

Pasteurisieranlagen

MODELL P60

Nennleistung: 60 l/h
 Durchmesser: 476 mm
 Höhe: 500 mm
 Gewicht: 13 kg
 Material: Edelstahl AISI304



MODELL P90

Nennleistung: 90 l/h
 Durchmesser: 565 mm
 Höhe: 550 mm
 Gewicht: 16 kg
 Material: Edelstahl AISI304



Standardausrüstung:

- Edelstahlbehälter 60 / 90 L
- Deckel mit Rohrwärmetauscher
- Analogthermometer
- Auslauf mit Hahn 1/2"
- Einlass mit Kugelventil 1/2"
- Zwei Holzgriffe
- Schlauch fi12mm, 2 Meter

Zubehör:

- Digitalthermometer
- Schutzhandschuhe gegen thermische Risiken
- Staubdeckel

Verwendung:

Füllen Sie den Topf mit Wasser und decken Sie ihn ab. Schalten Sie den Gasbrenner ein und erhitzen Sie das Wasser auf eine Temperatur zwischen 82 und 85 °C. Mit einem 9-kW-Gasbrenner dauert es etwa 1 Stunde. Wenn die Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Schlauch an den Einlass mit einem Kugelhahn an und füllen Sie die Spirale mit Saft. Öffnen Sie den Auslasshahn und kontrollieren Sie die Temperatur des Safts. Die Temperatur sollte idealerweise zwischen 79 und 82 °C liegen.

Sie können den Topf zur Saftlagerung verwenden. Wechseln Sie in diesem Fall einfach den Deckel. Sie können einen schwimmenden Deckel mit Paraffinöl verwenden, um den Kontakt des Safts mit der Luft zu verhindern.