



# Pasteurisier-anlagen

## Vorteile

**AUTO**

vollautomatische  
Temperatur-Regelung



einfache  
Reinigung



Deutsches  
Fabrikat

## Kontakt

062 745 20 40



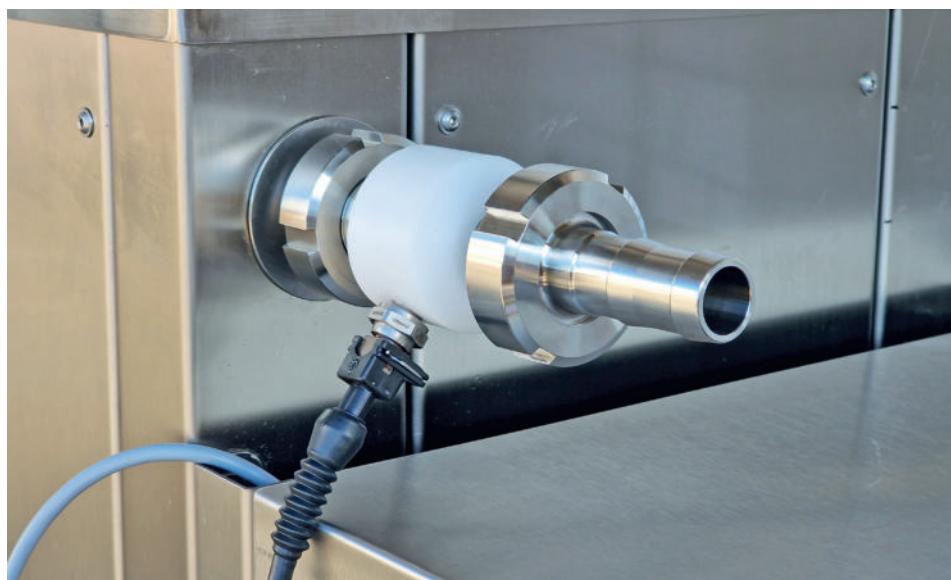
Mehr Infos:  
[www.waelchli-ag.ch](http://www.waelchli-ag.ch)

**Stefan Zürcher**  
Verkaufsleiter



# PASTEURISIERANLAGEN

## Elektro-Pasteur mit Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher



### Automatisch arbeitender Pasteur zum Pasteurisieren von klaren und naturtrüben Obst- und Gemüsesäften.

Ein Koaxialwärmetauscher erhitzt den Saft auf die gewünschte Temperatur. Ein elektronisch einstellbarer Temperaturregler hält die Wassertemperatur konstant. Bei den Modellen PA200E, PA300E und PA450E ist die Safttemperatur manuell über einen Stellhahn einzustellen. Über ein Digitalthermometer am Saftausgang sowie am jeweiligen Abfüller ist die Safttemperatur leicht zu überwachen. Die Pasteurieranlagen PA200EA, PA300EA und PA450EA sind mit einer vollelektronischen Safttemperaturregelung und drehzahlgesteuerter Saftpumpe (Impellerpumpe) ausgestattet.

### Vorteile

- hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip
- saftberührende Teile aus Edelstahl
- integrierte Saftpumpe (keine zusätzliche Pumpe erforderlich bei Automatik-Modellen EA)
- einfache Bedienung
- einfache Reinigung
- komplettes System auf Rahmen montiert
- Stromversorgung 400 V 50 Hz
- Anlage wird steckerfertig inkl. 5 m Kabel geliefert
- grosszügige, gut ablesbare Saft-Temperaturanzeige
- andere Heizsysteme auf Anfrage

Typ	PA 200E	PA 200EA	PA 300E	PA 300EA	PA 450E	PA 450EA
Leistung max.	200 l/h	200 l/h	300 l/h	300 l/h	450 l/h	450 l/h
Heizleistung max.	18 kW	18 kW	27 kW	27 kW	45 kW	45 kW
Absicherung	25 A	25 A	40 A	40 A	63 A	63 A
Schlauchanschluss	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 20 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm
Gewicht	150 kg	180 kg	150 kg	180 kg	200 kg	230 kg
Länge	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Breite	500 mm	850 mm	500 mm	850 mm	500 mm	850 mm
Saftpumpen	ohne	mit	ohne	mit	ohne	mit
Höhe	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm	1400 mm

# PASTEURISIERANLAGEN

## Öl-Pasteur mit Rohr-in-Rohr-Wärmetauscher



### Automatisch arbeitender Pasteur zum Pasteurisieren von klaren und naturtrüben Obst- und Gemüsesäften.

Ein Koaxialwärmetauscher erhitzt den Saft auf die gewünschte Temperatur. Ein elektronisch einstellbarer Temperaturregler hält die Wassertemperatur konstant. Die Pasteurisieranlagen PA400ÖA, PA600ÖA, PA900ÖA und PA1980ÖA sind mit einer elektronischen Safttemperaturregelung ausgestattet und werden mit Öl beheizt.

### Vorteile

- hoher Wirkungsgrad durch Gegenstromprinzip
- saftberührende Teile aus Edelstahl
- integrierte Saftpumpe
- einfache Bedienung
- einfache Reinigung
- komplettes System auf Rahmen montiert
- Stromversorgung 400 V 50 Hz
- Anlage wird steckerfertig inkl. 5 m Kabel geliefert
- grosszügige, gut ablesbare Saft-Temperaturanzeige
- andere Heizsysteme auf Anfrage

Typ	PA 400ÖA	PA 600ÖA	PA 900ÖA	PA 1980ÖA
Leistung max.	400 l/h	600 l/h	900 l/h	1800 l/h
Heizleistung max.	48 kW	66 kW	90 kW	198 kW
Absicherung	16 A	16 A	32 A	32 A
Schlauchanschluss	Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm
Gewicht	280 kg	400 kg	430 kg	1150 kg
Länge	1000 mm	1200 mm	1200 mm	2200 mm
Breite	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1300 mm
Saftpörderpumpe	mit	mit	mit	mit
Höhe	1400 mm	1400 mm	1600 mm	2150 mm



**Wälchli Maschinenfabrik AG**  
Bahnhofstrasse 14  
4805 Brittnau



Tel. 062 745 20 40  
[www.waelchli-ag.ch](http://www.waelchli-ag.ch)  
[info@waelchli-ag.ch](mailto:info@waelchli-ag.ch)

**WÄLCHLI**  
Brittnau