



## Pasteurierungsanlagen PA 500 / 1000



PA 500

**Für den Schutz der Frucht- und Gemüsesäfte nach dem Pressen bieten die Pasteurierungsanlagen von Bucher Vaslin Sicherheit, Leistung und Einsatzfreundlichkeit.**

Von 500 bis 1000 Litern / Stunde bieten (Andere Kapazitäten auf Anfrage) die automatischen und fahrbaren Pasteurierungsanlagen von Bucher Vaslin die ideale Lösung für klare oder naturtrübe Säfte, für frische Fruchtsäfte und Gemüsesäfte. Bei Apfelsaft wird die Gärung dank der Pasteurisierung verhindert, ohne chemische Produkte hinzuzufügen.



6 Flaschenfüllausgängen (Option)

## Vorteile

- Fahrbare Maschine mit selbstansaugender Pumpe, leistungsfähigem Heizkessel, Plattenwärmetauscher und automatischer Steuerung.
- Schnelle Verfügbarkeit der Maschine durch leistungsstarkes Heizen.
- Hochwertigere Säfte durch die Steuerung der Pasteurisierungsphase.
- Voll automatische Temperaturregelung mit einstellbarer Präzision (+/- 2°C).
- Nur der mit der gewählten Temperatur pasteurisierte Saft wird zur Füllmaschine befördert, Saft mit niedrigerer Temperatur kehrt zum Wärmetauscher zurück.
- Überwachungsvorrichtungen / klare und deutliche Anzeige.
- Möglichkeit einer Ausstattung mit 6 Flaschenfüllausgängen (Option).
- Kompakte Konstruktion, bedienungsfreundliche Steuerung und leichte Reinigung.
- Absolute Sicherheit und CE-Konformität.
- Edelstahlausführung aller Komponenten, die mit den Säften in Kontakt kommen.
- CE-Konformität.

## Technische Daten

Modelle*	PA 500	PA 1000
Max. Leistung pro Stunde l/h	500	1000
Max. Leistung des Heizkessels in kW	46	91
Gasverbrauch in kg/Stunde	3,65	7,44
Anzahl Gasflaschen	3	3
Gastyp	Propan oder Butan	Propan oder Butan
Kaminanschluss-Durchmesser	80 mm	110 mm
Gesamtlänge	1830 mm	1830 mm
Gesamtbreite	1100 mm	1100 mm
Gesamthöhe	1900 mm	1950 mm
Elektrischer Anschluss	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Gewicht in kg	500	550

\*Andere Kapazitäten auf Anfrage

Vertrieben von :

**Bucher Vaslin**  
Rue Gaston Bernier – BP 70028  
F - 49290 Chalonnes sur Loire  
Tél. +33 (0)2 41 74 50 50  
Fax +33 (0)2 41 74 50 51  
E-mail : commercial@buchervaslin.com

[www.buchervaslin.com](http://www.buchervaslin.com)  
**Ihr Erfolg ist unsere Priorität**