

PASTEURISIERGERÄTE

RINK ist der Pionier in der Herstellung von Pasteurisieranlagen für Vereinskellereien, Obstbaubetriebe und Lohnmostereien. 25 Jahre Erfahrung und das daraus gewonnene Know How stecken in unseren heutigen Anlagen.

RINK bietet die größte Palette von Pasteurisieranlagen, vom Pasteurisierbehälter mit einer Stundenleistung von 25 Litern bis hin zu elektronisch gesteuerten Pasteurisieranlagen mit einer Stundenleistung von 1.200 Litern.

Fruchtsaftpasteure für den Haushalt (bis 75 Liter/h)

①



②

Fruchtsaftpasteure mit einer Stundenleistung von 150 - 350 Liter

③



④



⑤



⑥



Fruchtsaftpasteure für den gewerblichen Einsatz (Stundenleistung von 350 - 1.100 Liter)

⑦



⑧



⑨



Selbstbausätze (Stundenleistung bis 1.200 Liter)

⑩



⑪



Fruchtsaftpasteure für den Haushalt

① Pasteurisierbehälter

Der frisch gepresste Saft wird im Pasteurisiertopf auf 78°C erhitzt, anschließend in Flaschen oder Bag in Box-Beutel abgefüllt und luftdicht verschlossen.

Pasteurisiertopf Edelstahl mit Hahn:
Preis € 173,- (inkl. MwSt.)

Erweitern Sie die Stundenleistung durch den Einsatz von weiteren Pasteurisiertöpfen.



② RINK-Süßmostfass und Erwärmer: (Stundenleistung bis 75 Liter)



Das über 10.000 fach bewährte Rink-Süßmostfass zur Lagerung von pasteurisierten Säften aus Äpfeln, Birnen, Trauben, Kirschen, Beeren usw...
Größen von 50 bis 300 Liter.
Preise: von € 127,- bis € 289,- (inkl. MwSt.)

passend dazu Elektroerwärmer von
2,3 kW (230V) bis 7,5 kW (400 V)
Preise ab € 285,- (inkl. MwSt.)



Fruchtsaftpasteure mit einer Stundenleistung von 150 - 350 Liter

③ Behälterpasteur mit Direktabfüllung



- einfache und sichere Handhabung
- Spezialerwärmer 13,5 kW (400 V), Erwärmeroberfläche max. 5 Grad wärmer als Saft
- Thermostat schaltet automatisch ab
- Stundenleistung ca. 150 ltr.
 - Aufheizzeit ca. 45 min. für 150 ltr.
 - Abfüllzeit ca. 15 min.

Preis: 2.790,- € (inkl. MwSt.)

④ Behälterpasteur mit Direktabfüllung - Gas



Zu empfehlen, wenn kein 400V-Anschluss verfügbar ist. Direkterhitzung vom Saft in wärmeisoliertem Edeltank.

- einfache und sichere Handhabung
- keine Temperatur-Schwankungen
- Stundenleistung ca. 150 ltr.
 - Aufheizzeit ca. 45 min.
 - Abfüllzeit ca. 15 min.

Preis ab € 4.155,- (inkl. MwSt.)

⑤ Durchlauf - Pasteur (175 - 350 Liter/h)

- Doppelwandiger Edeltank mit Wärmeisolierung
- Röhrenwärmetauscher Edelstahl
- Elektroheizung 13,5 kW - 27 kW (400 V)
- Thermostat für Wassertemperaturregelung
- Saftzulauf mit Falldruck (mind. 50 cm) oder Pumpe
- einfache Spiralenreinigung mit Schwammkugeln



Pasteur 13,5 kW/400V, Abfüllleistung ca. 175 ltr./Std.

ab 3.650,- € (inkl. MwSt.)

Pasteur 27 kW/400V, Abfüllleistung ca. 350 ltr./Std.

ab 5.290,- € (inkl. MwSt.)

Auch lieferbar mit automatischer Untertemperatursicherung! € 1.654,- (inkl. MwSt.)

⑥ Neu! Durchlauf - Pasteur mit Gastherme (bis 300 Liter/h)

Zu empfehlen, wenn kein 400V-Anschluss verfügbar ist.

- Steckerfertig montierte Gastherme
- 24 kW Flüssiggasbrenner mit Koaxial-Röhrenwärmetauscher
- wärmeisoliert
- Thermometer
- Leistung ca. 250-300 ltr./h

Preis: ab € 4.900,- (inkl. MwSt.)



**Übersicht:
Fruchtsaftpasteure mit einer Stundenleistung von 150 - 350 Liter**

	Behälter mit Direktabfüllung		Durchlaufpasteur	
	Elektro (400V)	Gas	Elektro (400V)	Gas
Stundenleistung	150l	150l	175/350l	250-300l
Behälter Edelstahl	✓	✓	✓	✓
Behälter isoliert	✓	✓	✓	✓
integrierte Abfüllvorrichtung	✓	✓	✗	✗
Abfüllung	45 Minuten erwärmen 15 Minuten abfüllen	45 Minuten erwärmen 15 Minuten abfüllen	kontinuierlich	kontinuierlich
Preis, ab ca.	€ 2.790,- inkl. MwSt.	€ 4.155,- inkl. MwSt.	€ 3.650,- inkl. MwSt. € 5.290,- inkl. MwSt.	€ 4.900,- inkl. MwSt.



Fruchtsaftpasteure für den gewerblichen Einsatz (350 - 1.100 Liter/h)

Alle RINK - Fruchtsaftpasteure für den gewerblichen Einsatz bieten:

- Automatische Untertemperatursicherung - Sie sind absolut sicher, dass kein Saft unter der eingestellten Temperatur zur Abfüllung kommt
- Automatische Kesseltemperaturregelung mit Digitalthermostat +/- 0,1 °C Schaltdifferenz
- Geringe Temperaturdifferenz Heizungswasser/Saft 81/78 °C.
- Wärmetauscher aus hochwertigem Edelstahl 1.4571

Preise ab € 10.500,- (inkl. MwSt.) Alle Geräte werden kundenindividuell zusammengestellt, genaue Preise auf Anfrage

⑦ Pasteur mit integriertem Röhrenwärmetauscher



Durchlauferhitzer mit Röhrenwärmetauscher direkt im Heizkesselwasser

- wenig Platzbedarf
- geringes Gewicht
- **Energieersparnis 10%** (kein Wärmeverlust durch externen Wärmetauscher)
- einfache Reinigung der Spirale mit Schwammkugeln.
- geringer Aufwand für Anlagenwartung.

⑧ ⑨ Pasteur mit externem Platten- oder Röhrenwärmetauscher

Rink Pasteurisiert - Kompaktanlage mit externen Wärmetauschern. Sie haben die Wahl zwischen Platten- und Koaxialröhrenwärmetauschern.



Plattenwärmetauscher (PK) haben folgende Vorteile:

- erweiterbar
- vollständig zerlegbar

Koaxial Röhrenwärmetauscher (KRWT) haben folgende Vorteile:

- einfache und schnelle Reinigung
- höhere „Standzeit“ bis Reinigung erforderlich ist
- keine Dichtungen, daher wartungsfrei
- geeignet für dickflüssige Medien mit hohem Trub- bez. Faseranteil.



⑩ ⑪ Selbstbausätze für externen Wärmetauscher

Zum Anschluss an eine vorhandene Heizung. Verfügbar als



- Plattenwärmetauscher
- Koaxial-Röhrenwärmetauscher mit Wärmeisolierung

Die Selbstbausätze umfassen den Wärmetauscher, eine automatische Untertemperatursicherung und eine Saftpumpe. Stundenleistungen von 400-1200 Litern



Preis ab € 5.750,- (inkl. MwSt.)

RINK Pasteurisieranlagen seit über 25 Jahren

Helmut Rink GmbH
Geräte für Obst- und Milchverwertung
Wangener Str. 18
D-88279 Amtzell
Telefon +49 / 7520 / 6145
Email: info@rink-gmbh.de
<http://www.rink-gmbh.de>

Übersicht:
Fruchtsaftpasteure für den gewerblichen Einsatz (Stundenleistung von 350 - 1.100 Liter)

	Pasteur mit integriertem Röhrenwärmetauscher	Pasteur mit externem Plattenwärmetauscher	Pasteur mit externem Röhrenwärmetauscher
	<ul style="list-style-type: none"> • Automatische Untertemperatursicherung - Sie sind absolut sicher, dass kein Saft unter der eingestellten Temperatur zur Abfüllung kommt • Automatische Kesseltemperaturregelung mit Digitalthermostat +- 0,1 - C Schaltdifferenz • Geringe Temperaturdifferenz Heizungswasser/Saft 81/78 °C • Wärmetauscher aus hochwertigem Edelstahl 1.4571 		
Energieverbrauch	Ersparnis ca. 10% durch integrierten Wärmetauscher		
Zwischenreinigung erforderlich	selten	häufig	selten
Geeignet für dickflüssige Medien	✓	bedingt	✓
Wartungsintervall	Wartungsfrei	Regelmäßige Wartung	Wartungsfrei
Gewicht	Gering (ab 190 kg)	Hoch (ab 540 kg)	Mittel (ab 390 kg)

