



BESCHREIBUNG

mabo Fruchtsaftdispenser

Mit unserem Fruchtsaftdispenser ermöglichen wir endlich auch kleinen und mittleren Abfüllern eine besonders **schonende, schnelle, kostengünstige** und **weitgehend automatisierte Pasteurisierung und Abfüllung** von naturbelassenen Frucht- und Gemüsesäften in einem Arbeitsgang (ideal auch für den mobilen Einsatz!).

Nach einer kurzen Aufwärmphase ist das Gerät im Stande, pro Stunde ca. 120 Liter der verschiedensten Frucht- und Gemüsesäfte (Wert gilt für Abfüllung in 1L-Flaschen)¹ bei einer schonenden, kurzfristigen Erhitzung mit frei wählbaren Temperaturen zu pasteurisieren und gleichzeitig abzufüllen.

Die Geräte verfügen über alle notwendigen Ausstattungsmerkmale und Funktionen, um auch ungeübten bzw. unbedarften Benutzern das Abfüllen so leicht wie möglich zu machen.

Die zu befüllenden Flaschen können über die integrierte „Vorwärmekammer“ erwärmt werden, um ein Platzen der Glasflasche beim Einfüllen des pasteurisierten und ca. 80° Celsius heißen Saftes zu vermeiden.

Ein Tastendruck genügt, um den Abfüllvorgang in Gang zu setzen.

Durch den am Abfüllhahn angebrachten Füllstandssensor wird die Flasche je nach individueller Voreinstellung automatisch bis zur eingestellten Abfüllhöhe befüllt.

Die Steuerung ist so ausgelegt, daß eine Unterschreitung der erforderlichen Pasteurisierungstemperatur durch permanente Überwachung des eingebauten Temperaturfühlers ausgeschlossen ist. Gleichzeitig wird durch die elektronische Regelung die Überschreitung einer oberen Temperatur verhindert (Schonung des Abfüllgutes). Alle wichtigen Funktionen können dabei über die Digitalanzeige auf der Frontplatte des Gerätes ständig kontrolliert werden.

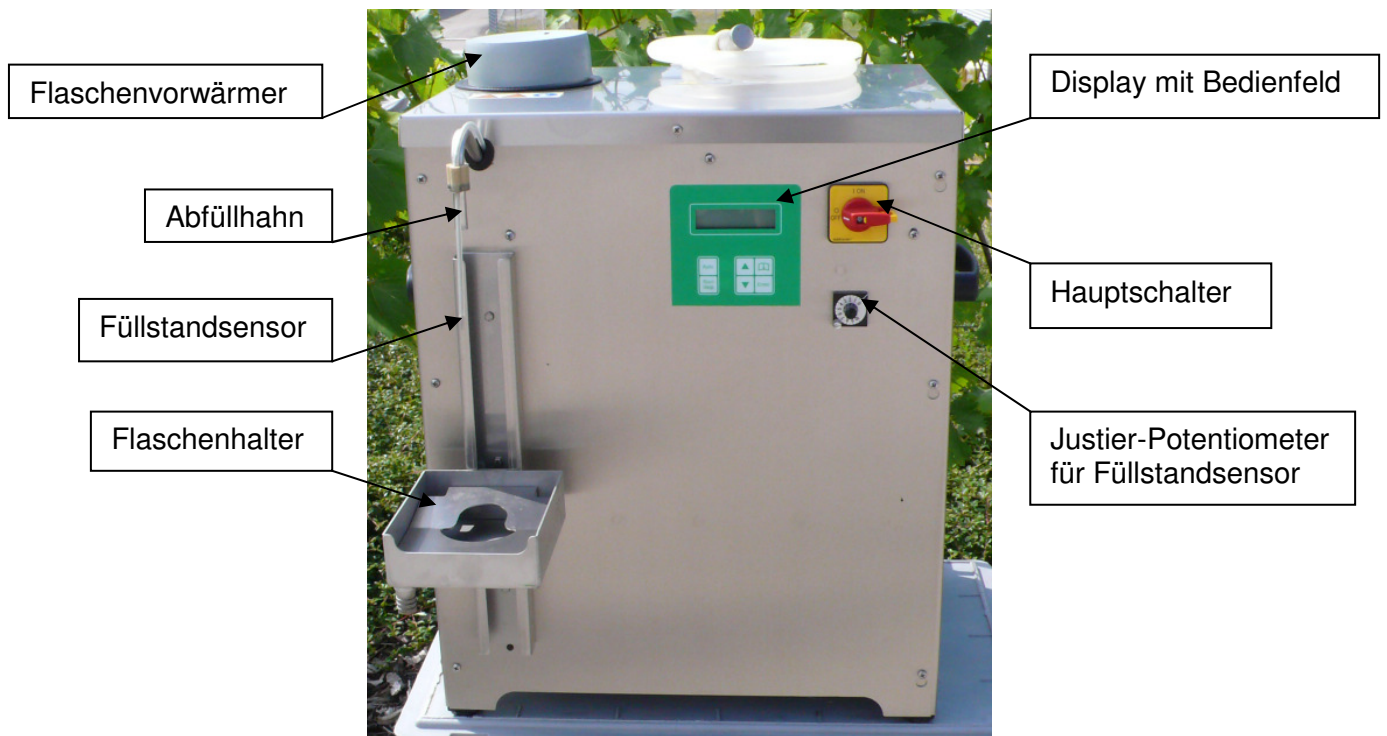
Sie können somit jederzeit sicher sein, ein **hochwertiges** und **lange haltbares Produkt** abzufüllen.

Die technischen Daten des Gerätes auf einen Blick:

	TYP II
Anschluss	380V 3-Phasen Drehstrom
Leistung	8,1 kW (Absicherung 3x16A träge)
Durchsatz / Std. (Ausgangstemperatur ca. 12 °C)	ca. 120 Liter) ¹
Mögliche Abfüllmengen	beliebig (ab 0,25 Liter)
Maße (BxHxT) ca.	60x59x60cm
Leergewicht (unbefüllt)	ca. 31 kg

Die werkseitig eingestellten Temperaturen können leicht auf andere gewünschte Werte eingestellt bzw. programmiert werden. Eine zeitgesteuerte **Abfüllung** ohne Sensor **auf Bag-in-Box Behälter** ist ebenso möglich!

⇒ Durch die beliebig einstellbaren Temperaturbereiche sind die Geräte sehr vielseitig auch für andere Einsatzzwecke (Kaltabfüllung, Glühweinausschank usw.) hervorragend geeignet!



PRODUKTINFORMATION

mabo Vorwärmer

Unser Vorwärmer ermöglicht Ihnen in Kombination mit unserem Fruchtsaftdispenser eine schnellere Befüllung z.B. von Bag-in-Box Behältern.

Folgende Vorteile bietet unser System:



- Unterbrechungsfreies Abfüllen in Bag-in-Box Behälter jeder Größe (Durchlaufprinzip)
- Sehr geringer Temperaturabfall während des Abfüllens
- Einfacher Anschluss an unseren Fruchtsaftdispenser (Schlauch beiliegend)
- Kompakte, handliche Bauweise
- Hoher Wirkungsgrad, günstige Betriebskosten und umweltfreundliche Energiebilanz
- Optimale hygienische Bedingungen durch geschlossenes System (Saftförderung über Edelstahl-Kreiselpumpe im Fruchtsaftdispenser)
- Besonders empfehlenswert bei kaltem Abfüllgut

Technische Daten

Heizleistung:	5kW
Anschlussspannung:	380V~ 50Hz
Maße:	ca. 500 x 400 x 280mm
Leergewicht:	ca. 25kg