

Données techniques

Dimensions	H : 127 cm, L : 75 cm, l : 62 cm
Branchement électrique	230 V / 400 V
Puissance de chauffe	8,1 kW
Consommation électrique	0,05 kW / litre
Rendement	180 l/h pour une puissance de chauffe de 8,1 kW
Refroidissement en circuit fermé (option)	Raccordements disponibles



LE KOMPAKTPASTEUR MET LE LAIT EN VALEUR



Förster-Technik GmbH

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

Sous réserve de modifications techniques
(édition de 10/2016) Brochure 104198 KompaktPasteur



LA VENTE DIRECTE FACILE

Trois clients satisfaits en Allemagne montrent comment faire...



« Nous avons maintenant des stations-service de lait dans trois supermarchés différents. Les consommateurs peuvent ainsi toujours acheter du lait frais de la région et le faire directement pendant leurs courses habituelles ! Avec le KompaktPasteur, nous pasteurisons tous les jours 200 à 1400 litres de lait que nous vendons ensuite à 1 €/litre. Cela ne peut pas aller mieux ! »

Karsten Scheffler de Halle/Saale



« Depuis que nous avons le KompaktPasteur, nous pouvons pasteuriser très simplement le lait et le commercialiser nous-mêmes. Naturellement, il faut bien réfléchir à un tel investissement, mais pour nous c'est en tout cas rentable. »

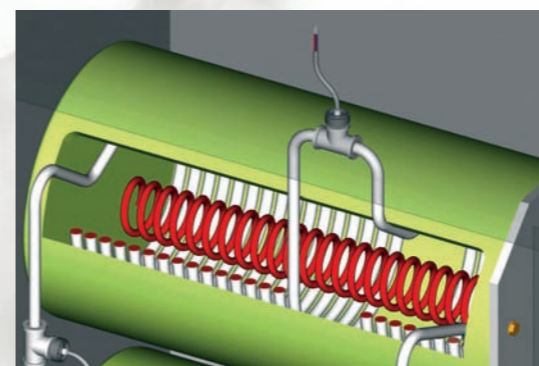
Helmut Deuschl de Taglaching/Bruck



« Avec le KompaktPasteur, nous pasteurisons nous-mêmes notre lait depuis déjà septembre 2012. Nous vendons le lait dans le magasin à la ferme et au marché et nous avons même un service de livraison. En outre, nous transformons le lait pasteurisé en boissons à base de lait et de petit-lait, yaourts, fromage blanc, fromages et glaces. Nos clients aiment ça. »

*Silke Koberg de Bergenhusen,
laiterie Meierei Milchkanne*

RÉCAPITULATIF DES AVANTAGES EXCEPTIONNELS



Rapide, en douceur et flexible

Le lait est réchauffé au cours d'une opération de pasteurisation de courte durée pendant 15 secondes à 72 °C, avant d'être refroidi. Le pasteurisateur en continu peut traiter 10 à 1500 litres de lait par jour.



Le goût naturel du lait

Le lait est réchauffé dans l'échangeur de chaleur à spirale et est maintenu exactement à la température de pasteurisation, il ne peut donc pas trop chauffer. Le goût naturel du lait est ainsi conservé.



Pasteuriser automatiquement

L'actionnement du bouton de démarrage lance automatiquement au moyen d'une commande le processus de pasteurisation avec les opérations de chauffage, réchauffage, maintien à la température, refroidissement et rinçage à l'eau.



Hygiénique avec peu d'efforts

Le prélavage, le nettoyage principal avec du détergent et le rinçage final se déroulent aussi entièrement automatiquement en actionnant une touche.