

# Pasteurierer

---



Verarbeitung  
verschiedener Arten  
von Rohstoffen  
Soft, Konzentrat,  
Molkereiprodukte und  
Gemüsepürees

- Breites Spektrum der Pasteurisierungstemperaturregelung
- Kühleinheit mit Puffertank zur Kühlmittelaufbereitung
- Einstellung der Haltezeit bei Pasteurisierungstemperatur
- Reinigungssystem, das optimal an die Art der verwendeten Platten angepasst ist
- CIP-Reinigung
- Produktionssicherheit - Einsatz von Druckerhöhungspumpen
- Verlängerte Regenerationsstrecke (Wärmerückgewinnung)
- Möglichkeit der Verwendung eines Entgasers
- Möglichkeit der Integration mit dem Abfüllsystem



**Anwendung**

Das Steuerungsprogramm der Pasteurisationsanlage ist so konzipiert, dass der gesamte Prozess mit maximaler Produktsicherheit abläuft. Es ist in zwei Stufen unterteilt: Reinigung und Produktion. Der Bediener wählt das entsprechende Reinigungsprogramm aus, z. B. vollständige Reinigung mit Säure und Lauge oder nur mit Lauge, nach einem vordefinierten Reinigungsrezept. Der Pasteur kann an ein CIP-System vor Ort angeschlossen oder für einen eigenständigen Reinigungsprozess konfiguriert werden. Nach jedem Reinigungsschritt steht ein detaillierter Bericht zur Verfügung, der als PDF-Datei gespeichert. Die Produktion kann erst beginnen, wenn die Reinigung durchgeführt und abgeschlossen ist. Das Gerät verfügt über ein thermisches Heizverfahren für die Installation von zirkulierendem Wasser, das auf eine hohe Temperatur von über 115° C erhitzt wird, und nach einer bestimmten Zeit geht die Maschine in den Produktionszyklus über.

**Aufbau und Funktionsweise**

Die Software, die den Betrieb des Pasteurs zusammen mit den Automa-

tisierungs- und Messgeräten steuert, macht eine ständige Überwachung überflüssig. Die Geräte sind mit einer Druckerhöhungspumpe ausgestattet, die dafür sorgt, dass der Druck des pasteurisierten Produkts mindestens 0,2 bar höher ist als der des unpasteurisierten Produkts - niemals umgekehrt. Auf diese Weise erhöht das Gerät die Produktionssicherheit. Durch den Pasteurierungsprozess werden Mikroorganismen abgetötet, die für das menschliche Leben und die Gesundheit schädlich sind. Welches Wärmebehandlungssystem verwendet wird, hängt von den Eigenschaften des Produkts und den zu erzielenden Ergebnissen ab. Je nach Produkt und gewünschter Haltbarkeit können verschiedene Wärmebehandlungsverfahren gewählt werden, HTST, HHST oder UHT mit direkter oder indirekter Erhitzung.

**Steuerungssystem und Bedienung**

Das Steuerungssystem basiert auf der SPS S7 Steuerung. Der gesamte Prozess wird auf dem HMI-Touchpanel visualisiert, das mit Datenarchivierungs- und Aufzeichnungsfunktionen ausgestattet ist.

**Technische Daten**

Leistung	500 l/h - 50.000 l/h
Heiztemperaturen	65°C - 98°C (125°C optional)
Material	AISI 304 /ASI 316L (optional)
Betrieb	Manuell / automatisch (CPU-Steuerung)

**Bucher Unipektin Sp. z o.o.**  
 Lubomirskich 1E  
 37-200 Przeworsk  
 Tel. +48 16 649 00 98  
 office@bucherunipektin.pl  
 bucherunipektin.pl

**Helpdesk**  
 Tel. +48 16 649 01 37  
 support@bucherunipektin.pl

**Ersatzteile**  
 Tel. +48 16 649 01 37  
 service@bucherunipektin.pl

**Produkte und Dienstleistungen**

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser

**Produkte**

Annahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Extraktoren; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien; Tanksysteme, Lager- und Prozessbehälter; Misch- und Dosierstationen

**Dienstleistungen**

Bucher Kundenportal und Digital Services, Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen und Wartung, Test Centers, Bucher Academy