

KAMMERPASTEURE



Energetisch und steuerungstechnisch auf dem neuesten Stand der Technik und in Anschaffung und Installation kostengünstig – so erleichtern wir Ihnen die Entscheidung für einen RICO-Kammerpasteur. Die vollautomatische Prozesssteuerung lässt sich einfach an die unterschiedlichen Prozessparameter der verschiedenen Produkte anpassen und ermöglicht zugleich die Dokumentation der Prozessdaten.

Eine energetisch hocheffiziente Wärmeisolierung gewährleistet bei kleinen Außenabmessungen ein großes, nutzbares Innenraumvolumen und senkt spürbar die Betriebskosten.



WÄHLEN SIE DIE FÜR SIE PASSENDE GRÖSSE.

Kammerpasteure für 1 bis 12 Paletten. Kundenspezifische Sonderwünsche setzen wir gerne um.

FLEXIBEL EINSETZBAR

durch mobile Ausführungsvarianten und der Option Innen-/Außenaufstellung.

Grundausstattung

[für 1 - 12 Paletten pro Durchsatz]:

- + Edelstahlausführung
- + Statistischer Messwertschreiber
- + Mehrere Pasteurisationsprogramme abrufbar
- + Temperaturmessung in der Flasche mit digitaler Anzeige
- + Restdampfausblasung
- + Durchsatzzeit: ca. 40 – 50 Minuten
- + Pasteurierungsdatenerfassung auf USB und auf Kundennetzwerk

Optional:

- + Hubtor
- + Als Durchlaufanlage für größere Leistungen mit Palettenzu- und ablauftransporteuren lieferbar
- + Ausführung mit Schwerlastrollen
- + Flexible Dampfleitung
- + Sonderausführung für Aufstellung im Freien

KAMMERPASTEURE

**Unsere Kammerpasteure –
größtmöglicher Nutzen für Ihre Produktion**



Bis heute
sind schon
MEHR ALS 350
KAMMERPASTEURE
erfolgreich
im Einsatz!



KAMMERPASTEURE



Rammschutz



Interner Palettentransport



Große Ventilatoren im Innenraum



Automatisches Hubtor

Ihre Vorteile:

- + **Maximale Energieeffizienz**
durch verbesserte 100er Hochisolationsdämmung
- + **Hochwertige Verarbeitung**
Edelstahlausführung und Pneumatikkomponenten von Festo
- + **Kürzeste Reaktionszeit**
durch integrierte Fernwartung [serienmäßig]
- + **Stabile Konstruktion**
inklusive Rammschutz, ausgelegt für die raue Produktionsumgebung mit Staplerbeladung
- + **Wartungsfreundliches Design**
Lüfterräder können von unten getauscht werden
- + **Beste Dampfumwälzung**
Großdimensionierte Lüfterräder in der Kammer
- + **Beste Luftzirkulation und einfachste Staplerbeladung**
durch großen Innenraum
- + **Dampfausblasventile**
Nach dem Pasteurisierungsvorgang wird der Dampf automatisch aus dem Pasteur über einen Kamin ausgeblasen. Beim Öffnen der Tür tritt nahezu kein Dampf aus
- + **Zeitgemäße Qualitätsdatenerfassung**
Pasteurisierungsdaten werden auf USB-Stick protokolliert oder über Netzwerk an Produktionssysteme gesendet
- + **Mehr als 40 Jahre Erfahrung**
im Bau von Kammerpasteuren mit über 300 installierten Einheiten
- + **Neueste vollautomatische Pasteurisierungs- und Prozessüberwachungssteuerung**
ermöglicht individuelle Anpassungen auf die unterschiedlichen Kundenprodukte zum Erhalt des bestmöglichen Pasteurisierungsergebnisses
- + **In Messreihen nachgewiesene gleichmäßige Erhitzung des Pasteurisierungsgutes**
im gesamten Kammerpasteur
- + **Höchste Flexibilität**
durch mobile Ausführungsvarianten und die Option der Außenaufstellung
- + **Kundenspezifische Sonderwünsche möglich**
- + **Strenge Hygieneanforderungen werden eingehalten**
- + **Geringerer Personaleinsatz**
- + **Weniger Produktverlust**
- + **Platzsparend**
- + **Wirtschaftlich**
durch geringe Investitionskosten, Energieeinsparung und geringen Ersatzteilbedarf

KAMMERPASTEURE



Technische Details:

Leistung	1-12 Europaletten (andere Paletten auf Nachfrage möglich)
Dämmung	100 mm
Einsparung mit verbesserten Dämmwerten der Isolierung	2-Paletten-Gerät: 1 kWh pro Pasteurisierungsvorgang = bis zu 1 400 € pro Jahr (Dampferzeugung mit Strom)
	12-Paletten-Gerät: 4 kWh pro Pasteurisierungsvorgang = bis zu 1 500 € pro Jahr (Dampferzeugung mit Erdgas)
Anschlusswerte	400 V / 50 Hz + N + PE
Zuleitung Druckluft	6 mm ²
Betriebsdruck Druckluft	4,5 bis 6 bar
Druckluftanschluss	Kupplungsstecker NW 7
Benötigter Dampfdruck	0,5 - 1 bar (bei geöffnetem Dampfventil)
Dampfanschluss	DN40 / DN65 (je nach Größe der Anlage)
Steuerung	Siemens S7 mit TP 700 Touchpanel

ALLES AUS EINER HAND

Durch unsere Integration in die **PÜTZ GROUP** und den daraus resultierenden **Synergieeffekten** sind wir in der Lage, Ihnen über Maschinen und Anlagen für die Getränkeindustrie hinaus, auch die passende Prüftechnologie anzubieten.

SEIT ÜBER 50 JAHREN
produzieren wir erfolgreich komplexe, kundenspezifische Einzelmaschinen und Komplettanlagen für die Getränkeindustrie.

Wir bringen auch Ihre Produktion auf Erfolgskurs.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

RICO GmbH
Ferdinand-Porsche-Straße 5
73479 Ellwangen
DEUTSCHLAND

info@rico-maschinenbau.de
Phone: +49 7961 56499-0
Fax: +49 7961 56499-300
www.rico-maschinenbau.de