

## ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ КАМЕРЫ

Самые современные технологии управления и энергосбережения, экономичность в приобретении и установке — благодаря всем этим аргументам принятие решения в пользу пастеризационной камеры RICO дается очень просто. Полностью автоматизированное управление производственным процессом легко адаптируется к различным технологическим параметрам разных продуктов с одновременным документированием производственных данных.

Высокоэффективная энергосберегающая теплоизоляция обеспечивает большой полезный внутренний объем при компактных внешних размерах, что существенно снижает эксплуатационные расходы.



### ВЫБЕРИТЕ ТРЕБУЕМЫЙ ВАМ РАЗМЕР

Пастеризационные камеры для 1-12 поддонов. Мы охотно реализуем любые индивидуальные пожелания заказчика.

### ГИБКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

благодаря мобильным вариантам конструкции и возможности установки как в помещениях, так и под открытым небом.

#### Базовая комплектация

(для 1-12 поддонов за один цикл):

- + Выполнена из нержавеющей стали
- + Статический регистратор показателей
- + Возможность вызова нескольких программ пастеризации
- + Измерение температуры в бутылке с цифровой индикацией
- + Выпуск остаточного пара
- + Время длительности цикла: прибл. 40-50 минут
- + Регистрация данных пастеризации на USB-флеш-накопителе и по внутренней сети заказчика

#### Опции:

- + Подъемные ворота
- + В качестве высокопроизводительной установки поточного типа с транспортировочными системами подачи и вывода поддонов
- + Исполнение с большегрузными роликами
- + Гибкие паропроводы
- + Специальное исполнение для установки под открытым небом

ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ КАМЕРЫ

Наши пастеризационные камеры — это максимальная экономическая эффективность вашего производства



Пастеризационная камера на 2 поддона



Пастеризационная камера на 6 поддонов

НА СЕГОДНЯШНИЙ  
ДЕНЬ УСПЕШНО  
ЭКСПЛУАТИРУЮТСЯ УЖЕ  
БОЛЕЕ 300-350  
ПАСТЕРИЗАЦИОННЫХ  
КАМЕР!



Пастеризационная камера на 12 поддонов

## ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ КАМЕРЫ



Защитный отбойник



Внутренний транспортер поддонов



Большие внутренние вентиляторы



Автоматические подъемные ворота

### Ваши преимущества:

- +** **Максимальная энергоэффективность** благодаря улучшенной высокоэффективной 100-миллиметровой изоляции
- +** **Высококачественное исполнение**  
Конструкция из нержавеющей стали с пневматическими компонентами производства компании Festo
- +** **Кратчайшее время реагирования** благодаря интегрированной системе удаленного обслуживания (в серийном исполнении)
- +** **Стабильная конструкция** включая защитный отбойник, рассчитанный на жесткие условия производства с загрузкой вилочным погрузчиком
- +** **Простая в техническом обслуживании конструкция**  
Замену крыльчаток вентиляторов можно выполнять снизу
- +** **Отличная циркуляция пара**  
Большие размеры крыльчаток установленных в камере
- +** **Отличная циркуляция воздуха и простая загрузка вилочным погрузчиком** благодаря большому внутреннему объему
- +** **Клапаны выпуска пара:**  
По завершении процесса пастеризации пар автоматически удаляется из пастеризационной камеры через вытяжное отверстие. При открывании двери практически не выходит никакого пара
- +** **Современная система регистрации данных по качеству**  
Данные пастеризации регистрируются на USB-флеш-накопителе или передаются по сети в системы управления производством
- +** **Более чем 40-летний опыт** изготовления пастеризационных камер и более 300 установленных единиц оборудования
- +** **Равномерный нагрев пастеризуемого продукта, подтвержденный рядом измерений,** во всех зонах камеры
- +** **Новейшая полностью автоматизированная система управления пастеризацией и мониторинга технологического процесса**  
позволяет индивидуально адаптировать оборудование к различным продуктам заказчика для достижения наилучших результатов пастеризации
- +** **Высочайшая степень гибкости** благодаря мобильным вариантам конструкции и возможности установки под открытым небом
- +** **Возможна реализация индивидуальных пожеланий клиента**
- +** **Соблюдение самых строгих гигиенических требований**
- +** **Минимальная потребность в персонале**
- +** **Снижение потерь продукта**
- +** **Компактность**
- +** **Экономичность** благодаря низким инвестиционным затратам, экономии энергии и небольшой потребности в запасных частях

## ПАСТЕРИЗАЦИОННЫЕ КАМЕРЫ

ЛИДЕР  
МИРОВОГО  
РЫНКА

### Технические характеристики:

Производительность	12 европоддонов (по запросу возможны другие поддоны)
Изоляция	100 мм
Экономия благодаря улучшенным характеристикам изоляции	Камера на 2 поддона: 1 кВт*ч за один цикл пастеризации = до 1400 евро в год (электрический парогенератор)
	Камера на 12 поддонов: 4 кВт*ч за один цикл пастеризации = до 1500 евро в год (парогенератор на природном газе)
Параметры подключения	400 В / 50 Гц + N + PE
Подвод сжатого воздуха	6 мм <sup>2</sup>
Рабочее давление сжатого воздуха	от 4,5 до 6 бар
Штуцер подачи сжатого воздуха	Kupplungsstecker NW 7
Требуемое давление пара	0,5-1 бар (при открытом паровом клапане)
Штуцер подачи пара	DN40 / DN65 (зависимо от размера системы)
Управление	контроллер Siemens S7 с сенсорной панелью TP 700

## ВСЕ ИЗ ОДНИХ РУК

Благодаря тому, что мы входим в группу компаний **RÜTZ GROUP**, и вытекающему из этого **синергетическому эффекту** мы можем предложить не только машины и оборудование для производства напитков, но и соответствующие технологии испытаний.

### БОЛЕЕ 50 ЛЕТ

мы успешно занимаемся изготовлением сложных отдельных машин и комплектного оборудования для производства напитков с учетом индивидуальных пожеланий клиентов.

Мы поможем вам наладить успешное производство.

**Мы будем рады получить ваш запрос!**

**RICO GmbH**  
Ferdinand-Porsche-Straße 5  
73479 Ellwangen  
DEUTSCHLAND (ГЕРМАНИЯ)

info@rico-maschinenbau.de  
Телефон: +49 7961 56499-0  
Факс: +49 7961 56499-300  
www.rico-maschinenbau.de