

MEHRZWECKERHITZER



ALLES AUS EINER HAND

MEIERHOFER INOX GMBH

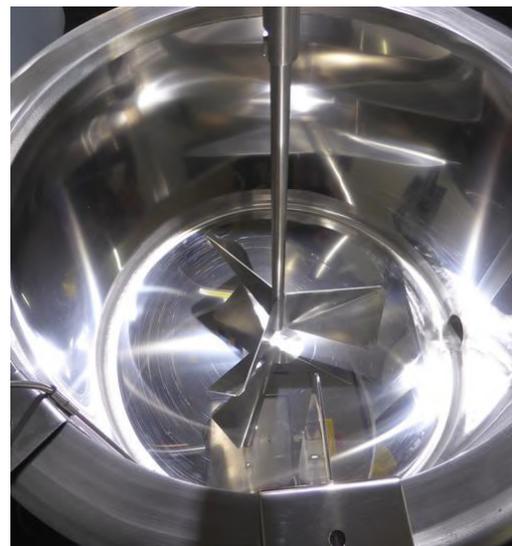
Mehrzweckerhitzer ab 150 - 10'000 Liter
mit Doppelmantel und Rührwerk

Der Mehrzweckerhitzer heizt das im Doppelmantel befindliche Wasser auf und dadurch erhitzt sich die Flüssigkeit im Behälter. Die Kühlung erfolgt durch Einlassen von kaltem Wasser (oder Eiswasser) in den Doppelmantel. Die Einsatzmöglichkeiten reichen von Milch- über Eiverarbeitung zu Bier, Traubensaft/Sauser bis Pharmaprodukten.

- ✓ SCHNELLE HEIZLEISTUNG
- ✓ STUFENLOSES RÜHRWERK
- ✓ PROGRAMME BEREITS INSTALLIERT
- ✓ KÜHLUNG BIS 4 GRAD MÖGLICH
- ✓ MIT AUFZEICHNUNG AUF USB MÖGLICH

MEHRZWECKERHITZER

"DER EINFACHE"



Mehrzweckerhitzer zum sofortigen Einsatz dank bereits vorinstallierten Programmen und mitgeliefertem Rührwerk.

- ✓ KAPAZITÄT 150 - 500 LITER
- ✓ FÜR EINFACHE ANWENDUNGEN
- ✓ SCHNELLE HEIZLEISTUNG
- ✓ STUFENLOSES RÜHRWERK
- ✓ PROGRAMME BEREITS VORINSTALLIERT
- ✓ AUF ARBEITSHÖHE GEBAUT
- ✓ KÜHLUNG BIS 4 GRAD MÖGLICH
- ✓ AUFZEICHNUNG AUF USB STICK MÖGLICH

KOMPLETT MIT:

- Rührwerk ausgestattet mit abnehmbarer 3fach-Schaufel mit Schnellkupplung und Getriebemotor mit niedriger Drehzahl oder Stufenloses Rührwerk
- Bedienung über Panel mit vorinstallierten Programmen (modifizierbar) sowie der Möglichkeit Wärmekurven in mehreren Stufen (Schritten) durchzuführen oder automatischer Kreislauf
- Doppel-Sonde für die Messung der Temperatur direkt im Produkt oder am Mantel
- Auslaufventil DN 50 / DN 65
- Internes Entkalkungs-System zum Schutz der Doppelwand
- Deckel
- Auf 4 verstellbaren Füßen aufgebaut

OPTIONAL:

- Andere Heizmedien möglich (Dampf)
- Aufzeichnung der thermischen Zyklen auf USB-Stick
- Rührwerk mit Anker-Schaufel für Joghurt, Eier, Fruchtgrundstoffe
- Frequenzumformer für stufenlose Rührwerkdrehzahl
- Eiswasserkühlung bis 4 °C



MEHRZWECKERHITZER

"DER ANSPRUCHSVOLLE"



Mehrzweckerhitzer mit vielen Optionen sowie Möglichkeit zur Einbindung in eine bestehende Umgebung.

- ✓ KAPAZITÄT 200 - 10'000 L
- ✓ FÜR ANSPRUCHSVOLLE ANWENDUNGEN
- ✓ PROZESSUMLAUF WARM - KALT
- ✓ FLEXIBILITÄT IN DER KONSTRUKTION
- ✓ HOHE LEISTUNG BEI GERINGEM ENERGIEBEDARF
- ✓ DOPPELMANTEL

KOMPLETT MIT:

- Heisswasser- und Dampfheizung
- Rührwerk
- Behälter komplett mit Heiz- und Kühlsystem inkl. Anschlüssen
- Behälter produktberührend 1.4404, 316L, V4A
- Auflagedeckel 2-teilig
- Auslaufventil DN 50 / DN 65 mit Milchgewinde
- Schwenkarm mit Getriebeflansch
- Getriebemotor 0.37 kW., 90 upm
- 1x Schnellkupplung mit 1x Propellerrührwerk
- Auf 3 Füßen aufgebaut

OPTIONAL:

- Steuerung
- Elektroheizung möglich
- Kühlung mit Eiswasser oder Frischwasser
- Edelstahl Schaltschrank mit Fu, Siemens SPS mit Aufzeichnung und Touchpanel
- Heizung 20 kW., automatisch heizen, heisshalten und kühlen nach Programm
- Sonderanfertigungen für Pasteurisation (z. B. Eimasse)
- Spezialrührwerke und Mischer
- Schaberrührwerk
- Käseharfe
- Temperaturfühler





HOMOGENISATOR

- Kapazität wählbar von 60 - 10'000 Liter
- Kann mit SP Steuerung angesteuert werden
- 2 stufig möglich
- hygienisch

Der Homogenisator findet Anwendung, um eine homogene Mischung von einer oder mehreren Substanzen in einer Flüssigkeit zu erhalten. Die Beschaffenheit des Produktes bleibt sehr stabil auch nach Folgebehandlungen und Lagerung. Der Homogenisator zeichnet sich durch einfache Bedienung und leichte Reinigung aus und ist ideal für Milchprodukte, Flüssiges und Getränke.



ETIKETTENDRUCKER

- Diverse Oberflächen bedruckbar
- Exakt lesbare Logos, 2-D Barcodes & Barcodes dank Präzisionsdruck
- Grosses Touchdisplay
- Schnelle Druckgeschwindigkeit
- Geringe Wartungskosten durch extrem langlebige Komponenten

Bedrucken Sie Ihre Produkte mit unseren zuverlässigen Kompaktdruckern. Unsere Drucker sind besonders geeignet für Anwender, die eine kostengünstige und gleichzeitig eine extrem zuverlässige Kennzeichnungslösung suchen.



ABFÜLLMASCHINEN

Verschiedene Abfüllmöglichkeiten:

- Schalen
- Bag in Box
- Flaschen
- Kessel
- Becher

Abfüllmaschinen erhältlich von manuell bis vollautomatisch sowie verschiedene Gebindemöglichkeiten. Ein höhenverstellbarer Hubtisch kann optional ebenfalls dazu geliefert werden.

Foto links: Bag in Box für das Abfüllen in Beutel und Schalen

Meierhofer Inox GmbH

D-78224 Singen

info@mim-inox.com
+49 322 21 85 31 32



Die Firma **Meierhofer Inox GmbH** ist ein Familienunternehmen. Sie ist spezialisiert auf Montagen, Anlagenbau, Service, Reparaturen und Instandhaltung von Maschinen sowie Anlagen in der Nahrungsmittelindustrie.

Die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer eigenen Anlagen haben wir stets als Investition in die Zukunft gesehen, die unsere Unabhängigkeit garantieren.

Hugo Meierhofer | +49 322 21 85 31 32

