



**TUNNEL PASTEURIZERS**  
**WARMERS**  
**RE-COOLERS**  
**TUNNELPASTEURS**  
**WÄRMER**  
**RÜCKKÜHLER**



**PETEKPROCES**



# PETEK Procees at a glance

## PETEK Procees im Überblick

Company PETEK Procees is nearly 30 years in the business of manufacturing equipment for food and beverage industry. With more than 200 machines installed, we are present in more than 70 countries worldwide, with current total number of 170 satisfied customers. Our solutions are integrated in small privately owned companies on one side and biggest multi-national systems on the other. This proves high level of flexibility, professionalism and personal devotion which can be seen on every step of our business. Flexibility, constant improvements and excellent value for money are main attributes of our equipment.

**Our organization and everyday business are driven by ISO 9001:2015 standard, which is guarantee for high quality of our equipment and services.**

*Das Unternehmen PETEK Procees ist seit fast 30 Jahren erfolgreich tätig in der Entwicklung und Fertigung von industriellen Anlagen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Mit über 200 produktiven Anlagen sind wir in mehr als 70 Ländern weltweit vertreten. Unsere Referenz ist der stetig wachsende Kundenstamm von derzeit über 170 zufriedenen Kunden. Wir finden zusammen die beste individuelle Lösung, sowohl für kleine Privatunternehmen als auch für internationale Großkonzerne. Voraussetzungen für die erfolgreiche Produktentwicklung sind ein hohes Maß an Flexibilität, Erfahrung und Einsatzwille. Individuelle Betreuung, Innovation und ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis zeichnen unsere Produkte aus.*

**Unsere Organisation und Prozesse sind ISO 9001:2015 zertifiziert, mit dem Ziel eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte sicher zu stellen.**





# Applications and fields of use

## Anwendungen und Anwendungsbereiche

### APPLICATIONS

*Tunnel pasteurizers*

*Warmers*

*Re – coolers*

*Re – coolers with pasteurizing zone*

*Compact multi – purpose solutions combining various functions in one system*

### FIELDS OF USE

*Beer and beverage industry*

*Vegetable and fruit processing*

*Ketchup and sauces*

*Jams*

*Liquid food*

### ANWENDUNGEN

*Tunnelpasteur*

*Wärmer*

*Rückkühler*

*Rückkühler mit Pasteurisierungszone*

*Kompakte Mehrzwecklösungen in Kombination mit unterschiedlichen Funktionen in einem System*

### ANWENDUNGSBEREICHE

*Bier- und Getränkeherstellung*

*Gemüse- und Fruchteverarbeitung*

*Ketchup und Soßen*

*Marmeladen*

*Flüssignahrung*



# All details well thought *Alle Details gut durchdacht*



**Modular construction:** we are providing compact solutions for all purposes and space restrictions.

**Complete sanitary stainless steel construction:** machines with reduced horizontal surfaces - hygienic executions which provide many years of operations and high sanitary production conditions. Additionally majority of all surfaces are fully welded preventing dead angles which are perfect environment for growth of microorganisms.

**Smooth and safe feeding and emptying:** our machines can be equipped with various systems for feeding of containers to main belt or for their discharge. We have possibilities to apply active transfer with additional conveyor or sweeper. Further for some food applications also sliding metals can be used.

**Control system of clogged filters:** all filter sieves being composing parts of water pools on every tunnel, can be equipped with instruments to control water level before and after sieves. When levels on both sides are too different, alarm on OP panel indicates necessity to clean filter sieves. This can be done during operation of machine.



**Modulare Bauweise:** kompakte Lösungen für jeglichen Zweck und alle Einschränkungen

**Vollkommen hygienische Konstruktion aus rostfreiem Stahl:** Maschinen mit weniger horizontalen Flächen - hygienische Bauweise für eine lange Lebensdauer und hohe Hygieneansprüche. Die meisten Flächen sind vollkommen geschweißt, sodass keine toten Winkel entstehen und die Entstehung und Verbreitung von Mikroorganismen von Anfang an verhindert wird.

**Einwandfreie und sichere Einspeisung und Entleerung:** Unsere Maschinen können mit verschiedenen Systemen zur Behälterzuführung auf den Hauptförderband oder zur deren Entleerung ausgerüstet werden. Transport mit einem zusätzlichen Förderband oder Kehrmachine ist ebenfalls möglich. Dabei können für die Lebensmittelanwendung auch Gleitmetalle verwendet werden.

**Überwachungssystem für Filterverstopfung:** Alle Filtersiebe in Tunnelwasserbecken können mit Instrumenten zur Überwachung des Wasserstandes vor und hinter den Sieben ausgerüstet werden. Unterscheiden sich die Wasserstände auf beiden Seiten voneinander, erinnert eine Warnmeldung auf dem Bedienfeld, dass die Filtersiebe gereinigt werden müssen. Dies kann während des Maschinenbetriebs erledigt werden.



# High priority on energetic aspects

## Hohe Priorität auf den energetischen Aspekten

### **Energetic block or central water preparation:**

depending from the size and purpose of machine our pasteurizers can be equipped with central water preparation unit or set of plate heat exchangers coupled on one common platform which enables easy access for cleaning and maintenance. It is also requiring only small area for positioning.

**Optimized nozzle system:** perfect combination of flow and pressure enable extremely good heat exchange between water and product. Apart from that position of nozzles prevents quick blocking of nozzles and consequentially longer production periods between necessary cleaning.

**Rational water consumption:** basic construction of our machines is design on a way that it always maintains minimum amount of water inside the machine itself. Furthermore this consumption is lowered when our machines are close coupled with external cooling units in closed circles.

### **Energieblock oder zentrale Wasseraufbereitung:**

Je nach Maschinengröße und Maschinenzweck können unsere Pasteure mit einer zentralen Wasseraufbereitung oder einer Baugruppe von Plattenwärmetauschern auf einer gemeinsamen Plattform zum einfachen Zugang für Reinigung und Instandhaltung ausgerüstet werden. Die Montage benötigt wenig Raum.

**Optimiertes Düsensystem:** perfekte Kombination von Durchfluss und Druck für einen exzellenten Wärmeaustausch zwischen Wasser und Produkt. Dazu verhindert die Positionierung der Düsen ihre Verstopfung und infolgedessen längere Produktionszeiten zwischen einzelnen Reinigungsschritten.

**Rationeller Wasserverbrauch:** Unsere Maschinen sind so konstruiert, dass die Maschine stets einen minimalen Wasserstand aufweist. Dieser Verbrauch wird noch niedriger, wenn unsere Maschinen mit externen Kühlern im geschlossenen Umlauf verbunden sind.



# Efficient, reliable and economical

## Effizient, zuverlässig und wirtschaftlich



**Effective energy exchange:** equipment is designed on a way to internally (or externally paired with other equipment) enable optimal energy usage for all purposes and assures that minimum additional energy is required.

**Various isolation options:** with a goal to reduce energy consumption and behave responsible to environment our machines can be equipped with various isolation options to decrease usage of heating or cooling energy. We are offering partial isolation of machines, complete construction isolation or even isolation of all pipes.

**Quality remote support:** all delivered machines are equipped with modem for remote support. This way our specialists can be constantly connected to installed machines and support our customers with troubleshooting, software updates and uploading new recipes.

**Effizienter Energieaustausch:** Die Ausrüstung ist so gestaltet, dass intern (oder extern in Kombination mit anderer Ausrüstung) eine optimale Energieausbeute für alle Zwecke ermöglicht und auf diese Weise sehr wenig zusätzliche Energie benötigt wird.

**Verschiedene Dämmmöglichkeiten:** Um den Energieverbrauch zu reduzieren und umweltfreundlich zu handeln, können unsere Maschinen mit verschiedenen Dämmösungen ausgestattet werden, womit die benötigte Energie zum Kühlen und Heizen verringert wird. Wir bieten eine partielle Dämmung von Maschinen, eine Volldämmung der Konstruktion oder sogar eine Dämmung von Rohren an.

**Hochwertige Fernwartung:** Alle gelieferten Maschinen sind mit einem Modem für Fernwartung ausgerüstet. So können unsere Fachmitarbeiter die ganze Zeit mit den installierten Maschinen in Verbindung bleiben und unseren Kunden bei eventuellen Mängeln, Software-Updates und Hochladen von neuen Rezepturen helfen.

# Active dynamic PU system for gentle pasteurization

## Aktives dynamisches PU System für eine schonende Pasteurisierung

**Active dynamic PU:** this system 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. Also during stoppages. Additional hardware and especially software will provide that your product will never be over-pasteurized what would result in good taste, aroma and color of your product.

**Providing constant process parameters:** water distribution pumps can be equipped with pressure transmitters, flow transmitters or flow meters. This way we assure that in case distribution nozzles get clogged or they are missing, this will result as alarm and instruction for operators to check status of the machine. With this is provided that all packed products are always treated under the same parameters.

**Aktives dynamisches PU:** Dieses System ist eine der wichtigsten Eigenschaften jedes Pasteurs, insbesondere bei der Bierherstellung. Das System ermöglicht eine sanfte Pasteurisierung während der Produktion unter allen Umständen, sogar bei Stillständen. Zusätzliche Hard- und Software garantiert, dass Ihr Produkt nie übermäßig pasteurisiert wird, deswegen sind der Geschmack, das Aroma und die Farbe Ihres Produktes immer tadellos.

**Gewährleistung von konstanten Parametern:** Wasserverteilerpumpen können mit Drucktransmitter, Durchflusstransmitter und Durchflussmetern ausgestattet werden. Bei einer Verstopfung von Verteilerdüsen oder bei dessen Nichtverfügbarkeit können wir eine Warnmeldung einbauen, die alle Nutzer auffordert, den Zustand der Maschine zu überprüfen. So werden alle verpackten Produkte immer gemäß den gleichen Parametern behandelt.



# Central water preparation system and water saving *Zentrale Wasser-Vorbereitung System und Wassereinsparung*



Tunnel technology is a complex system which can combine several functions (pasteurization, re-cooling, warming) and can be quite a big user of energy for heating and cooling. Therefore, to be able to follow all these high demands we are in-building central hot water unit in combination with water saving system.

Complete system is composed of two bigger storage tanks for hot and cold water. These tanks are typical cylindrical tanks of different dimensions. Each tank is equipped with CIP head which is giving our customers opportunity to connect them to CIP unit and effectively sanitize them. This helps maintaining high hygienic standard inside our pasteurizers and reduces possibility of any re-infection.

All excess water that occurs in the pasteurizer during different operations is collected in pasteurizer and then transferred to heating or cooling source where it is processed up to needed temperature. After this operation water is being stored in cylindrical tanks. Such system is simple, effective and enables saving of water (and energy).

*Tunneltechnik ist ein komplexes System kombiniert aus mehreren Funktionen (Pasteurisierung, Rückkühlung, Erwärmung) und kann einen großen Teil der Energie zum Heizen und Kühlen verbrauchen. Um all diesen hohen Anforderungen gerecht werden zu können, bauen wir daher eine zentrale Warmwasseranlage in der Kombination mit einem Wassersparsystem.*

*Das komplette System besteht aus zwei größeren Lagertanks für Warm und Kaltwasser. Diese Tanks sind typische zylindrische Tanks mit unterschiedlichen Abmessungen. Jeder Tank ist mit einem CIP-Kopf ausgestattet, der es unseren Kunden ermöglicht, ihn an die CIP-Anlage anzuschließen und effektiv zu Desinfizieren. Dies hilft den hohen hygienischen Standard in unseren Pasteurisierer aufrechtzuerhalten und reduziert die Möglichkeit einer erneuten Infektion.*

*Das gesamte überschüssige Wasser, das bei verschiedenen Arbeitsgängen im Pasteur entsteht, wird im Pasteur gesammelt und anschließend an eine Heiz – oder Kühlquelle weitergeleitet, wo es bis zur erforderlichen Temperatur verarbeitet wird. Nach diesem Vorgang wird das Wasser in zylindrischen Tanks gelagert. Dieses System ist einfach, effektiv und ermöglicht die Einsparung von Wasser und Energie.*





# 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](mailto:sales@petek.si)

Rogatec, Oktober 2018

[www.petek.si](http://www.petek.si)