

Pasteure / Mehrzweckerhitzer (neue Ausführungen, Art. 304)

Dank lagerhaltigen Behältern können wir Mehrzweckerhitzer kundenspezifisch ausrüsten und die Bearbeitungszeit dadurch so kurz wie möglich halten. Nachfolgend finden Sie Informationen zu den Merkmalen und Ausführungsmöglichkeiten:

Merkmale

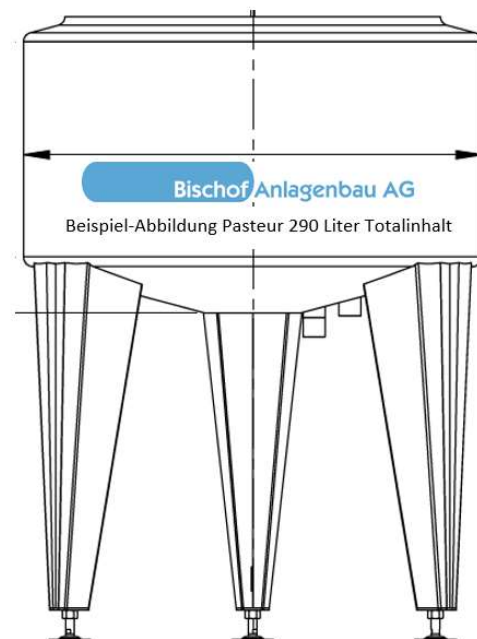
- konischer Boden, auch gut zum Käsen geeignet
- Boden- und Wandmantel zum Heizen und / oder Kühlen mittels Wasser-Zwangszirkulation
- hoher Produktauslauf (ohne Ventil ca. 770mm ab Fussboden)

Ausführung

- zylindrisch stehend
- auf 3 Beinen mit verstellbaren Füßen
- Material Chromstahl 1.4301
- Boden und Mantel isoliert
- Boden- und Wandmantelzirkulation getrennt möglich, nicht direkt für Dampf geeignet (Umformer)

Varianten Totalinhalt und Abmessungen

- **160l**
Innen \varnothing 650mm / Aussen \varnothing 850mm
zylindrische Höhe innen 470mm
höhe Fussboden bis Rand 1401mm
- **290l**
Innen \varnothing 850mm / Aussen \varnothing 1'050mm
zylindrische Höhe innen 470mm
höhe Fussboden bis Rand 1429mm
- **480l**
Innen \varnothing 950mm / Aussen \varnothing 1150mm
zylindrische Höhe innen 632mm
höhe Fussboden bis Rand 1606mm
- **570l**
Innen \varnothing 950mm / Aussen \varnothing 1150mm
zylindrische Höhe innen 757mm
höhe Fussboden bis Rand 1730mm



Varianten kundenspezifische Ausrüstung

- mit oder ohne Rührwerk
- Deckel, Strombrecher zum Einhängen, Inhaltsskala, etc.
- Auslaufventil manuell (mit Mechanismus für das einfachere Öffnen vom Behälterrand aus) oder pneumatisch
- für den Warmwasserbetrieb
- für den Dampfbetrieb (mit Umformer, z.B. mittels Sekundärkreislauf)
- für den elektrischen Betrieb steckerfertig (z.B. mittels Sekundärkreislauf)
- diverse Umwälzsysteme je nach Betrieb
- mit Bedienung
- usw.