

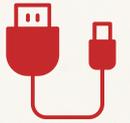
Das Herzstück jeder Molkerei



Einhaltung der
Lebensmittel-
verordnung



Kostengünstiger
Betrieb



Aufzeichnung
auf USB



Automatische
Reinigung



PLATTENPASTEUR

ab 300 l/h

Mit Wärmerückgewinnung und Elektroheizung

- ✓ AUTOMATISCHE PASTEURISIERUNG
- ✓ GERINGE ENERGIEKOSTEN MIT WÄRMERÜCKGEWINNUNG BIS 85%
- ✓ EINFACHE BEDIENUNG MIT MODERNER STEUERUNG
- ✓ KOMPAKTE BAUWEISE, WENIG PLATZBEDARF
- ✓ SCHWEIZER QUALITÄT

MIM
Meierhofer Inox

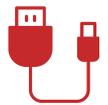
ANWENDUNG



- 1 Die Anlage wird über ein Vorlaufgefäß mittels Zirkulation aufgeheizt.
- 2 Nach Erreichen der Wunschttemperatur, startet die Pasteurisation über die Zulaufpumpe.
- 3 Nach Pasteurisation: Ausstoss mit Kaltwasser und anschließende Reinigung im Kreislaufverfahren.
- 4 Alle Messwerte werden elektronisch im System erfasst und auf einem USB-Stick archiviert. Die Steuerung erfolgt über einen modernen Touchpanel. Temperaturen und Zeiten sind einstell- und programmierbar.
- 5 Der Plattenpasteur ist auf einem Edelstahlrahmen mit 4 einstellbaren Füßen aufgebaut.
- 6 Die Heizung kann elektrisch, mit Dampf, oder Heisswasser erfolgen. Die Wärmerückgewinnung erfolgt im Gegenstromverfahren im Wärmetauscher.



Kostengünstiger Betrieb



Aufzeichnung auf USB



Automatische Reinigung

EIGENSCHAFTEN

- Rahmenmontierte Anlage mit wenig Platzbedarf
- Schneller Anschluss und Betrieb
- Angenehme und mühelose Bedienung
- Schonende Milchbehandlung
- Anlage mit Typenprüfung nach deutscher Milchverordnung
- Geringe Mengen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nötig
- Weniger Produktverlust durch saubere Produkttrennung
- Niedrige Betriebskosten

Technische Daten	
Leistung der Anlage	ab 300 l/h
Masse der Anlage	L/T/H ab 1200x800x1900mm
Produkt pumpen	Kreiselpumpe
Steuerung	Siemens SPS mit Touchpanel
Aufzeichnung	Daten werden auf einen USB-Stick übertragen
Heizung	Elektro / Heisswasser / Dampf
Wärmerückgewinnung	im Gegenstromverfahren im Wärmetauscher
Pasteurtemperatur	je nach Produkt: 60°-90°C einstellbar
Heisshaltezeit	20 Sek. (andere Heisshaltezeiten möglich)
Kühlung	Frischwasser, Eiswasser bis 2°C als Option

OPTIONALE ZUSÄTZE

- Nachkühlung bis 2°C des Produktes mit integrierbarer Eiswasseranlage
- Nachwärmer und Heisshaltezeiten für Joghurt oder zur Käseherstellung
- automatische CIP Reinigung
- Milchzentrifuge, Separator im System integrierbar
- Produkte Filtrierung
- Elektronische Milchmengenerfassung mit Digitalanzeige und Mengeneingabe
- Homogenisator im System integrierbar
- CIP Anlagen für Tanks, Behälter und Anlagen
- Lagertank, Stapeltank
- Abfüllmaschine für Flaschen, Karton, Becher, Bags usw.

TOUCHPANEL / BEDIENUNG



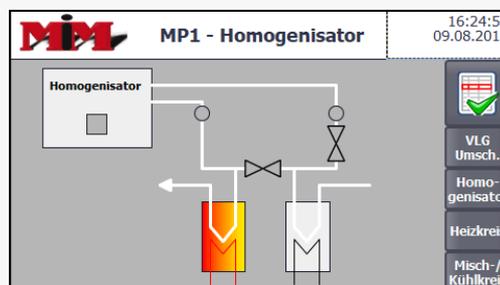
Touch-Bedienung

Nr.	Schrittbezeichnung	Weiterschaltbedingung
0	Programmauswahl	Start von Bediener
5	VLG mit Wasser füllen	Weiter mit >> (Weiter)
10	Aufheizen	Temperatur Heissfahren erreicht
12	Heisshalten	Zeit
13	VLG leeren - Hand Milch Fördern	VLG Leer
16	Ausschub Heissw. / Abküh. auf Pasttemp	Zeit
20	Warten auf Freigabe Milch	Weiter mit >> (Weiter)

Übersicht der **Prozessschritte**: die einzelnen Schritte des aktiven Programmes werden angezeigt.



Pasteurisierungsprogramm: das gewünschte Programm kann durch antippen der entsprechenden Tasten ausgewählt werden.



Option: **Einbinden von Homogenisator** in den Energiekreis. Visualisierung und Überprüfung der eingestellten Werte.

GANZ NACH IHREN BEDÜRFNISSEN

- Jede Anlage wird individuell nach Ihren Bedürfnissen hergestellt (Heizung, Menge, Optionen)
- Für gestaffelte Projekte auch zeitlich versetzt ausbaubar
- Verarbeitung von namhaften Markenprodukten
- Langjährige Erfahrung mit Erfolgsgarantie

EINSATZMÖGLICHKEITEN



Milchverarbeitung
(Milch, Joghurt, Käse)



Eiverarbeitung



Pharmaproduktion



Bier, Fruchtsaft,
Traubensaft/Sauser

HOMOGENISATOR

ab 50 l/h

Die Homogenisierung verhindert, dass sich eine Rahmschicht bildet und führt dazu, dass die Milch besser verdaut werden kann.



Einfache
Bedienung



Leichte
Reinigung



Ideal für
Milchprodukte

STANDARDAUSFÜHRUNG

- 1-stufige Homogenisierung
- Fixe Geschwindigkeit
- Zylinderblock mit 5 Jahren Bruchgarantie
- Sicherheitsventil in hygienischer Ausführung
- Ventilgruppen vollständig austauschbar
- Kurbelwelle aus einem vollen Guss und speziell thermisch behandeltem Stahl
- Gestell komplett aus Edelstahl



WASSERKÜHLER / CHILLER

Kühlung bis auf 2°C

Der Wasserkühler ist mit einem geschlossenen Kühlwasserkreislauf mit Wassertank und Kreiselpumpe ausgestattet. Das Kältemittel strömt durch einen Verdampferkorb und entzieht der Flüssigkeit die Wärme, welche über den Kondensator wieder an die Umgebung abgegeben wird.

STANDARDAUSFÜHRUNG

- Wasserstandsanzeige serienmässig
- Luftgekühlter Lamellen-Kondensator mit Axialventilator
- CU-Rohrschlangenverdampfer
- Druckabhängiges Bypassventil im Vorlauf
- Flüssigkeitsabschneider
- Tankabdeckung Niro mit Isolierung
- Schwitzwasserisolation (Pumpe und Kühlwasserleitung)

Kühlung von



Milch



Wein



Saft



Softdrinks



Individuelle massgeschneiderte Lösungen

www.inoxmontagen.ch

Meierhofer Inox AG

Hilagstrasse 20

CH-8360 Eschlikon

info@inoxmontagen.ch

T +41 71 966 70 10



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support

MIM
Meierhofer Inox