

CRAFT PASTEURIZER

CRAFT- PASTEUR

Craft means small but independent. In beverage industry (craft) stands for boutique kind of producers that handle their production on a smaller scale and distinct from others with unique products. Craft is modern and symbolizes the personal effort of smaller producers to position themselves on market.

For such producers PETEK ProceS has developed a pocket edition of pasteuriser - CRAFT PASTEURIZER, which with its features stands easily alongside its bigger brothers.

Craft bedeutet klein und unabhängig. In der Getränkeindustrie steht Craft für kleinere Hersteller, die ihre einzigartige lokale Produktion im kleineren Maßstab betreiben. Craft ist modern und symbolisiert die persönlichen Anstrengungen dieser Hersteller, sich im Markt zu positionieren.

Für diese Hersteller hat PETEK ProceS eine Taschenedition des Pasteurs entwickelt - den CRAFT PASTEURIZER. Dieser kann sich mit seinen Eigenschaften durchaus mit seinen grossen Brüdern vergleichen.



PETEKPROCES

MAIN FEATURES

Monolith execution: It fits in any standard truck or 40' oversea container. This is guarantee for low delivery costs.

Pre-assembled machine: No assembly team at your site is needed. Pasteurizer is delivered completely assembled and tested.

Stainless steel construction: Construction of machine is completely from stainless steel AISI 304. Result of this important fact is construction which enables long life period of machine and corresponds to high standards in food production industry.

HAUPTMERKMALE

Monolith-Ausführung: Passt in jeden Standard-LKW oder 40-Zoll-Überseecontainer. Dies garantiert niedrige Versandkosten.

Vormontierte Maschine: Es wird kein Montageteam vor Ort benötigt. Der Pasteur wird komplett montiert und geprüft geliefert.

Konstruktion aus rostfreiem Stahl: Die Maschine besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304. Diese wichtige Tatsache sorgt für eine Konstruktion, die eine lange Lebensdauer der Maschine ermöglicht und dem hohen Standard der Lebensmittelindustrie entspricht.



FLEXIBLE TECHNOLOGY

FLEXIBLE TECHNOLOGIE

FIELDS OF USE

- Beer and beverage industry
- Vegetable and fruit processing
- Ketchup and sauces
- Jams
- Liquid food

EINSATZBEREICH

- Bier- und Getränkeindustrie
- Gemüse- und Obstverarbeitung
- Ketchup und Saucen
- Marmeladen
- Flüssig Nahrung

DIMENSIONS

- Gross width: 2.200 mm
- Length: 7.000 mm
- Height: up to 2.300 mm
- Treatment surface: 7 m²

ABMESSUNGEN

- Bruttobreite: 2.200 mm
- Länge: 7.000 mm
- Höhe: bis zu 2.300 mm
- Arbeitsoberfläche: 7 m²



CONSTANT PROCESS PARAMETERS AND DYNAMIC PU

KONSTANTE PROZESSPARAMETER UND DYNAMISCHE PE

Well-furnished pocket version: this small pasteurizer is equipped with very similar configuration of equipment like bigger machines. It has everything needed for flawless operation.

Active dynamic PU: is one of the most important features of every pasteurizer, especially in beer industry. This system enables gentle pasteurization in all circumstances during production process and even during stoppages. Additional hardware and especially software will provide that your product will never be over-pasteurized and always of delicious taste, aroma and perfect color.

Quality remote support through standardly integrated remote control: enables instant connection with installed machine for fast reaction and excellent customer service at any time – for troubleshooting, software updates and uploading of new recipes.

Optimized nozzle system: perfect combination of flow and pressure enable extremely good heat exchange between water and product.

Electrical control cabinet is supplied in stainless steel execution and it is of IP 65 rate.

Water circulating pumps supplied in stainless steel execution enable long-lasting operation and sanitation with various kinds of chemicals.

Feeding and discharge conveyors part of scope are always also feeding and discharge conveyors together with motors and frequency controllers.

Gut ausgestattete Taschenversion: Dieser kleine Pasteur ist sehr ähnlich ausgestattet wie seine größeren Brüder. Er verfügt über alles, was für einen einwandfreien Betrieb benötigt wird.

Aktive dynamische PE Regelung: ist eines der wichtigsten Merkmale eines jeden Pasteurs, insbesondere in der Bierindustrie. Dieses System ermöglicht eine schonende Pasteurisierung, unabhängig von den Umständen, auch während des Produktionsprozesses und sogar während der Stillstände. Zusätzliche Hardware und insbesondere die Software sorgen dafür, dass Ihr Produkt niemals überpasteurisiert wird und immer köstlichen Geschmack, Aroma und eine perfekte Farbe aufweist.

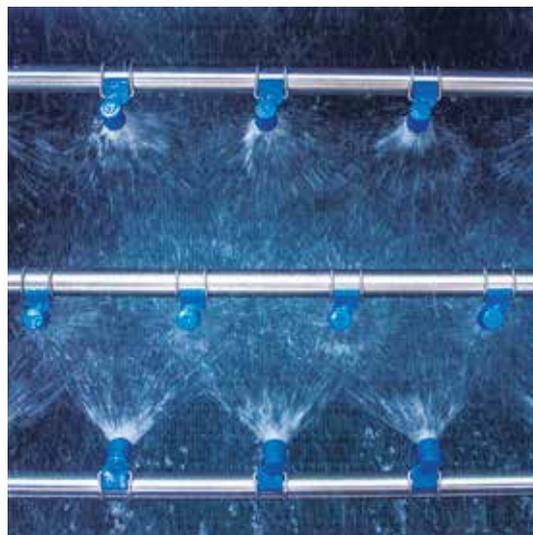
Qualitativ hochwertiger Fernsupport durch standardmäßig integrierte Fernbedienung: Ermöglicht die sofortige Verbindung mit der installierten Maschine für eine schnelle Reaktion und einen jederzeit hervorragenden Kundendienst - für die Fehlerbehebung, Software-Updates und das Hochladen neuer Rezepte.

Optimiertes Düsensystem: Die perfekte Kombination von Durchfluss und Druck ermöglichen einen extrem guten Wärmeaustausch zwischen Wasser und Produkt.

Der Schaltschrank wird in Edelstahlausführung geliefert und entspricht der Schutzart IP 65.

Wasserumwälzpumpen in Edelstahlausführung ermöglichen einen dauerhaften Betrieb und die Desinfektion mit verschiedenen Chemikalien.

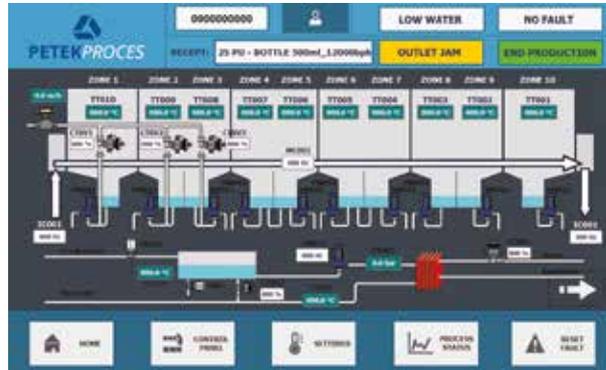
Zu den Zu- und Abfuhrförderern gehören immer auch Zu- und Abfuhrförderer mit Motoren und Frequenzreglern.



ADVANCED AUTOMATIC OPERATION

Tunnel pasteurizer is equipped with PLC commander and OP panel for full automatic operation of machine. Inside electrical cabinet are multiple safety providing elements as well as quality and up-to-date software which enables simple control of pasteurizer's functions:

- Automatic execution of temperature set points, speed of conveyors and other individual parameters for each stored recipe.
- Automatic water level correction (water tanks have installed level probes and in case of too low water level, water is being dosed automatically).
- Automatic temperature regulation (system is equipped with regulating system at steam inlet which feeds pasteurizer with steam/hot water accordingly to actual needs).
- Automatic control of can/bottle over load on the main belt (inductive sensor installed on outside conveyors switches off the feeding conveyor in case of too big pressure).



ERWEITERTER AUTOMATISCHER BETRIEB

Der Tunnel Pasteur ist mit einer SPS-Steuerung und einem Bedienfeld für den vollautomatischen Betrieb ausgestattet. Im Inneren des Schaltschranks befinden sich mehrere Sicherheitselemente sowie eine hochwertige und aktuelle Software, die eine einfache Steuerung der Funktionen des Pasteurs ermöglicht:

- Automatische Ausführung von Temperatursollwerten, Fördergeschwindigkeit und anderen individuellen Parametern für jedes gespeicherte Rezept.
- Automatische Wasserstandsregelung (in den Wassertanks sind Füllstandssonden angebracht und bei zu geringem Wasserstand wird das Wasser automatisch dosiert).
- Automatische Temperaturregelung (das System ist mit einem Regelsystem am Dampfeinlass ausgestattet, das den Pasteur mit Dampf/heißes Wasser entsprechend dem tatsächlichen Bedarf versorgt).
- Automatische Steuerung von Dosen-/Flaschenüberladung auf dem Hauptband (Drucksensor, angebracht auf der Außenseite der Förderbänder, schaltet bei zu hohem Druck den Eingangsförderer ab).



PETEK PROCES

PETEK Proces d.o.o.

Celjska cesta 43a, 3252 Rogatec, Slovenia

T + 386 3 818 31 00 **F** + 386 3 818 31 10

sales@petek.si

www.petek.si

Rogatec, October 2019