News und Innovationen 03/2026

RICO-Kammerpasteure

Pasteurisieren auf höchstem Niveau – wirtschaftlich & leistungsstark

QUALITY MADE IN GERMANY
Special machines for your production

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
- **Gleichmäßige Erhitzung** im gesamten Kammerpasteur
- **Qualitätsdatenerfassung** auf USB oder Netzwerk
- **Vollautomatische Steuerung mit Prozessüberwachung**
- **Für unterschiedliche Produkte und Gebindearten**
- **Automatisches Ausblasen** bevor die Tür geöffnet wird
- **Serienmäßig integrierte Fernwartung**
- **Wartungsfreundliches Design**
- **Kompakt und platzsparend**
- **Online- und Offline-Produktion**
- **Außenaufstellung bei Platzmangel**
- **Keine Fachkräfte für die Bestückung erforderlich**

Grundausstattung (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

Neues Ticket-System für Supportanfragen

Ab sofort steht Ihnen unser neues Ticket-System für Supportanfragen zur Verfügung – insbesondere für dringende Anliegen wie Maschinenstillstände oder technische Störungen.

Ihre Anfrage wird strukturiert erfasst und direkt an das zuständige Fachteam weitergeleitet. So ermöglichen wir eine schnellere Bearbeitung, transparente Abläufe und verkürzte Reaktionszeiten.



www.support.puetzgroup.de

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