

**voran**<sup>®</sup>

maschinen

# Kompakt- Pasteurisieranlage PA400LC










# Im Detail

## Details und Maße

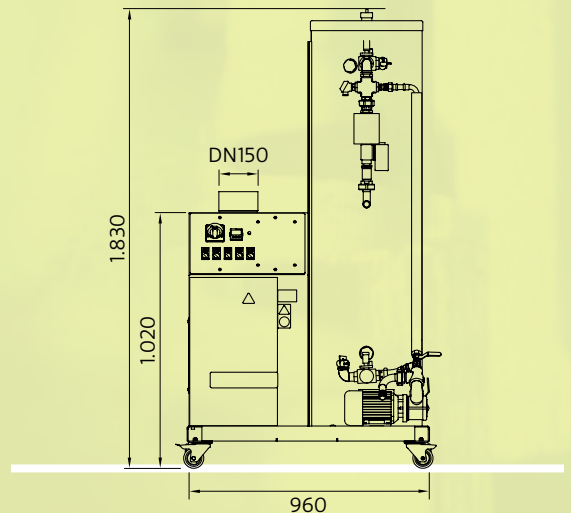
Der PA400LC ist die ökonomische Variante unserer professionellen Pasteure. Einfach in der Bedienung und auf das Wesentliche komprimierte Funktionselemente.



-  Geschlossenes Heizkreissystem ermöglicht Pasteurisiertemperaturen bis 86°C
-  automatisch geregelter Kugelhahn ermöglicht kontinuierliches Arbeiten ohne Nutzung des Bypasses
-  Röhrenwärmetauscher im isolierten Pufferspeicher integriert (minimierte Wärmestrahlungsverluste)
-  Einfache, zentrale Bedienung
-  Heizquelle Öl-Brenneranlage
-  Edelstahl-Saftpumpe
-  Stabiler, fahrbarer Stahlrahmen

Typ	PA400LC
Maximale Stundenleistung in l/h bei einer Abfülltemperatur von 80°C	400
Maximale Kesselleistung in kW	35
Elektrischer Anschluss*	230 V/50 Hz (einphasig)
Abmessungen B/H/T in mm	960/1.827/960
Gewicht trocken/gefüllt in kg	260/360
Flüssiggas-/Ölverbrauch in kg/h	3,5
Rauchrohranschluss	DN150
Anschluss für Saftzulauf	Ø 25 mm
Anschluss für Saftablauf	Ø 25 mm
Lieferumfang	10 m Schlauch Ø 25 x 6 mm, Hakenschlüssel, Kabel-Option MBF, Reinigungsset

Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten.



**voran** Maschinen GmbH  
 Produktion & Vertrieb  
 Inn 7  
 A 4632 Pichl bei Wels  
 Österreich

**Service Hotline**  
 T +43(0)72 49 / 444-200

T +43(0)72 49 / 444-0  
 F +43(0)72 49 / 444-888  
 office@voran.at • www.voran.at

Folder ID 600005230