

Automatische Pasteurisieranlage frutty 350D - frutty 450D

Mit Ölheizung und Rohr in Rohr Wärmetauscher

Automatische Pasteuranlage mit Ölheizung 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 bestimmen. Dabei ist es wichtig dass die Erhitzung schnell und schonend erfolgt damit Saftqualität und Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Technische Eigenschaften der Anlage:

- **Automatische Steuerung der Safttemperatur**
- **Mit Impellerpumpe aus Edelstahl**
- **Sehr geringer Energiebedarf**
- **Sehr geringe Temperaturdifferenz zwischen Saft- und Heizkreislauf – weniger als 2°C**
- Ölheizung mit automatischer Temperaturregelung
- Anzeige für Saft- und Heizwassertemperatur
- Rohr in Rohr Wärmetauscher AISI304
- Hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip.
- Sehr benutzerfreundlich
- Auch für naturtrübe Säfte bestens geeignet
- Auf stabilem Stahlrahmen montiert.



Modell	frutty 350D	frutty 450D
Länge	1200 mm	1200 mm
Breite	1000 mm	1000 mm
Höhe	1600 mm	1600 mm
Stundenleistung	300/350l bei 80°C	400/450l bei 80°C
Tauscherfläche	1,7 m ²	2,4 m ²
Tauscher	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Brenner	Diesel	Diesel
Treibstoffverbrauch	ca. 3,5 kg/h	ca. 4,5kg/h
Brennerleistung	34,8 kW/29900 kcal/h	44,3 kW/38098 kcal/h
Elektr. Anschluss	220V/50 einphasig	220V/50 einphasig
Stromverbrauch	375 Watt	375 Watt
Pumpe	250 Watt	250 Watt
Saftanschluss	1/2" / DIN 25	1/2" / DIN 25



Beschreibung	Art.
Pasteurisieranlage frutty 350 D automatisch	25193
Pasteurisieranlage frutty 450 D automatisch	25165



Pastorizzatore automatico frutty 350D - frutty 450D

Con bruciatore gasolio e scambiatore tubo in tubo KOAX

Pastorizzatore automatico per succhi di frutta con bruciatore gasolio e 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:

- **Regolazione automatica del circuito succo**
- **Con pompa a girante in acciaio inox**
- **Consumo di energia molto ridotto**
- **Differenza di temperatura fra circuito acqua e succo è di ca. 1/2°C**
- Gruppo di riscaldamento acqua con bruciatore a gasolio con regolazione automatica temperatura
- 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 350D	frutty 450D
Lunghezza	1200 mm	1200 mm
Larghezza	1000 mm	1000 mm
Altezza	1600 mm	1600 mm
Produzione oraria	300/350l á 80°C	400/450l á 80°C
Superficie di scambio	1,7 m ²	2,4 m ²
Scambiatore	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Bruciatore	Diesel	Diesel
Consumo gasolio	ca. 3,5 kg/h	ca. 4,5kg/h
Capacità bruciatore	34,8 kW/29900 kcal/h	44,3 kW/38098 kcal/h
Alimentazione elett.	220V/50 monofase	220V/50 monofase
Potenza elettrica	375 Watt	375 Watt
Pompa	250 Watt	250 Watt
Collegamenti succo	1/2" / DIN 25	1/2" / DIN 25



Descrizione	Art.
Pastorizzatore frutty 350D automatico	25193
Pastorizzatore frutty 450D automatico	25165



Automatic Pasteurization frutty 350D - frutty 450D

With diesel burner and pipe in pipe heat exchanger

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

Juice that has been pasteurised correctly can be kept for many months without any great loss in quality.

The temperature (usually approx. 80°C) determine the deactivation level of micro organisms/enzymes to preserve the juice for a longer shelf life.

Technical data:

- **Automatic regulation of the juice temperature**
- **With rubber impeller pump in stainless steel**
- **VERY LOW energy consumption**
- **VERY LOW temperature difference between product and heating water circuit – less than 2°C.**
- Oil fired boiler with automatic temperature regulation
- Display for juice and water temperature
- Pipe in pipe heat exchanger AISI304
- High efficiency due to the counterflow principle.
- Redy to plug
- Suitable for filtered and cloudy liquids
- Installed on a strong frame in painted steel



Mod.	frutty 350D	frutty 450D
Length	1200 mm	1200 mm
Width	1000 mm	1000 mm
Height	1600 mm	1600 mm
Capacity/h	300/350l at 80°C	400/450l at 80°C
Heat exchanger surface	1,7 m ²	2,4 m ²
Exchanger	KOAX in AISI304	KOAX in AISI304
Boiler	Diesel fired	Diesel fired
Diesel consumption	ca. 3,5 kg/h	ca. 4,5kg/h
Capacity	34,8 kW/29900 kcal/h	44,3 kW/38098 kcal/h
Electric connection	220V/50 single phase	220V/50 single phase
Consumption	375 Watt	375 Watt
Pump	250 Watt	250 Watt
Juice connection	½" / DIN 25	½" / DIN 25

Description	Art.
Pasteurizer with diesel boiler frutty 350D automatic	25193
Pasteurizer with diesel boiler frutty 450D automatic	25165

