

mabo **Fruchtsaftdispenser**

Endlich ermöglicht Ihnen unsere neu entwickelte Gerätegeneration die einfache und schonende Pasteurisierung und Abfüllung naturbelassener Säfte in einem Arbeitsgang.

Folgende gravierende Vorteile bietet unser neues System:



Abbildung ähnlich!

- Pasteurisieren und Abfüllen in einem Vorgang
- Sehr schonende Pasteurisierung durch elektronisch exakt gesteuerte, kurzfristige Erhitzung
- Ein-Personen-Bedienung durch weitgehende Automatisierung möglich
- Vollständige Befüllung durch Sensortechnik
- Stufenlos höhenverstellbares Flaschenpodest
- Kompakte, handliche Bauweise (ideal für den mobilen Einsatz!)
- Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten auch für andere Zwecke (z.B. Glühweinausschank)
- Hoher Wirkungsgrad, d.h. günstige Betriebskosten und umweltfreundliche Energiebilanz
- Optimale hygienische Bedingungen durch geschlossenes System plus komfortable Reinigungseinrichtung
- Integrierte Flaschen-Vorwärmeeinrichtung
- Einfache Bag-in-Box-Befüllung mit optionalem Abfüllset möglich

- Preise auf Anfrage
- Die technischen Daten und Beschreibung der Ausstattungs- und Bedienungselemente entnehmen Sie bitte unseren Dokumentationen „Bedienung und Ausstattung“ sowie „Beschreibung“
- Für Rückfragen stehen Ihnen Herr Böhringer oder Herr Fischer gerne zur Verfügung



mabo Fruchtsaftdispenser

Mit unserem neu entwickelten Fruchtsaftdispenser ermöglichen wir endlich auch kleinen und mittleren Abfüllern eine **besonders schonende, schnelle, kostengünstige und weitgehend automatisierte Pasteurisierung und Abfüllung** von naturbelassenen Fruchtsäften in einem Vorgang. Durch seine kompakte Bauform ist der Fruchtsaftdispenser auch hervorragend für den mobilen Einsatz geeignet.

Nach einer kurzen Aufwärmphase ist das Gerät im Stande, bei Einsatz einer 1Liter-Flasche, bis zu 120 Liter der verschiedensten Frucht- und Gemüsesäfte bei einer schonenden, kurzfristigen Erhitzung auf die frei wählbare Temperatur zu Pasteurisieren und gleichzeitig abzufüllen. Bei Einsatz einer 5-Liter **Bag-in-Box** Verpackung kann die Abfüllleistung **bis zu 200 Liter pro Stunde** betragen. Bei dieser Abfüllmethode wird zur Vorwärmung des Fruchtsaftes ein Vorwärmgerät (optional) mit einer Leistung von 5kW vorgeschaltet.

Das menügeführte Bedienpanel ermöglicht die einfache und komfortable Einstellung aller Parameter für **optimale Pasteurisier-Ergebnisse**. Somit gelingt das Abfüllen auf Knopfdruck und die Bedienung wird erheblich erleichtert.

Die zu befüllenden Flaschen können über die „Vorwärmekammer“ auf Temperatur gebracht werden, um ein Platzen beim Einfüllen zu vermeiden.

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

Durch den Einsatz eines Füllstandsensors wird die Flasche vollständig befüllt und schaltet bei Erreichen der optimalen Füllhöhe automatisch ab.

Die Steuerung ist so ausgelegt, dass eine Unterschreitung der erforderlichen Pasteurisier-Temperatur ausgeschlossen ist. Gleichzeitig wird durch die Regelung die Überschreitung einer oberen Temperatur verhindert (Schonung des Abfüllgutes). **Alle wichtigen Funktionen können** dabei über die Anzeigeelemente auf der Frontplatte des Gerätes **ständig kontrolliert werden**.

Sie können somit jederzeit sicher sein, ein gesundes und haltbares Produkt abzufüllen.

Die technischen Daten des Fruchtsaftdispensers auf einen Blick:

Fruchtsaftdispenser	TYP II
Anschluss	400V
Leistung	8,1 kW (Absicherung 3x16A träge)
Durchsatz / Std. (1-Liter Flasche) (Ausgangstemperatur ca. 15 °C)	ca. 120 Liter
Mögliche Abfüllmengen	beliebig (ab 0,25 Liter)
Maße (BxHxT) ca.	50x45x35cm
Leergewicht	ca. 36 kg

Die werkseitig eingestellten Temperaturen können leicht auf andere gewünschte Werte eingestellt bzw. programmiert werden. Auf Wunsch ist auch eine zeitgesteuerte Abfüllung ohne Sensor möglich!

⇒ Durch die beliebig einstellbaren Temperaturbereiche ist der Fruchtsaftdispenser sehr vielseitig auch für andere Einsatzzwecke (z.B. Glühweinausschank, Edelbrand-Abfüllung usw.) zu verwenden!

mabo Vorwärmer

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

Folgende gravierende Vorteile bietet unser neues System:



Abbildung ähnlich!

- Schnelleres Abfüllen bei Bag in Box-Behältern
- Weniger Temperaturabfall während des Abfüllens
- Einfache Vorschaltung zum Fruchtsaftdispenser
- Kompakte, handliche Bauweise
- Hoher Wirkungsgrad, günstige Betriebskosten und umweltfreundliche Energiebilanz
- Optimale hygienische Bedingungen durch geschlossenes System
- Besonders empfehlenswert bei extrem kaltem Abfüllgut

Technische Daten

Heizleistung:	5kW
Anschlussspannung:	400V
Maße:	ca. 500 x 400 x 280mm
Gewicht:	ca. 25kg

- Preise auf Anfrage
- Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung