

News und Innovationen 01/2025

RICO-Kammerpasteure

Pasteurisieren auf höchstem Niveau – wirtschaftlich & leistungsstark



RICO-Kammerpasteure stehen für höchste Effizienz, modernste Technologie und maximale Produktsicherheit. Sie sind energieoptimiert, flexibel einsetzbar und überzeugen durch geringe Wartungs- und Betriebskosten. Dank ihrer hochwertigen Verarbeitung und stabilen Konstruktion sind sie besonders langlebig.

Mehr als 350 Anlagen sind bereits weltweit erfolgreich im Einsatz – ein klares Zeichen für Vertrauen in RICO-Qualität. Setzen auch Sie für Ihre Produktion auf bewährte Technik aus Ellwangen!

Vielfältige Optionen – Sie entscheiden!

Welche Größe?

- für 1–12 Paletten
- oder Größe nach kundenspezifischen Sonderwünschen



Was möchten Sie pasteurisieren?

- Flaschen (in Kästen)
- Kegs oder Fässer
- Dosen (in Körben)

Welche Paletten?

- Euro-Palette
- Brauerei-Palette



Welche Türen?

- Schwingtür links- oder rechtsöffnend
- Doppelschwingtür
- Hubtor motorisch



Welche Platzierung?

- fest (Metallfüße) oder flexibel (Rollen mit flexiblem Dampfschlauch)
- Innen- oder Außenaufstellung

Welche Beladung mit Gabelstapler?

- je 1 Palette
- mehrere Paletten gleichzeitig nebeneinander oder hintereinander

Position Medienversorgung?

- links
- rechts

Welches Datenlogging?

- Speicherung auf USB-Stick (Standard)
- Speicherung auf USB-Stick und auf Netzlaufwerk (Komfort)

Ihre Vorteile:

- + **Maximale Energieeffizienz**
durch Hochtemperaturdämmstoff
- + **Beste Dampfumwälzung**
durch großdimensionierte Lüfterräder in wartungsfreundlichem Design
- + **Gleichmäßige Erhitzung des Pasteurisierungsgutes**
im gesamten Kammerpasteur
- + **Qualitätsdatenerfassung**
durch Protokollierung auf USB-Stick oder Netzwerkübertragung an Produktionssysteme
- + **Individuelle Anpassung auf unterschiedliche Kundenprodukte**
durch vollautomatische Pasteurisierungssteuerung mit integrierter Prozessüberwachung
- + **Für unterschiedliche Produkte und Gebindearten geeignet**
- + **Automatisches Ausblasen**
mit Dampfausblasventilen vor dem Öffnen der Tür
- + **Serienmäßig integrierte Fernwartung**
- + **Reparatur- und wartungsfreundliches Design**
- + **Kompakt und platzsparend**
- + **Online- sowie Offline-Produktionsmöglichkeit**
- + **Außenaufstellung bei Platzmangel**
in der Produktion möglich
- + **Effizienterer Personaleinsatz**
Für die Bestückung ist kein Fachpersonal notwendig

Grundausrüstung (für 1–12 Paletten pro Durchsatz):

- Edelstahlausführung
- Statistischer Messwertschreiber
- Mehrere Pasteurisationsprogramme abrufbar
- Temperaturmessung in der Flasche mit digitaler Anzeige
- Restdampfausblasung
- Durchsatzzeit: ca. 40–50 Minuten
- Pasteurisierungsdatenerfassung auf USB und auf Kundennetzwerk



Kammerpasteur mit Rammschutz

Pütz Group – ein starker Verbund von Spezialisten.

Unser Experten-Netzwerk optimiert Ihre Produktion für maximale Effizienz.

RICO GmbH
Ferdinand-Porsche-Straße 5
73479 Ellwangen
DEUTSCHLAND

info@rico-maschinenbau.de
Phone: +49 7961 56499-0
www.rico-maschinenbau.de