

niko

Passion for Food

Labor-Pasteurisateur



Zur Erprobung von Erhitzungs- und Kühlungsprozessen in Nahrungsmitteln, Getränken oder ähnlichen Produkten

Geeignet für verschlossene Gebinde (z. B. Gläser, Dosen oder Folienbeutel)

Die Pasteurisations- und Kühltemperaturen sowie die Behandlungszeiten sind stufenlos einstellbar

Mit integriertem Direkdampfheizsystem

Mit Frischwasserkühlsystem über ein entsprechendes Mischventil

Die entsprechenden Parameter können über eine Schnittstelle an kundenseitige Auswertegeräte übermittelt werden

Der Labor-Pasteurisateur kann Kunden auf Mietbasis zur Verfügung gestellt werden. Voraussetzung sind entsprechende Strom-, Dampf-, Wasser- und Druckluftanschlüsse.



Abmessung:

• L 2200 mm x B 1400 mm x H 2000 mm

Leistung:

• 200 Gläser (D = 76 mm, max. Höhe 300 mm)

Merkmale:

- SPS mit MP 277 Bedienpult, Hersteller Siemens
- Temperaturfühler für Prozess- und Produkttemperaturmessung
- Türverriegelung mit automatischer Pumpenschaltung
- Ausführung komplett in Cr-Ni-Stahl, Werkstoff 1.4301 (AISI 304)



NIKO Nahrungsmittel - Maschinen GmbH & Co. KG

Wevelinghoven 28 • D - 41334 Nettetal • Phone: +49 2153 9142-0 • Fax: +49 2153 1055
Info@niko.de • www.niko.de