

SAFTPASTEUR QUICKCONSERVER



## DAS BESTE DER NATUR KONSERVIEREN

Frisch gepresste Säfte sind gesünder und schmecken besser als industriell verarbeitete. Allerdings sind sie nicht lange haltbar. Der Saftpasteur QuickConserver sorgt dafür, dass wertvolle Inhaltsstoffe und Geschmack auch über Wochen und Monate erhalten bleiben.

### **Gesundheit, die man trinken kann**

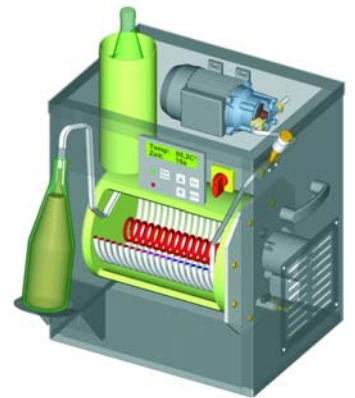
Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte haben einen hohen Vitamingehalt, eine Extraportion Ballaststoffe und enthalten keine Zusatzstoffe.

Wenn Sie diese Säfte lagern möchten, müssen Sie sie pasteurisieren, das heißt wenige Sekunden auf 85° C erhitzen, damit sie nicht gären. Mit dem QuickConserver können Sie Säfte aromaschonend und automatisch pasteurisieren, Glühwein bequem und portionsweise erwärmen oder jede Flüssigkeit einfach nur abfüllen.

### **Pasteurisieren und abfüllen in einem Zug**

Der QuickConserver eignet sich, klare und naturtrübe Frucht- und Gemüsesäfte zu pasteurisieren.

Durch die kontrollierte Pasteurisierung liefert er beste Saftqualität bei einer Durchsatzleistung von 2 - 3 Litern pro Minute. Die Durchflussmenge wird dabei automatisch in Abhängigkeit von der Eingangstemperatur geregelt. Dadurch wird gewährleistet, dass nur ausreichend erhitzter Saft abgefüllt wird.



Das kompakte Gerät besteht aus einer selbstansaugenden Pumpe, einem saftgeeigneten Hochleistungs-Wärmetauscher und einer elektronischen Prozesssteuerung. Unmittelbar nach der Pasteurisierung wird der Saft in Flaschen oder in Bag-in-Box-Verpackungen abgefüllt.





## Einstecken und los geht's

Das Gerät wird steckerfertig geliefert und über einen Elektroanschluss von 400 V betrieben. Dank seines hohen Wirkungsgrades arbeitet der QuickConserver umweltfreundlich, kostengünstig und effizient.

## Jede Flasche randvoll

Die Befüllung der Flaschen ist denkbar einfach: Über einen Füllstandsensor wird das Abfüllen automatisch beendet, wenn die Flasche randvoll ist.



Flaschenabfüllung mit Füllstandsensor

Alternativ können Sie die Befüllung auch über die Laufzeit steuern. Der integrierte Flaschenvorwärmer beugt dem Bersten der



Flaschenvorwärmer

Flaschen vor. Ein Portionszähler erleichtert Ihnen die Kontrolle über die Anzahl der abgefüllten Flaschen.

## Bag-in-Box für optimalen Oxidationsschutz

Mit dem QuickConserver können Sie auch in Bag-in-Box-Verpackungen abfüllen.



Bag-in-Box-Abfüllung

Die Beutel bilden eine optimale Sauerstoffbarriere und garantieren eine lange Haltbarkeit des Saftes. Das Abfüllen geht deutlich schneller und angebrochene Packungen können über längere Zeit konsumiert werden.

## Reinigung leicht gemacht

Denkbar einfach ist auch die automatische Zirkulationsreinigung, bestehend aus Vorspülung, Hauptreinigung mit Spülmittel und Nachspülung. Eventuell vorhandene Ablagerungen im Rohrsystem lassen sich zusätzlich über einen Reinigungsschwamm leicht entfernen.



Reinigungsschwamm

# SAFTPASTEUR QUICKCONSERVER



## Technische Daten

Prozesssteuerung mit Temperatursensoren

Elektroanschluss	400 V / 16 A
Heizleistung	8,1 kW
Leistung	ca. 2-3 L / min
Größe	
Höhe	50 cm
Breite	35 cm
Tiefe	45 cm

### Förster-Technik - Innovationen für die Pasteurisierung

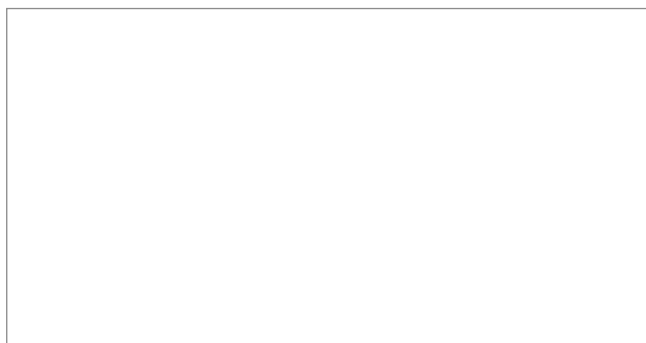
Der QuickConserver ist nur eines der innovativen Spitzenprodukte aus dem Hause

Förster-Technik. Seine Kernkomponenten stammen aus der hauseigenen Serienfertigung für die bewährten Tränkeautomaten.

So profitieren Sie von geringen Fertigungskosten bei höchster Qualität.

Außer dem QuickConserver bietet Ihnen Förster-Technik auch Durchflusspasteure zur professionellen Direktvermarktung von Milch.

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 02/05)