Kurzzeiterhitzer

KZE-Anlagen für A wie Apfelsaft, B wie Bier bis Z wie Flüssigzucker.

Zur Pasteurisation von CO_2-haltigen bzw. stillen Getränken oder kombiniert zur Heißabfüllung bei Säften (Leistung: 30-600 hl/h).

- Geringste Produktverluste beim An- und Abfahren.
- Keine Überpasteurisation durch das PAT-Ausschubkonzept.
- Standby-Modus mit Wassersparschaltung.
- Positives Druckgefälle im Plattenapparat.
- Konstantdruckregelung mit Entlüftung.
- Schaltung für interne Sterilisation.
- PE-Regelung:
  - Konstant – präzise geregelt und gesteuert durch das PAT-Regelungskonzept, einstellbar auf Leistung und Temperatur.
  - Variable Leistung von 40-100%.
- Bauweise:
  - Modulbauweise auf Grundrahmen oder Vor-Ort-Montage.
  - Je nach Einsatz mit und ohne Puffertank.
  - Prinzipielle Konstruktion nach den Regeln von Hygienic Design.
- Automation:
  - Steuerung SPS S7 mit Visualisierung,
  - Chargenprotokollierung und Rezepturverwaltung.