

KOMPAKTPASTEUR DIREKTVERMARKTUNG LEICHT GEMACHT



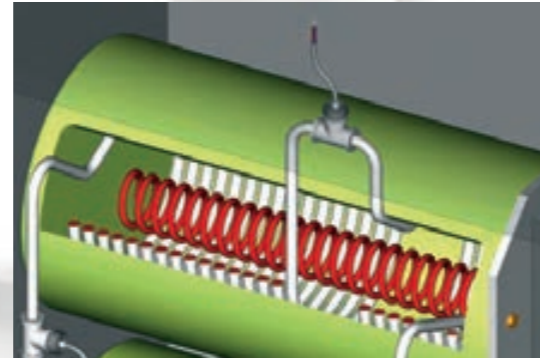
EINZIGARTIGE VORTEILE IM ÜBERBLICK

ZUFRIEDENE KUNDEN ZEIGEN WIE ES GEHT..



Vollautomatisch pasteurisieren

Durch Drücken des Startknopfes läuft über eine Prozesssteuerung der Pasteurisierungsprozess voll automatisch. Vom Aufheizen, Erhitzen, Heißhalten und Kühlen bis hin zum Klarspülen mit Wasser.



Schnell, schonend und mengenflexibel

Die Milch wird mit dem Kurzzeit-Pasteurisierungsverfahren für 20 Sekunden auf 72,5°C erhitzt und anschließend abgekühlt. Der Durchlaufpasteur kann am Tag 10-1500 Liter Milch pasteurisieren.



Natürlicher Milchgeschmack

Die Milch wird im Rohrwendel-Wärmetauscher erhitzt und exakt auf Pasteurisierungstemperatur gehalten, dadurch kann sie nicht überhitzen. So bleibt der natürliche Milchgeschmack erhalten.



Hygienisch rein mit wenig Aufwand

Die Vorspülung, Hauptreinigung mit Spülmittel und die Nachreinigung laufen ebenfalls fast automatisch und auf Knopfdruck.



„Wir haben mittlerweile Milchtankstellen in drei verschiedenen Supermärkten. Dadurch können die Verbraucher immer regionale und frische Milch kaufen und dies direkt mit ihrem normalen Einkauf verbinden! Mit dem Kompakt-Pasteur pasteurisieren wir täglich 200-1400 Liter Milch, die wir dann zu unserem Preis verkaufen. Besser geht es nicht!“

Karsten Scheffler aus Halle/Saale



„Seit wir den KompaktPasteur haben, können wir unsere Milch ganz einfach pasteurisieren und selbst vermarkten. So eine Investition muss natürlich gut überlegt sein, aber für uns hat sie sich auf alle Fälle rentiert.“

Helmut Deuschl aus Taglaching/Bruck



„Mit dem KompaktPasteur pasteurisieren wir unsere Milch schon seit September 2012 selbst. Wir verkaufen die Milch im Hofladen, auf dem Markt und haben sogar einen Lieferservice. Die pasteurisierte Milch verarbeiten wir außerdem zu Milchmix, Joghurt, Quark, Käse, Trinkmolke und Eis. Unsere Kunden lieben das.“

Silke Koberg aus Bergenhusen, Meierei Milchkanne



„Seit 2016 vermarkten wir unsere Landmilch selbst - Natürlich frisch und direkt von unserem Hof. Unser KompaktPasteur ist dabei jeden Tag im Einsatz. Durch seine geringe Größe und die Bauweise passt er optimal zu unserem Betrieb und überzeugt durch seine einfache und unkomplizierte Bedienung, die unsere tägliche Arbeit vereinfacht. Der KompaktPasteur ist zuverlässig und unterstützt uns bei der Direktvermarktung unserer Milch. Bei Fragen können wir auf den super Kundenservice von Förster-Technik zählen.“
Helmut Rautenkranz aus Waldkappel/Hessen

Technische Daten

Maße / Gewicht	H: 127 cm B: 75 cm T: 62 cm / ca. 80 kg
Elektrischer Anschluss	230 V / 400 V / 3 / N / PE / 50 Hz / 16 A
Heizleistung	8,1 kW
Strombedarf	0,05 kW/Liter
Leistung	180 l / h bei 8,1 kW Heizleistung
Optionale Rückkühlstufe	Anschlüsse vorhanden

Förster-Technik GmbH

Gerwigstr. 25
D-78234 Engen
Tel.: +49 (0) 7733 9406-0
Fax: +49 (0) 7733 9406-99
E-mail: info@foerster-technik.de
Internet: www.foerster-technik.de
facebook.com/foerstertechnik

Technische Änderungen vorbehalten (Stand 10/2018)
44336 Prospekt KompaktPasteur

**FÖRSTER
TECHNIK®**