

# MILCHGELDMAXIMIERER: KOMPAKTPASTEUR



## MEHR AUS MILCH MACHEN.

Weltweit einzigartig: Der KompaktPasteur von Förster-Technik macht das Milchgeld munter.

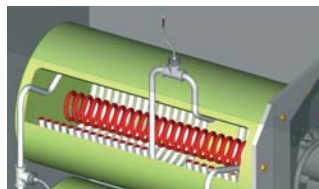


*Pasteurisieren leicht gemacht.*

Die Pasteurisierung von Milch ist eine wichtige Voraussetzung zur professionellen Direktvermarktung.

Mit pasteurisierter Milch erschließen Sie eine zusätzliche Einnahmequelle und profitieren von der höheren Wertschöpfung. Mit eigenen, pasteurisierten Produkten versorgen Sie dann ganz neue Kundenkreise auch außerhalb Ihres Hofes, von Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern bis hin zu Privatpersonen, denen Produkte ab Hof viel lieber sind, als anonyme Supermarktware. Schließlich zeichnen sich Ihre direkt vermarkteten Produkte durch die schonende Verarbeitung und die maximale Frische dank kurzer Lagerungs- und Transportzeiten besonders aus.

Für kleine Mengen qualitativ hochwertiger Trinkmilch waren die bisher erhältlichen Pasteure aber nicht besonders geeignet. Deshalb haben wir den KompaktPasteur entwickelt. Er arbeitet nach dem zigtausendfach bewährten Funktionsprinzip unseres Hochleistungswärmetauschers zur Erwärmung von Kälbermilch. Dieses Prinzip eignet sich hervorragend, um kleine Milchmengen vollautomatisch zu



*Rohrwendel-Wärmetauscher.*

pasteurisieren und flexibel an unterschiedlichen Bedarf anzupassen. Für 10l bis zu 1.000l Milch täglich ist der Kompakt-Pasteur das ideale Gerät.

### **Schnell und schonend**

Der KompaktPasteur arbeitet nach dem Kurzzeit-Pasteurisierungsverfahren, bei dem Milch für wenige Sekunden schonend erhitzt und danach wieder abgekühlt wird. So behält gerade Milch weitgehend ihr typisches Aroma: pur und ohne Kochgeschmack. Dazu wird die Milch im Durchfluss in einem Rohrwendel-Wärmetauscher erhitzt und exakt auf Pasteurisierungstemperatur gehalten, ohne zu überhitzen. Die integrierte Wärmerückgewinnung spart Energie und damit Kosten. Alles ist in einem kompakten Gehäuse von 0,4 x 0,5 x 1,2 m platzsparend untergebracht.

**TYPGEPRÜFT**  
gem. Milchverordnung an  
der TUM in Weihenstephan



## Anschließen, einstecken und los geht's

Die Installation ist denkbar einfach. Das Gerät wird steckerfertig geliefert und über einen Elektroanschluss von 230V/400V betrieben. Darüber hinaus benötigen Sie noch einen Wasseranschluss, einen Abfluss und natürlich Ihre Milch. Die Leistung liegt bei etwa 180l pasteurisierter Milch pro Stunde.

## Pasteurisieren auf Knopfdruck

Drücken Sie den Startknopf und über eine intelligente Prozessorsteuerung läuft alles vollautomatisch: Vom Aufheizen der Anlage, dem Erhitzen, Heißhalten und Kühlen der



Wählen und starten.

Milch bis hin zum Klarspülen mit Wasser. Wenn Sie günstige Stromtarife, z.B. nachts, nutzen möchten, programmieren Sie für die Pasteurisierung einen frei wählbaren Termin.

## Jeden Schritt verfolgen

Das Gerät speichert automatisch alle relevanten Daten. Die verschiedenen Prozesse und Betriebszustände der Anlage werden vorschriftsgemäß aufgezeichnet und stehen für Prüfungen oder Bewertungen übersichtlich zur Verfügung.

## Hygienisch rein mit wenig Aufwand

Auch die Reinigung ist denkbar einfach: Für eine umfassende Zirkulationsreinigung geben Sie ein Reinigungsmittel in den Spülkreislauf.



Saubere Technik für saubere Milch.

Vorspülung, Hauptreinigung mit Spülmittel und die Nachspülung laufen dann ebenfalls automatisch. Das geringe Volumen der Rohrwendel-Wärmetauscher benötigt nur geringe Mengen an Reinigungsmittel und Wasser. Die Sauberkeit des gesamten Rohrsystems können Sie über einen Reinigungsschwamm kontrollieren. Weitere Wartungsarbeiten, wie z.B. regelmäßige Kontrolle und Zerlegung wie bei Plattenwärmetauschern, sind beim KompaktPasteur nicht notwendig.



# MILCHGELDMAXIMIERER: KOMPAKTPASTEUR



## Technische Daten

Prozesssteuerung mit Temperatursensorik und Prozessdokumentation

Elektroanschluss 230 V / 400 V

Heizleistung 8,1 kW

Kombinierter Rohrwendel-Wärmetauscher zum Erhitzen und Heißhalten

Wärmerückgewinnung in 2 Stufen

Edelstahlmilchpumpe

Leistung ca. 180 l/h bei 8,1 kW Heizleistung

Zubehör: Externe Rückkühlstufe (Eis- oder Brunnenwasser)

### Weniger Kosten für mehr aus Milch

Der KompaktPasteur ist schon in der Anschaffung sehr kostengünstig. Seine Kernkomponenten stammen aus der hauseigenen Förster-Technik

Serienfertigung für die bewährten Tränkeautomaten.

So profitieren Sie von geringen Fertigungskosten bei maximaler Qualität.

Zur Inbetriebnahme entstehen praktisch keine Zusatzkosten für die Installation. Und von da an macht der Kompakt-Pasteur Tag für Tag mehr aus Milch, bei niedrigen Betriebs- und Wartungskosten.

Der KompaktPasteur eignet sich auch zum Sterilisieren von Säften. Sie erhalten ihn zu günstigen Konditionen mit der Sicherheit und Zuverlässigkeit aller Förster-Technik Produkte.

### LEICHTER MIT LEASING

Gern unterstützen wir Sie bei Ihrer geplanten Investition durch die Vermittlung von Leasingangeboten – kostengünstig und individuell.

Überreicht durch:

Hersteller:

**Förster-Technik GmbH**

Gerwigstraße 25

D-78234 Engen

Tel.: +49 (0)77 33 94 06-0

Fax: +49 (0)77 33 94 06-99

E-Mail: [info@foerster-technik.de](mailto:info@foerster-technik.de)

Internet: [www.foerster-technik.de](http://www.foerster-technik.de)

Technische Änderungen vorbehalten (Stand 11/06)