlewającego. Po napełnieniu obiegu grzewczego woda urządzenie jest gotowe do pracy.

z miłości do natury
Dar Ogródu

GENERALNY PRZEDSTAWICIEL W POLSCE
www.darogrodu.pl

PASTERYZATOR PAS 250 - 1000

Zalety

- Małe potrzeby przestrzenne
- Kompletny system zamontowany na ruchomej ramie
- Do wyboru montaż na ścianie
- Czyszczenie i kontakt z sokiem wykonane zostały ze stali szlachetnej (1.4301) lub tworzywa sztucznego, którego skład nie wpływa na smak i zapach oraz wartość odżywczość soku
- Zintegrowana pompa sokowa (nie ma potrzeby stosowania dodatkowej pompy)
- Bezpieczeństwo produkcji - zawór soku zamyka się jeśli nie zostanie osiągnięta określona temperatura
- Łatwa obsługa
- Łatwe czyszczenie
- Zaprojektowany w energię elektryczną 230 V 50 Hz (inne napięcia na życzenie)
- Urządzenie dostarczane w stanie gotowym do pracy
- Zasilanie urządzenia grzewczego olejowe lub gazowe (alternatywne materiały grzewcze na życzenie)
- Duży, czytelny wskaźnik temperatury soku
- Możliwe dopasowanie do potrzeb klienta
- Urządzenie dostarczane w stanie gotowym do produkcji
- Należy już na wstępie dokonać określenia technicznych warunków ze strony inwestora



Pompa soku o dużej mocy z bajpasami



Rurowy wymiennik ciepła z przyłaczem do grzałki i regulacją przepływu

z rurowym wymiennikiem ciepła, bez urządzenia grzewczego

Zakres zastosowania

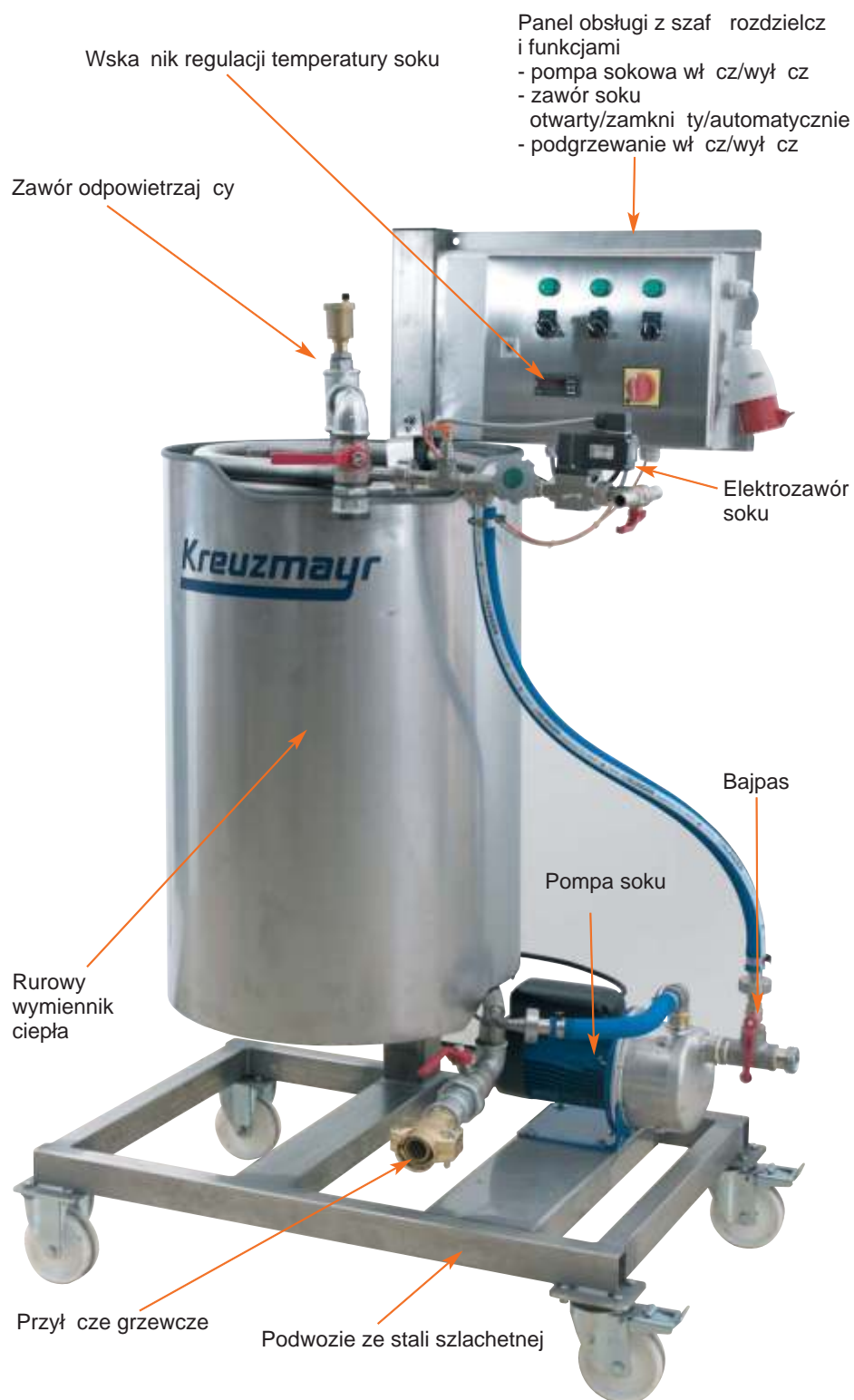
Automatyczny pasteryzator do pasteryzowania i podgrzewania soków miodnych lub gęstych stopnych nektarów i syropów

Funkcje

Dostarczony sok jest pompowany za pomocą pompy sokowej przez rurowy wymiennik ciepła

Ciepło potrzebne do ogrzania (80 °C) pozyskiwane jest z grzałki grzewczej zewnętrznej

Zawór sokowy otwiera się po osiągnięciu określonej temperatury, a pompa sokowa prowadzi spasteryzowany sok do rozlewnicy szeregowej, rozlewnicy Bag-in-Box lub rozlewnicy butelkowej firmy Kreuzmayr



Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH

PASTERYZATOR

PAS 250 - 1000

z płytowym wymiennikiem ciepła, bez urz dzenia grzewczego

Zakres zastosowania

Pasteryzator z płytowym wymiennikiem ciepła stosowany jest do pasteryzowania lub podgrzewania klarownych płynów jak sok, ocet i wino

Funkcje

Dostarczony sok jest pompowany za pomoca pompy soku przez płytowy wymiennik ciepła. Ciepło potrzebne do ogrzania (80 °C) pozyskiwane jest z ródła grzewczego zewn trznego. Zawór soku otwiera si po osi gni ciu okre lonej temperatury, a pompa soku prowadzi spasteryzowany sok do rozlewacza szeregowego, rozlewacza Bag-in-Box lub rozlewacza butelkowego firmy Kreuzmayr

Panel obsługi z szaf rozdzielcz i funkcjami

- pompa sokowa wł cz/wył cz
- zawór soku otwarty/zamkni ty/automatycznie
- podgrzewanie wł cz/wył cz

Wska nik regulacji temperatury soku

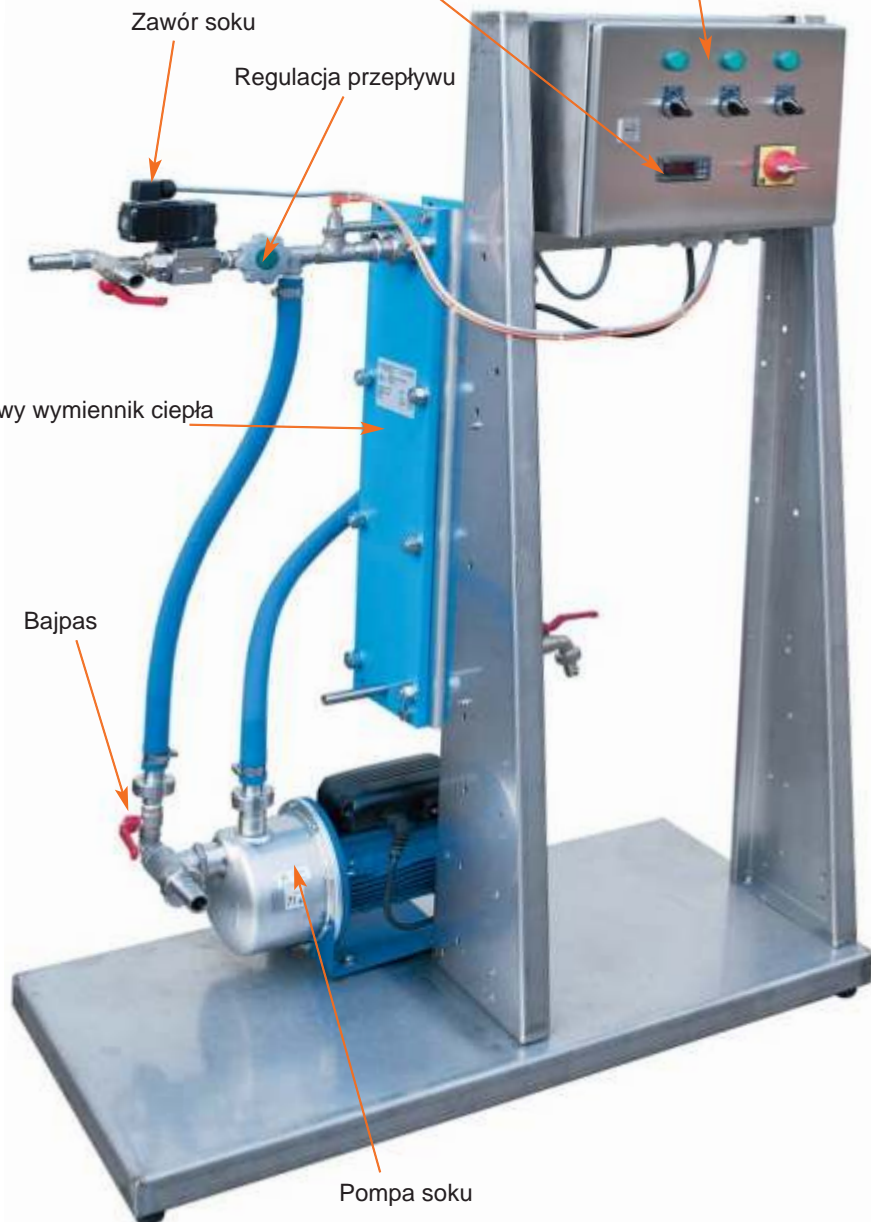
Zawór soku

Regulacja przepływu

Płytowy wymiennik ciepła

Bajpas

Pompa soku



Zalety

- Małe potrzeby przestrzenne
- Kompletny system na ramie ze stalowymi nó kami
- Cz ci maj ce kontakt z sokiem wykonane zostały ze stali szlachetnej (1.4301) lub tworzywa sztucznego, którego skład nie wpływa na smak i zapach oraz warto odrzycz soku
- Zintegrowana pompa sokowa (nie ma potrzeby stosowania dodatkowej pompy)
- Bezpiecze stwo produkcji - zawór soku zamyka si je li nie zostanie osi gni ta okre lona temperatura
- Łatwa obsługa
- Łatwe czyszczenie
- Zaopatrzenie w energi elektryczn 230 V 50 Hz (inne napi cie na yczenie)
- Urz dzenie dostarczane w stanie gotowo ci do pracy
- Du y, czytelny wska nik temperatury soku
- Mo liwe dopasowanie do potrzeb klienta
- Urz dzenie dostarczone w stanie gotowym do produkcji
- Nale y ju na wst pie dokona okre lenia technicznych warunków ze strony inwestora



Płytowy wymiennik ciepła z armatur odpływow



Budowa płytowego wymiennika ciepła

z mi³o^æi do natury
Dar Ogródu

GENERALNY PRZEDSTAWICIEL W POLSCE
www.darogrodu.pl

PASTERYZATOR PAS z ogrzewaniem krótkotrwałym



Zakres zastosowania

Pasteryzator z ogrzewaniem krótkotrwałym służy do podgrzewania i natychmiastowego ochładzania soków. Następnie sok jest rozlewany do zbiornika lub Bag-in-Box'ów. Poza tym system jest wykorzystywany do degradacji białka lub sedymentacji osadów

Funkcje

Zimny sok jest przeprowadzany przez wymiennik ciepła sok-sok i w pasteryzatorze osiąga pożądaną temperaturę. Po przejściu odcinka ogrzewającego w czasie ok. 30 sek podgrzany sok zostaje ochłodzony w wymienniku ciepła sok-sok.

Zalety

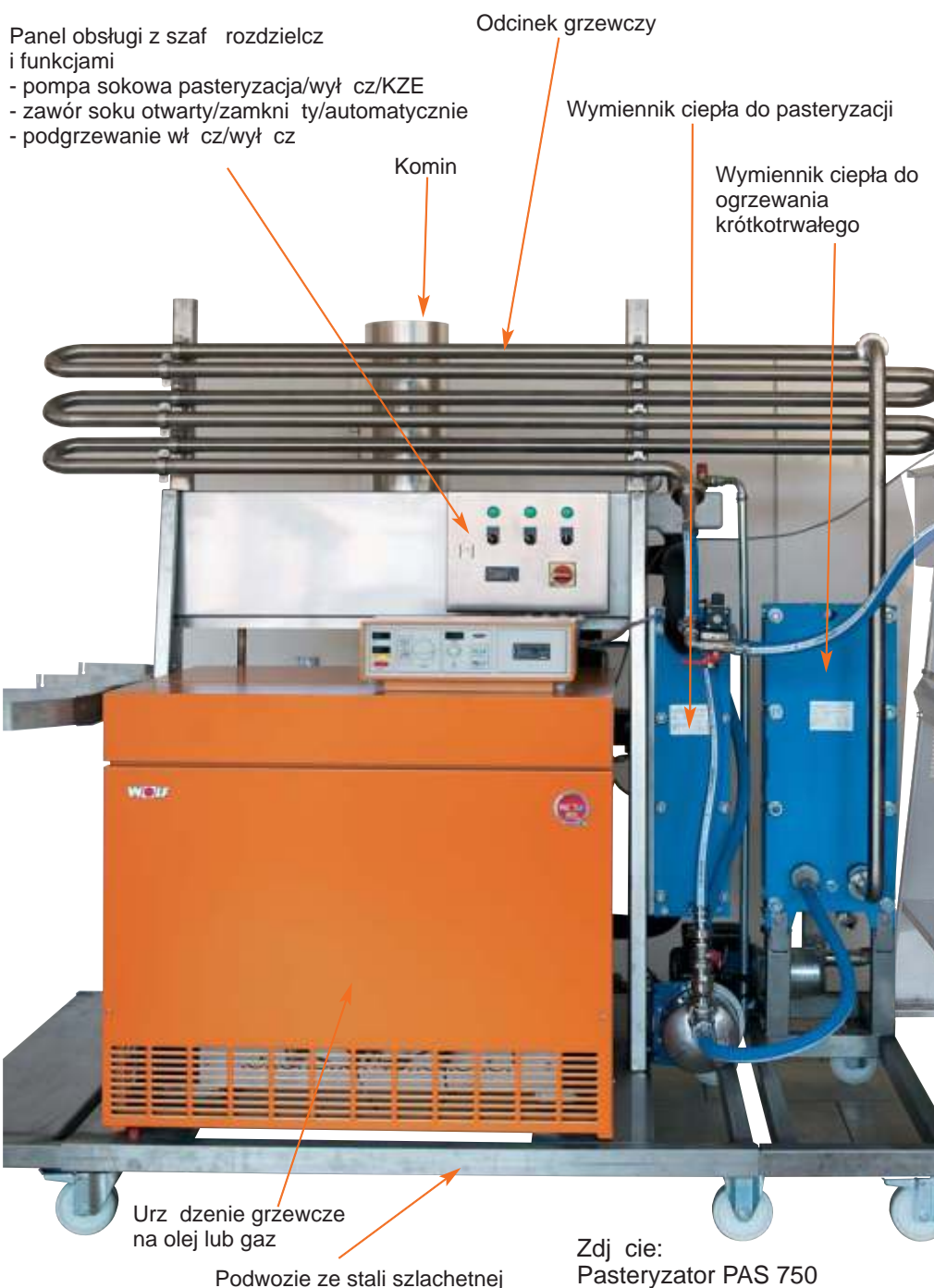
- Niskie koszty energii
- Automatyczna regulacja temperatury
- Nadaje się do transportu
- Łatwa obsługa
- Łatwe czyszczenie
- Pasteryzator i podgrzewacz krótkotrwały w jednym urządzeniu
- Możliwe dopasowanie do potrzeb klienta



Dwie oddzielnie regulowane pompy soku



Wymiennik ciepła do ochładzania



Zdjęcie:
Pasteryzator PAS 750
z ogrzewaniem krótkotrwałym
KZE 1500

Kreuzmayr
MASCHINENBAU GMBH

www.kreuzmayr.com

ELEKTROPASTERYZATOR EPAS 210

Zakres zastosowania

Elektropasteryzator EPAS 210 jest uniwersalnym pasteryzatorem z rurowym wymiennikiem ciepła o zdolności przerobowej 210 l/h

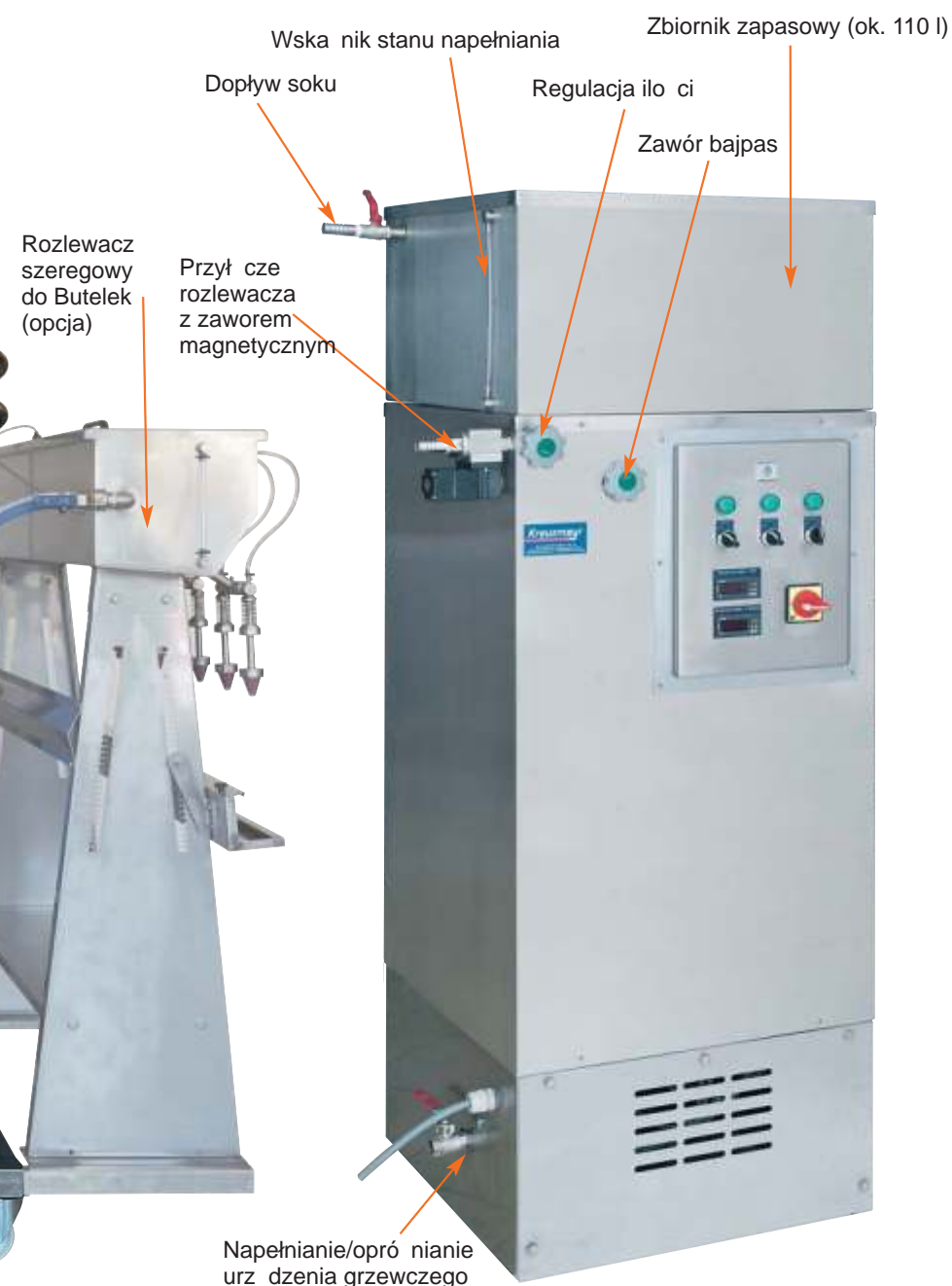
Funkcje

Sok przeprowadzany jest bezpośrednio ze zbiornika zapasowego do poniżej tego rurowego wymiennika ciepła, który podgrzewa sok do wybranej temperatury. Zakres regulacji temperatury do 95 °C. Ogrzewanie elektryczne może być regulowane dwustopniowo, aby tak w przypadku napełnianiu małych beczek dopasować wydajność.



Zalety

- Małe potrzeby przestrzenne
- Zintegrowana pompa sokowa
- Zintegrowany zdejmowalny zbiornik na sok
- Wskaźnik stanu napełniania
- Czytelny wskaźnik temperatury soku i gorącej wody
- Niepotrzebne przyłacie kominowe
- Idealny do czysto zmienianych wsadów
- Minimalne potrzeby konserwacji



Panel obsługi z cyfrowymi wskaźnikami temperatury soku i wody



Zawór soku z regulacją przepływu i baidpasem

z miłości do natury
Dar Ogrodu

GENERALNY PRZEDSTAWICIEL W POLSCE
www.darogrodu.pl

Inne urządzenia do obróbki owoców

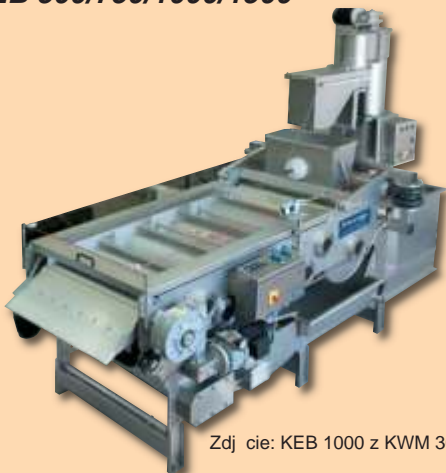
PESTKARKA KEP 650/1000/1500



Zdjęcie: KEP 650

Do usuwania pestek i przecierania owoców i warzyw

PRASA JEDNOTA MOWA KEB 500/750/1000/1500



Zdjęcie: KEB 1000 z KWM 30

Automatyczna prasa ciągła do produkcji soku z owoców i warzyw

ROZLEWACZ Rozlewacz butelkowy i Bag-in-Box Rozlewacz KBF 900



Zdjęcie: KBF 900 z RF 6

Komfortowe rozlewanie spasteryzowanego soku

Dane techniczne

Wersja standartowa

- urządzenie gotowe do eksploatacji
- zwarta budowa
- minimalne potrzeby przestrzenne
- praca w pełni automatyczna
- łatwe ustawienie
- fundamentowanie niepotrzebne
- elektryka w wersji przemysłowej
- szybkie czyszczenie
- wykonane ze stali szlachetnej /tworzywa sztuczne
- szczególne rozwiązania dla alternatywnych rodzajów grzewczych (drewno, centralne ogrzewanie)
- certyfikat CE

Paliwo- gazolej opałowy	Pasteryzator z rurowym wymiennikiem ciepła					strona 2
	Pasteryzator PAS	250	500	750	1000	1500
Długo	1700	1700	1700	1950		
Szeroko [mm]	1000	1000	1000	1000		
Wysoko [mm]	1900	1900	1900	1900		na życzenie
Waga [kg]	380	450	540	720		
Wydajno [l/h]	250	500	750	1000		
Przyłącze elektryczne [V]	230	230	230	230		

Paliwo- gazolej opałowy	Pasteryzator z płytowym wymiennikiem ciepła					strona 3
	Pasteryzator PAS	250	500	750	1000	1500
Długo [mm]	1700	1700	1700	1950		
Szeroko [mm]	1000	1000	1000	1000		
Wysoko [mm][mm]	1900	1900	1900	1900		na życzenie
Waga [kg]	395	468	562	734		
Wydajno [l/h]	250	500	750	1000		
Przyłącze elektryczne [V]	230	230	230	230		

bez urz. grzewczego	Pasteryzator z rurowym wymiennikiem ciepła				strona 4
	Pasteryzator PAS	250	500	750	1000
Długość [mm]	1200	1200	1200	1400	
Szerokość [mm]	800	800	800	1000	inne
Wysokość [mm][mm]	1650	1650	1650	1800	wydajno ci
Waga [kg]	142	160	182	240	na życzenie
Wydajność [l/h]	250	500	750	1000	
Przyłącze elektryczne [V]	230	230	230	230	

bez urz. grzewczego	Pasteryzator z płytowym wymiennikiem ciepła				strona 5
	Pasteryzator PAS	250	500	750	1000
Długość [mm]	1200	1200	1200	1400	
Szerokość [mm]	800	800	800	1000	inne
Wysokość [mm][mm]	1650	1650	1650	1800	wydajno ci
Waga [kg]	142	160	182	240	na życzenie
Wydajność [l/h]	250	500	750	1000	
Przyłącze elektryczne [V]	230	230	230	230	

	Pasteryzator z ogrzewaniem krótkotrwałym		strona 6
	Pasteryzator PAS	1500	3000
Długość [mm]	2400	2400	
Szerokość [mm]	1100	1100	inne
Wysokość [mm][mm]	2200	2400	wydajno ci
Waga [kg]	870	930	na życzenie
Wydajność [l/h]	250	500	
Przyłącze elektryczne [V]	230	230	

	EPASTERYZATOR		strona 7
	Pasteryzator PAS	210	
Długość [mm]	750		
Szerokość [mm]	700		
Wysokość [mm][mm]	1750		
Waga [kg]	180		
Wydajność [l/h]	210		
Przyłącze elektryczne [V]	400		

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian!

z miłości do natury
DAR OGRODU

Dar Ogrodu
generalny przedstawiciel



w Polsce

Brudzew 28

98-235 Błaszki

tel. +48 512 088 347

www.darogrodu.pl