fruittech GmbH - Schwaben 93 - 4752 Riedau

Preisliste Deutsch

Kontakt:
Schwaben 93
4752 Riedau
Telefon: +43(0)7764/81430
Email: office@fruittech.at
www.fruittech.at

Datum:	29.04.2016
Angebots-Nr.:	2016030290
Kunden-Nr.:	
Sachbearbeiter/-in:	Kathrin Schusterbauer

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer telefonischen Anfrage freuen wir uns, Ihnen folgendes unverbindliches Angebot unterbreiten zu dürfen:

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
1	1	Stk.	ALPHA-1200-400-DE	**Obstkistenkipper** Hydraulischer Kistenkipper - für Standard Kisten Zum Entleeren von Obst und Gemüse aus Holz oder Kunststoffkisten in eine Waschanlage, auf ein Sortierband oder ein Wasserbad. Die Auslaufmenge aus der Kiste kann über eine stufenlose hydraulische Kippeinrichtung und einen Dosierschieber geregelt werden. Zur Befüllung kann ein Handhubwagen oder ein Hubstapler verwendet werden. Kisten Abmessungen: 1200x1000x800-1000mm L x W x H Elektrischer Anschluss: 16A / 400V / Neutral / Erdung	€ 7.990,00	€ 7.990,00
2	1	Stk.	BETA-BR-2000-DE	**Bürstenreinigung** **zum Reinigen von Obst und Gemüse** Maschinenlänge 1500mm Arbeitsbreite 560mm Leistung bis 2000 kg/h Standardausführung: Gummierung von Ein- und Auslauf Fahrgestell mit Lenk- und Laufrädern Höhenverstellbarer Rahmen (Einlaufhöhe 900-1200 mm / Auslaufhöhe 630-830 mm) Gewellte Bürsten	€ 7.455,00	€ 7.455,00
Übertrag						€ 15.445,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 15.445,00
				Edelstahlausführung Sprüheinheit für Frischwasser (Aufpreis Fächer und Kegeldüsen möglich) Wasserverbrauch: 5l/min bei 5bar Leistung: 1,1kW Maße (LxBxH): 1550x1000x1750mm Gewicht: ca. 120kg		
3	1	Stk.	BETA-BR-60 00-DE	**Bürstenreinigung** **zum Reinigen von Obst und Gemüse** Maschinenlänge 1500mm Arbeitsbreite 800mm Leistung bis 6000 kg/h Standardausführung: Gummierung von Ein- und Auslauf Fahrgestell mit Lenk- und Laufrädern Höhenverstellbarer Rahmen (Einlaufhöhe 900-1200 mm / Auslaufhöhe 630-830 mm) Gewellte Bürsten Edelstahlausführung Sprüheinheit für Frischwasser (Aufpreis Fächer und Kegeldüsen möglich) Wasserverbrauch: 5l/min bei 5bar Leistung: 1,1kW Maße (LxBxH): 1550x1300x1750mm Gewicht: ca. 164kg	€ 9.985,00	€ 9.985,00
4	1	Stk.	BETA-RSF-2 000-DE	**Rollensortierförderband 2000 x 680** Rollensortierförderband mit fix eingestellter Geschwindigkeit aufgebaut auf ein Edelstahlgrundgestell mit höhenverstellbaren Füssen. Durch den Spalt zwischen den Rollen können Blätter und nicht gewünschte Reststoffe auf das darunter eingehänget Edelstahlblech fallen und somit abgeschieden werden. Führungsleisten aus Edelstahl, Rollen aus Kunststoff. Bedienseite links oder rechts in Materialflußrichtung Gewicht: ca. 180kg Spannung: 3x400V Leistung: 0,37kW / i=80 Abmessungen: 2200x800x1100mm	€ 9.750,00	€ 9.750,00
5	1	Stk.	BETA-SF-200 0-DE	**Sortierförderband** Sortierförderband mit fix eingestellter Geschwindigkeit aufgebaut auf ein Edelstahlgrundgestell mit höhenverstellbaren Füssen.	€ 5.800,00	€ 5.800,00
Übertrag						€ 40.980,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 40.980,00
				Führungsleisten aus Edelstahl Förderband aus lebensmittelechtem Kunststoff. Bedienseite links oder rechts in Materialflußrichtung Abmessung 2500x900x1500mm lxbxh Gewicht 150kg		
6	1	Stk.	DELTA-KVSPIA-170-DE	**Hydropresse 170** -Kapazität: 170l -Gewicht 83kg -Korb schwenkbar -Grundrahmen Edelstahl Serienmäßige Ausstattung: Zu- und Ablaufhahn, Manometer, Überdruckventil, Druckminderer, Fahrwerk mit zwei stabilen und zwei lenk- sowie bremsbaren Vorteile: -vollautomische Pressung -kurze Füll-, Leer- und Presszeit -einfache Reinigung -hohe Saftausbeute -wenig Trübung -Presskorb, Saftschüssel und Korbdeckel aus Edelstahl	€ 3.430,00	€ 3.430,00
7	1	Stk.	DELTA-KVT-400-DE	**Druckluftpresse 400** mit rundum gelochtem Preßkorb aus Edelstahl rostfrei (Schlitzlochung 1,5 mm), mit großem abnehmbaren Deckel, Preßkorb auf rollbarem Traversengestell gelagert, zur bequemen Auflockerung und Entleerung der ausgepreßten Trester mit elektrisch betätigtem Getriebemotor über die Längsachse drehbar, Preßkorb zu Reinigungszwecken abnehmbar, pneumatische Druck-Vakuum-Erzeugung über Druckluft-Anschlußbatterie mit Umschaltventilen, Rückschlagventil, Manometer, Druckminder- und Sicherheitsventil anschlußfertig für Schlauchanschluß mit Schnellkupplung, die Steuerung erfolgt durch 3 handbetätigte Kugelhähne *(zur Betätigung benötigen Sie ein Druckluftaggregat, das mindestens 2 bar, maximal 8 bar Druck erzeugt und eine Förderleistung von ca. 110 l/min hat).* Preßmembrane aus hochfestem, alterungsbeständigem und lebensmittelzugelassenem Polyurethan mit Polyestergewebeverstärkung,	€ 9.570,00	€ 9.570,00
Übertrag						€ 53.980,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 53.980,00
				Technische Daten: temperaturbeständig bis 70 °C. Nenn-Inhalt: 400 l Presskorbmaße: d 740 x 950 mm Gesamthöhe mit Kippgestell: ca. 1,57 m Grundfläche L x B: 1,45 x 1,18 m Gesamtgewicht: ca. 130 kg Elektroanschluß: 400 V, 3~, 50 Hz		
8	1	Stk.	DELTA-STO-EB1004-DE	**Einbandpresse EB 1004**	€ 51.525,00	€ 51.525,00

Beschreibung:
- vollautomatische, kontinuierlich arbeitende Einbandpresse
- offene, übersichtliche Bauweise
- reinigungs- und wartungsfreundlich
- oszillierende Siebbandreinigung (HD-Reinigeranschluss)
- pneumatische Bandspannung und Bandausrichtung (ölfreie Druckluft)
- stufenlose Steuerung von Bandgeschwindigkeit und Bandspannung
- Hauptkomponenten aus Edelstahl

Technische Angaben:
Leistung: ca. 2500-3500 kg/h (frische Pressäpfel)
LxBxH: 2700x1670x1680 mm
Bandbreite: 1000 mm
Gewicht: 1800 kg
Antriebsleistung: 1,1 kW (400 V/50 Hz)
Druckluftbedarf: 6 bar (ca. 20 l/min)
Waschwasserbedarf f. Siebbandreinigung:
ca. 12 l/min bei 100 bar

Steuerung:
- Bandgeschwindigkeitssteuerung mit Frequenzumformer und Potentiometer
- Bandendschalter
- Füllstandüberwachung Maischebehälter
- Sicherheitsseilzugschalter
- Abgang für Druckluftüberwachung
- Abgang für Magnetventil Frischwasserzufuhr auf HD Reiniger
- Abgang für externen Nothalttaster
- Freigabe für vorgeschaltete Maschinen (z. B. Schneckenelevator, Mühle)
- Freigabe für nachgeschaltete Maschinen (z. B. Treberschnecke)
- Kombisteckdose CEE5/16 und Schuko 16 A
- Schaltschrank in Edelstahl

Nicht enthalten:
- Elektrische Anschlussarbeiten von Ort

Übertrag						€ 105.505,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 105.505,00
				- HD-Reiniger - Kompressor		
9	1	Stk.	DELTA-STO-EB1204-DE	**Einbandpresse EB 1204** Beschreibung: - vollautomatische, kontinuierlich arbeitende Einbandpresse - offene, übersichtliche Bauweise - reinigungs- und wartungsfreundlich - oszillierende Siebbandreinigung (HD-Reinigeranschluss) - pneumatische Bandspannung und Bandausrichtung (ölfreie Druckluft) - stufenlose Steuerung von Band-geschwindigkeit und Bandspannung - Hauptkomponenten aus Edelstahl Technische Angaben: Leistung: ca. 4000-5500 kg/h (frische Pressäpfel) LxBxH: 3500x1870x1680 mm Bandbreite: 1200 mm Gewicht: 2020 kg Antriebsleistung: 1,4 kW (400 V/50 Hz) Druckluftbedarf: 6 bar (ca. 20 l/min) Waschwasserbedarf f. Siebbandreinigung: ca. 12 l/min bei 100 bar Steuerung: - Bandgeschwindigkeitssteuerung mit Frequenzumformer und Potentiometer - Bandendschalter - Füllstandüberwachung Maischebehälter - Sicherheitsseilzugschalter - Abgang für Druckluftüberwachung - Abgang für Magnetventil Frischwasser-zufuhr auf HD Reiniger - Abgang für externen Nothalttaster - Freigabe für vorgeschaltete Maschinen (z. B. Schneckenelevator, Mühle) - Freigabe für nachgeschaltete Maschinen (z. B. Treberschnecke) - Kombisteckdose CEE5/16 und Schuko 16 A - Schaltschrank in Edelstahl Nicht enthalten: - Elektrische Anschlussarbeiten von Ort - HD-Reiniger - Kompressor	€ 56.625,00	€ 56.625,00
10	1	Stk.	DELTA-STO-EB804-DE	**Einbandpresse EB 804** Beschreibung: - vollautomatische, kontinuierlich arbeitende Einbandpresse	€ 48.475,00	€ 48.475,00
Übertrag						€ 210.605,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 210.605,00

- offene, übersichtliche Bauweise
- reinigungs- und wartungsfreundlich
- oszillierende Siebbandreinigung (HD-Reinigeranschluss)
- pneumatische Bandspannung und Bandausrichtung (ölfreie Druckluft)
- stufenlose Steuerung von Band-geschwindigkeit und Bandspannung
- Hauptkomponenten aus Edelstahl

Technische Angaben:
Leistung: ca. 1500 kg/h (frische Pressäpfel)
LxBxH: 2700x1470x1680 mm
Bandbreite: 800 mm
Gewicht: 1400-2000 kg
Antriebsleistung: 1,1 kW
Druckluftbedarf: 6 bar (ca. 20 l/min)
Waschwasserbedarf f. Siebbandreinigung:
ca. 12 l/min bei 100 bar

Steuerung:
- Bandgeschwindigkeitssteuerung mit Frequenzumformer und Potentiometer
- Bandendschalter
- Füllstandüberwachung Maischebehälter
- Sicherheitsseilzugschalter
- Abgang für Druckluftüberwachung
- Abgang für Magnetventil Frischwasser-zufuhr auf HD Reiniger
- Abgang für externen Nothalttaster
- Freigabe für vorgeschaltete Maschinen (z. B. Schneckenelevator, Mühle)
- Freigabe für nachgeschaltete Maschinen (z. B. Treberschnecke)
- Kombisteckdose CEE5/16 und Schuko 16 A
- Schaltschrank in Edelstahl

Nicht enthalten:
- Elektrische Anschlussarbeiten von Ort
- HD-Reiniger
- Kompressor

11	1	Stk.	DELTA-STO-EBK610-DE	**Einbandpresse EBK 610**	€ 34.225,00	€ 34.225,00

Beschreibung:
- vollautomatische, kontinuierlich arbeitende Einbandpresse
- offene, übersichtliche Bauweise
- reinigungs- und wartungsfreundlich
- oszillierende Siebbandreinigung (HD-Reinigeranschluss)
- pneumatische Bandspannung und Bandausrichtung (ölfreie Druckluft)
- stufenlose Steuerung von Band-geschwindigkeit und Bandspannung
- Hauptkomponenten aus Edelstahl

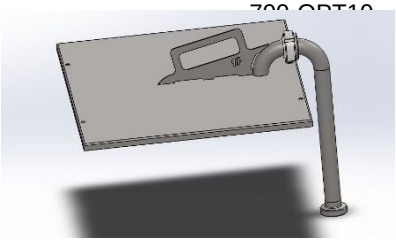
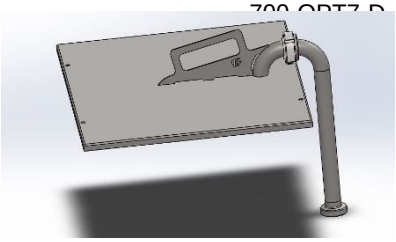
Übertrag						€ 244.830,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 244.830,00
				- Kunststofflagergehäuse Technische Angaben: Leistung: ca. 800-1300 kg/h (frische Pressäpfel) LxBxH: 2500x1200x1520 mm Bandbreite: 600 mm Gewicht: 600 kg Antriebsleistung: 0,37 kW (400 V/50 Hz) Druckluftbedarf: 6 bar (ca. 20 l/min) Waschwasserbedarf f. Siebbandreinigung: ca. 12 l/min bei 100 bar Steuerung: - Bandgeschwindigkeitssteuerung mit Frequenzumformer und Potentiometer - Bandendschalter - Füllstandüberwachung Maischebehälter - Sicherheitsseilzugschalter - Abgang für Druckluftüberwachung - Abgang für Magnetventil Frischwasser-zufuhr auf HD Reiniger - Abgang für externen Nothalttaster - Freigabe für vorgeschaltete Maschinen (z. B. Schneckenelevator, Mühle) - Freigabe für nachgeschaltete Maschinen (z. B. Treberschnecke) - Kombisteckdose CEE5/16 und Schuko 16 A - Schaltschrank in Edelstahl Nicht enthalten: - Elektrische Anschlussarbeiten von Ort - HD-Reiniger - Kompressor		
12	1	Stk.	DELTA-STO-EBS610-DE	**Bandpresse EBS 610 - Langversion** Einbandpresse mit pneumatischer Bandspannung, automatischer Bandregulierung, Hochdruck-Bandreinigung und optionaler Bürstenreinigung für das Band. Bandbreite 600 mm Leistung ca. 800-1800 kg/h. ohne Hochdruckreiniger ohne Kompressor	€ 39.275,00	€ 39.275,00
13	1	Stk.	DELTA-STO-EW1050-DE	**Bandpresse EW 1050** Einbandpresse mit pneumatischer Bandspannung, automatischer Bandregulierung, Hochdruck-Bandreinigung und optionaler Bürstenreinigung für das Band. Bandbreite 1000 mm Leistung ca. 900-2000 kg/h.	€ 33.175,00	€ 33.175,00
Übertrag						€ 317.280,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 317.280,00
				ohne Hochdruckreiniger ohne Kompressor		
14	1	Stk.	DELTA-STO-EW600-DE	**Einbandpresse EW 600** Beschreibung: - vollautomatisch, kontinuierlich arbeitende Einbandpresse - offene, übersichtliche Bauweise - reinigungs- und wartungsfreundlich - oszillierende Siebbandreinigung (HD-Reinigeranschluss) - pneumatische Bandspannung und Bandausrichtung (ölfreie Druckluft) - stufenlose Steuerung von Bandgeschwindigkeit und Bandspannung - Hauptkomponenten aus Edelstahl Technische Angaben: Leistung: ca. 500-700 kg/h (frische Pressäpfel) L x B x H: 1025x1020x1460 mm Bandbreite: 600 mm Gewicht: ca. 460 kg Antriebsleistung: 0,2 kW (400 V/50 Hz) Druckluftbedarf: 6 bar (ca. 20 l/min) Waschwasser f. Siebbandreinigung: ca. 12 l/min bei eingeschalteter Siebbandreinigung (100 bar) Steuerung: - Bandgeschwindigkeitssteuerung mit Frequenzumformer und Potentiometer - Bandendschalter - Füllstandüberwachung Maischebehälter - Sicherheitsseilzugschalter - Abgang für Druckluftüberwachung - Abgang für Magnetventil Frischwasser-zufuhr auf HD Reiniger - Abgang für externen Nothalttaster - Freigabe für vorgeschaltete Maschinen (z. B. Schneckenelevator, Mühle) - Freigabe für nachgeschaltete Maschinen (z. B. Treberschnecke) - Kombisteckdose CEE5/16 und Schuko 16 A - Schaltschrank in Edelstahl Nicht enthalten: - Elektrische Anschlussarbeiten von Ort - HD-Reiniger - Kompressor	€ 26.025,00	€ 26.025,00
15	1	Stk.	DELTA-VO-EB350-DE	**Siebbandpresse EB 350** Leistung bis 300 kg / h	€ 12.960,00	€ 12.960,00
Übertrag						€ 356.265,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 356.265,00
				Bandbreite / Arbeitsbreite 350 / 240 mm Antrieb 0,37 kW / 400 V / 50 Hz / 3 Phasen inkl. Frequenzumrichter		
16	1	Stk.	DELTA-VO-EB500-DE	**Siebbandpresse EB 500** Leistung bis 700 kg / h Bandbreite / Arbeitsbreite 500 / 300 mm Antrieb 0,55 kW / 400 V / 50 Hz / 3 Phasen inkl. HD Reiniger und Kompressor	€ 26.560,00	€ 26.560,00
17	1	Stk.	DELTA-VO-KP60KRM-DE	**Korbpresse 60 K RM 1,5** Motor 1,1 kW/400 V/ 50 Hz/3 Phasen, komplett inklusive Zubehör 3 Presseinlagen, 3 Einlagehüllen, 1 Presssack, mit oben aufgebauter schwenkbarer Rätzmühle RM 1,5 mit Motor 1,5 kW/400 V/ 50 Hz/3 Phasen	€ 4.190,00	€ 4.190,00
18	1	Stk.	DELTA-VO-PP100-2B-DE	**Packpresse 100 mit zwei Bieten,** Leistung bis 600 kg/h, Motor 1,5 kW/ 400 V/ 50 Hz/ 3 Phasen, komplett inklusive Zubehör 20 Presseinlagen 50 x 50 cm, 18 Presstücher 80 x 80 cm	€ 4.340,00	€ 4.340,00
19	1	Stk.	DELTA-VO-PP100-2BAM-DE	**Packpresse 100 mit zwei Bieten und angebauter Obstmühle** Leistung bis 600 kg/h, Motor 1,5 kW/ 400 V/ 50 Hz/ 3 Phasen, komplett inklusive Zubehör 20 Presseinlagen 50 x 50 cm, 18 Presstücher 80 x 80 cm	€ 5.630,00	€ 5.630,00
20	1	Stk.	DELTA-VO-PP100-2BD-DE	**Packpresse 100 mit zwei Bieten, als Drehbiet** Leistung bis 600 kg/h, Motor 1,5 kW/ 400 V/ 50 Hz/ 3 Phasen, komplett inklusive Zubehör 20 Presseinlagen 50 x 50 cm,	€ 5.560,00	€ 5.560,00
Übertrag						€ 402.545,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 402.545,00
				18 Presstücher 80 x 80 cm		
21	1	Stk.	DELTA-VO-PP100-2BD-EN	**Packpresse 100 mit zwei Bieten, als Drehbiet** Leistung bis 600 kg/h, Motor 1,5 kW/ 400 V/ 50 Hz/ 3 Phasen, komplett inklusive Zubehör 20 Presseinlagen 50 x 50 cm, 18 Presstücher 80 x 80 cm	€ 5.560,00	€ 5.560,00
22	1	Stk.	DELTA-VO-PP180-2BD-DE	**Packpresse180 mit Drehbiet** Leistung bis 1.200 kg/h, mit Motor 1,5 kW/400V/ 50 Hz/ 3 Phasen komplett inklusive Zubehör 24 Presseinlagen 65 x 65 cm, 22 Presstücher 100 x 100 cm	€ 10.960,00	€ 10.960,00
23	1	Stk.	EPSILON-EP-700-DE	**EP 700** **Entstein- und Passiermaschine** **Leistung**: ca. 400-1000 kg abhängig von der Obstsorte, Reifegrad und Temperatur des Produktes Die Entstein- und Passiermaschine trennt den Stein bzw. den Kern und die Haut der Frucht von dem Fruchtfleisch, (z. B. Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Aprikosen u.s.w. abhängig vom Sieb). In der Siebtrommel befindet sich ein Rotor der die Frucht gegen das Sieb der Trommel drückt, dabei wird das Fruchtfleisch von den Steinen bzw. Kernen, der Haut und den Stielen getrennt. Die Steine bzw. Kerne, die Haut, das Holz usw. bleibt in der Siebtrommel und das Fruchtfleisch sammelt sich im Trichter der Maschine. Edelstahlrahmen 2 Lenk- (mit Bremse) und 2 Bockrollen Notausschalter Elektromotor mit 3 Kw. Anschluß DN80 (DIN11851) inkl. 3 oder 5mm Sieb	€ 4.800,00	€ 4.800,00
24	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT0-DE	Sieb 0,8mm	€ 850,00	€ 850,00
25	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT1-DE	Sieb 1mm	€ 850,00	€ 850,00
Übertrag						€ 425.565,00

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 425.565,00
26	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT10	**Deckel für Entsteinmaschine**  inkl. Edelstahlausführung inkl. Griff inkl. Dn65 Kupplung inkl. Dn65 Rohrstück inkl. Dn65 Dichtung inkl. Befestigungsschrauben	€ 416,50	€ 416,50
27	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT2-DE	Sieb 2mm	€ 549,00	€ 549,00
28	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT3-DE	Sieb 3mm	€ 549,00	€ 549,00
29	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT6-DE	Sieb 6mm	€ 549,00	€ 549,00
30	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT7-D	**Deckel für Entsteinmaschine**  inkl. Edelstahlausführung inkl. Griff inkl. Dn32 Kupplung inkl. Dn32 Rohrstück inkl. Dichtung inkl. Befestigungsschrauben	€ 345,00	€ 345,00
31	1	Stk.	EPSILON-EP-700-OPT8-DE	Sieb 1,5mm	€ 549,00	€ 549,00
32	1	Stk.	PI-1000-DE	**REBLER** **Leistung**: ca. 400-1000 kg abhängig von der Obstsorte, Reifegrad und Temperatur des Produktes Edelstahlrahmen Notausschalter Elektromotor mit 0,75kW Spannung: 1x 230VAC / 50Hz	€ 1.890,00	€ 1.890,00
33	1	Stk.	ETA-DAMPF WASSER-100KW-DE	Dampf-Wasser Tauscher für KZE und Pasteureinheiten bis 1000 Liter/h. wird zum Betrieb von Pasteurisier- oder KZE-Anlagen mittels Dampf verwendet. Das Modul wird seitlich an die Pasteurisier- bzw. KZE-Anlage angeschraubt. Es kann mittels Stecker einfach an den Steuerkasten angeschlossen werden.	€ 2.690,00	€ 2.690,00
Übertrag						€ 433.102,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 433.102,50
				Dieses Paket beinhaltet folgende Komponenten: inkl. Edelstahlrahmen inkl. Dampf/Wasser Plattenwärmetauscher (max.100kW) inkl. Plattenwärmetaucher-Isolierung inkl. Dampf-Steuerventil (pneumatisch) inkl. Vorsteuer-Ventil inkl. Kondensatableiter inkl. Druckluftminderer inkl. Temperaturfühler (Heizwasser) inkl. Rohrleitung für Heizwasser inkl. Isolierung für Rohrleitung inkl. Entlüfter für Rohrleitung Druchluftversorgung wird benötigt (min. 6bar).		
34	1	Stk.	ETA-DAMPF WASSER-150KW-DE	Dampf-Wasser Tauscher für KZE und Pasteureinheiten bis 1500 Liter/h. wird zum Betrieb von Pasteurisier- oder KZE-Anlagen mittels Dampf verwendet. Das Modul wird seitlich an die Pasteurisier- bzw. KZE-Anlage angeschraubt. Es kann mittels Stecker einfach an den Steuerkasten angeschlossen werden. Dieses Paket beinhaltet folgende Komponenten: inkl. Edelstahlrahmen inkl. Dampf/Wasser Plattenwärmetauscher (max.150kW) inkl. Plattenwärmetaucher-Isolierung inkl. Dampf-Steuerventil (pneumatisch) inkl. Vorsteuer-Ventil inkl. Kondensatableiter inkl. Druckluftminderer inkl. Temperaturfühler (Heizwasser) inkl. Rohrleitung für Heizwasser inkl. Isolierung für Rohrleitung inkl. Entlüfter für Rohrleitung Druchluftversorgung wird benötigt (min. 6bar).	€ 3.290,00	€ 3.290,00
35	1	Stk.	ETA-DAMPF WASSER-200KW-DE	Dampf-Wasser Tauscher für KZE und Pasteureinheiten bis 2000 Liter/h. wird zum Betrieb von Pasteurisier- oder KZE-Anlagen mittels Dampf verwendet. Das Modul wird seitlich an die Pasteurisier- bzw. KZE-Anlage angeschraubt. Es kann mittels Stecker einfach an den Steuerkasten angeschlossen werden. Dieses Paket beinhaltet folgende Komponenten:	€ 3.690,00	€ 3.690,00
Übertrag						€ 440.082,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 440.082,50
				inkl. Edelstahlrahmen inkl. Dampf/Wasser Plattenwärmetauscher (max.200kW) inkl. Plattenwärmetaucher-Isolierung inkl. Dampf-Steuerventil (pneumatisch) inkl. Vorsteuer-Ventil inkl. Kondensatableiter inkl. Druckluftminderer inkl. Temperaturfühler (Heizwasser) inkl. Rohrleitung für Heizwasser inkl. Isolierung für Rohrleitung inkl. Entlüfter für Rohrleitung Druchluftversorgung wird benötigt (min. 6bar).		
36	1	Stk.	ETA-GLK-050 -E-DE	**Glyzerin-Kochkessel 50 Liter** doppelwandig, Edelstahl 3 kw, 230 V mit Thermostat 0-200 Grad Auslaufhahn 1 ¼“ Innendurchmesser: 400 mm Außendurchmesser: 470 mm stationär inkl. Rührwerk mit Fahrgestell 90x80 cm für Marmelade ca. 30 Umdrehungen / min	€ 7.860,00	€ 7.860,00
37	1	Stk.	ETA-GLK-075 -E-DE	**Glyzerin-Kochkessel 75 Liter** doppelwandig, Edelstahl 9 kw, 400 V mit Thermostat Auslaufhahn 1 ¼“ Außendurchmesser: 514 mm stationär inkl. Rührwerk für Marmelade ca. 30 Umdrehungen / min	€ 9.600,00	€ 9.600,00
38	1	Stk.	ETA-GLK-100 -E-DE	**Glyzerin-Kochkessel 100 Liter** doppelwandig, Edelstahl 9 kw, 400 V mit Thermostat Auslaufhahn 1 ¼“ Außendurchmesser: 514 mm stationär inkl. Rührwerk für Marmelade ca. 30 Umdrehungen / min	€ 10.390,00	€ 10.390,00
39	1	Stk.	ETA-KP-360-DE	**Kammerpasteur 360** max. Pasteurisierungsleistung 360 Flaschen pro Stunde Flaschenaufnahme max. 360 Flaschen mit einem Volumen von 1 Liter	€ 16.590,00	€ 16.590,00
Übertrag						€ 484.522,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 484.522,50
				Zum Pasteurisieren von kaltgefüllten Flaschen und Gläsern. Die Flaschen bzw. Gläser werden kaltgefüllt und verschlossen. Nach dem Verschließen werden die Flaschen bzw. Gläser in die Wasserwanne des Pasteures gestellt. Der Pasteurisierungsvorgang wird durch die eingabe der Temperatur und Heißhaltezeit gestartet und läuft voll automatisch ab. Heizungsversorgung: bauseitig Heizleistung: min. 40kW (min. 85°C) Anschluss: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung Abmessungen: ca. 1200x1800x2500		
40	1	Stk.	ETA-KP-360-DE-WAGEN	**Kammerpasteur Einschubwagen** für KP360 in Edelstahl für 360 Flaschen	€ 3.590,00	€ 3.590,00
41	1	Stk.	ETA-KP-480-DE	**Kammerpasteur 480** max. Pasteurisierungsleistung 480 Flaschen pro Stunde Flaschenaufnahme max. 480 Flaschen mit einem Volumen von 1 Liter Zum Pasteurisieren von kaltgefüllten Flaschen und Gläsern. Die Flaschen bzw. Gläser werden kaltgefüllt und verschlossen. Nach dem Verschließen werden die Flaschen bzw. Gläser in die Wasserwanne des Pasteures gestellt. Der Pasteurisierungsvorgang wird durch die eingabe der Temperatur und Heißhaltezeit gestartet und läuft voll automatisch ab. Heizungsversorgung: bauseitig Heizleistung: min. 50kW (min. 85°C) Anschluss: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung Abmessungen: ca. 1400x1900x2500	€ 18.590,00	€ 18.590,00
42	1	Stk.	ETA-KP-960-DE	**Kammerpasteur 960** max. Pasteurisierungsleistung 960 Flaschen pro Stunde Flaschenaufnahme max. 960 Flaschen mit einem Volumen von 1 Liter Zum Pasteurisieren von kaltgefüllten Flaschen und	€ 38.950,00	€ 38.950,00
Übertrag						€ 545.652,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 545.652,50
				Gläsern. Die Flaschen bzw. Gläser werden kaltgefüllt und verschlossen. Nach dem Verschließen werden die Flaschen bzw. Gläser in die Wasserwanne des Pasteures gestellt. Der Pasteurisierungsvorgang wird durch die eingabe der Temperatur und Heißhaltezeit gestartet und läuft voll automatisch ab. Heizungsversorgung: bauseitig Heizleistung: min. 95kW (min. 85°C) Anschluss: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung Abmessungen: ca. 1600x2200x2500mm		
43	1	Stk.	ETA-KZE-1000-OPT-DE	**KZE1000 Option** Die KZE-Option ist als Erweiterung zu einer bestehenden Pasteurisieranlage gedacht um diese als Kombigerät einsetzen zu können. Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 12m (Edelstahlrohrleitung ø42mm, 12m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 1000L/h <u>Lieferumfang:</u> Kurzzeiterhitzungsmodul Inkl. Plattenwärmetauscher aus Edelstahl Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=12000mm Inkl. Edelstahlstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. lebensmittelechter Verbindungsschläuche zum Pasteur DN32 Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32	€ 8.990,00	€ 8.990,00
Übertrag						€ 554.642,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 554.642,50
				Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg **Bei dieser Option kann entweder der Pasteur oder die KZE genutzt werden.**		
44	1	Stk.	ETA-KZE-1500-GAS-DE	**KZE1500 GAS** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 1500L/h Lieferumfang: Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=12000mm Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor	€ 19.490,00	€ 19.490,00
Übertrag						€ 574.132,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 574.132,50
				Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXX kg Abgasrohr-Nennweite ø: 130mm Spannungsversorgung: 3x400V / Erdung		
45	1	Stk.	ETA-KZE-1500-MOD-DE	**KZE1500 Modul** Die Kurzzeit-Heizmodul ist als eine Erweiterung zu einem existierenden Pasteur um als eine kombinierte Einheit zu verwenden zu können. Das Produkt Vorwärmung erfolgt durch einen Plattenwärmetauscher. Das kalte Produkt wird durch ausströmende Warmwasser erhitzt und dann eine präzise gesteuerte Heißwasserstrom auf die gewünschte Temperatur durchsetzen. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisierungstemperatur gehalten und wieder durch das kalte einströmende Produkt abgekühlt. Diese Betriebsart des KZE erlaubt von 90 bis 95% Energierückgewinnungsrate. Plattenwärmetauscher zum Vorwärmen und Rückkühlung mit Warmhalten Entfernung von etwa 6 m (Edelstahlrohr Ø42mm, 12m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft ist für maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen kalten Saft einströmenden und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5-8 ° C Kapazität: 1500L / h Lieferumfang: Inc. Kurzzeit Heizung- Modul Inkl. Plattenwärmetauscher aus Edelstahl Inkl. Hot-Haltesegment Inkl. Edelstahl-Vierkantrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dicht verschweißt) Inkl. Lebensmittel sicher Anschlussschläuche DN32 an Pasteur Inkl. Schlauch (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): XXX XXX x x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg	€ 17.400,00	€ 17.400,00
46	1	Stk.	ETA-KZE-1500-ÖL-DE	**KZE1500 ÖL** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für	€ 19.490,00	€ 19.490,00
Übertrag						€ 611.022,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 611.022,50
				eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 1500L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=12000mm Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Abgasrohr-Nennweite ø: 130mm Spannungsversorgung: 3x400V / Erdung		
47	1	Stk.	ETA-KZE-2000-MOD-DE	**<u>KZE2000 Modul</u>** Das KZE-Modul ist als Erweiterung zu einer bestehenden Pasteurisieranlage gedacht um diese als Kombigerät einsetzen zu können. Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch	€ 19.890,00	€ 19.890,00
Übertrag						€ 630.912,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 630.912,50
				ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 12m (Edelstahlrohrleitung ø42mm, 12m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 2000L/h <u>Lieferumfang:</u> Kurzzeiterhitzungsmodul Inkl. Plattenwärmetauscher aus Edelstahl Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=12000mm Inkl. Edelstahlstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. lebensmittelechter Verbindungsschläuche zum Pasteur DN32 Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg		
48	1	Stk.	ETA-KZE-3000-GAS-DE	**<u>KZE3000 GAS</u>** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft	€ 23.490,00	€ 23.490,00
Übertrag						€ 654.402,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 654.402,50
				und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 3000L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=22000mm Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
49	1	Stk.	ETA-KZE-3000-MOD-DE	**<u>KZE3000 Modul</u>** Das KZE-Modul ist als Erweiterung zu einer bestehenden Pasteurisieranlage gedacht um diese als Kombigerät einsetzen zu können. Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%.	€ 22.350,00	€ 22.350,00
Übertrag						€ 676.752,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 676.752,50
				Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 22m (Edelstahlrohrleitung ø42mm, 22m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 1500L/h <u>Lieferumfang:</u> Kurzzeiterhitzungsmodul Inkl. Plattenwärmetauscher aus Edelstahl Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=22000mm Inkl. Edelstahlstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. lebensmittelechter Verbindungsschläuche zum Pasteur DN32 Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg		
50	1	Stk.	ETA-KZE-3000-ÖL-DE	**<u>KZE3000 ÖL</u>** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 3000L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und	€ 23.490,00	€ 23.490,00
Übertrag						€ 700.242,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 700.242,50
				Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 42x1,5mm L=22000mm Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Abgasrohr-Nennweite ø: 130mm Spannungsversorgung: 16A / 3 x 400 V / Erdung		
51	1	Stk.	ETA-KZE-500-E-DE	**<u>KZE500 Elektrisch</u>** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 500L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung)	€ 12.890,00	€ 12.890,00
Übertrag						€ 713.132,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 713.132,50
				Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 34x1,5mm L=6000mm Inkl. Heizregister elektrisch ca. 12kW Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 32A / 3x400V / Erdung		
52	1	Stk.	ETA-KZE-500-GAS-DE	**<u>KZE500 GAS</u>** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 500L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 34x1,5mm L=6000mm Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt)	€ 16.800,00	€ 16.800,00
Übertrag						€ 729.932,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 729.932,50
				Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Abgasrohr-Nennweite ø: 130mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
53	1	Stk.	ETA-KZE-500-MOD-DE	**<u>KZE500 Modul</u>** Das KZE-Modul ist als Erweiterung zu einer bestehenden Pasteurisieranlage gedacht um diese als Kombigerät einsetzen zu können. Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 500L/h <u>Lieferumfang:</u> Kurzzeiterhitzungsmodul Inkl. Plattenwärmetauscher aus Edelstahl Inkl. Heißhaltestrecke ø 34x1,5mm L=6000mm Inkl. Edelstahlstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A)	€ 11.250,00	€ 11.250,00
Übertrag						€ 741.182,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 741.182,50
				(dichtgeschweißt) Inkl. lebensmittelechter Verbindungsschläuche zum Pasteur DN32 Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm		
54	1	Stk.	ETA-KZE-500-ÖL-DE	**<u>KZE500 ÖL</u>** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 500L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 34x1,5mm L=6000mm Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor	€ 16.200,00	€ 16.200,00
Übertrag						€ 757.382,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 757.382,50
				Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Abgasrohr-Nennweite ø: 130mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
55	1	Stk.	ETA-KZE-600-E-DE	**KZE600 Elektrisch** Die Produkt-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Das kalte Produkt wird durch ausfließendes Heißwasser angewärmt und danach durch einen exakt geregelten Heißwasserstrom auf die notwendige Temperatur gebracht. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur gehalten und durch das nachströmende kalte Produkt wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von 90 bis 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke von ca. 6m (Edelstahlrohrleitung ø34mm, 6m = 30 Sek.). Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Saft und ausströmendem heißen Saft ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Saft und ausströmenden heißen Saft: Ca. 5 bis 8°C Leistung: 600L/h Lieferumfang: Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Pasteurwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke ø 34x1,5mm L=6000mm Inkl. Heizregister elektrisch ca. 12kW Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm	€ 16.590,00	€ 16.590,00
Übertrag						€ 773.972,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 773.972,50
				Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 32A / 3x400V / Erdung		
56	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-1000-DAMPF-DE	**BIER-KZE 1000ltr/h DAMPF** Die Bier-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwäremetauschers in der "Pasteur-Sektion" das Produkt auf die vom Benutzter eingestellte Temperatur geregelt. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur in der Heisshaltestrecke gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke, 30 Sek. Heisshaltungszeit. Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Bier und ausströmendem heißen Bier ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Bier und ausströmenden heißen Bier: ca. +5 bis +8°C Eintrittstemperatur (lt. Kunde): ca._____°C Eckdaten: KZE-Leistung: 1000Ltr./h max. Pasteurisierungstemperatur: 75°C (bei 16bar Druck) max. Anlagendruck: 16bar Rohrleitungen: in Edelstahl (Formiergas-geschweißt) max. Austrittsdruck: ca. 8bar Anschluss IN: DN32 (DIN11851) Anschluss OUT: DN25 (DIN11851) Bei einer Pasteurisierungstemperatur von 74°C. und einer Heißhaltezeit von 60 sec. ergibt das 100 Pasteurisierungseinheit (100PE) Lieferumfang: Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke aus 1.4301 (V2A) Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Dampf-Wassertauscher Inkl. Kondensatabscheider Inkl. 1x Umwälzpumpe Inkl. 2x Pumpen - Edelstahl Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Druckanzeige - mit integrierter Überdruckabschaltung Inkl. hygienischem Druckminderer Inkl. hygienischem Durchflussminderer	€ 34.190,00	€ 34.190,00
Übertrag						€ 808.162,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 808.162,50
				Inkl. hygienischer Durchflussanzeige Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 / DN25 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
57	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-1000-E-DE	**<u>BIER-KZE 1000ltr/h elektrisch</u>** Die Bier-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwäremetauschers in der "Pasteur-Sektion" das Produkt auf die vom Benutzter eingestellte Temperatur geregelt. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur in der Heißhaltestrecke gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke, 30 Sek. Heißhaltungszeit. Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Bier und ausströmendem heißen Bier ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Bier und ausströmenden heißen Bier: ca. +5 bis +8°C Eintrittstemperatur (lt. Kunde): ca._____°C <u>Eckdaten:</u> KZE-Leistung: 1000Ltr./h max. Pasteurisierungstemperatur: 75°C (bei 16bar Druck) max. Anlagendruck: 16bar Rohrleitungen: in Edelstahl (Formiergas-geschweißt) max. Austrittsdruck: ca. 8bar Anschluss IN: DN32 (DIN11851) Anschluss OUT: DN25 (DIN11851) Bei einer Pasteurisierungstemperatur von 74°C. und einer Heißhaltezeit von 60 sec. ergibt das 100 Pasteurisierungseinheit (100PE) <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke aus 1.4301 (V2A) Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. elektrisches Heizmodul Inkl. 1x Umwälzpumpe Inkl. 2x Pumpen - Edelstahl Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl	€ 37.850,00	€ 37.850,00
Übertrag						€ 846.012,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 846.012,50
				Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Druckanzeige - mit integrierter Überdruckabschaltung Inkl. hygienischem Druckminderer Inkl. hygienischem Durchflussminderer Inkl. hygienischer Durchflussanzeige Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 / DN25 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
58	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-1000-OPT1-DE	Option: **<u>AKTIVE KÜHLUNG zur 1000 Liter KZE</u>** Mit der Option verfügt das System über eine aktive Kühlsektion, diese wird mittels Frischwasser oder Glycol-Kühler (bauseits) betrieben bzw. das Bier nochmals weiter abgekühlt. Kühlleistung ist abhängig von der bauseits zur Verfügung gestellten Kühlmenge. Umwälzung des Kühlmittels oder Eiswassers wird bauseits benötigt (Umwälzpumpe + Steuerung)!	€ 3.290,00	€ 3.290,00
59	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-300-E-DE	**<u>BIER-KZE 300ltr/h elektrisch</u>** Die Bier-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwäremetauschers in der "Pasteur-Sektion" das Produkt auf die vom Benutzter eingestellte Temperatur geregelt. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur in der Heißhaltestrecke gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke, 30 Sek. Heißhaltungszeit. Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Bier und ausströmendem heißen Bier ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Bier und ausströmenden heißen Bier: ca. +5 bis +8°C Eintrittstemperatur (lt. Kunde): ca._____°C <u>Eckdaten:</u> KZE-Leistung: 300Ltr./h max. Pasteurisierungstemperatur: 75°C (bei 16bar Druck) max. Anlagendruck: 16bar Rohrleitungen: in Edelstahl (formiergas-geschweißt) max. Austrittsdruck: ca. 8bar	€ 25.890,00	€ 25.890,00
Übertrag						€ 875.192,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 875.192,50
				Anschluss IN: DN32 (DIN11851) Anschluss OUT: DN25 (DIN11851) Bei einer Pasteurisierungstemperatur von 74°C. und einer Heißhaltezeit von 60 sec. ergibt das 100 Pasteurisierungseinheit (100PE) Lieferumfang: Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke aus 1.4301 (V2A) Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. elektrisches Heizmodul Inkl. 1x Umwälzpumpe Inkl. 2x Pumpen - Edelstahl Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Druckanzeige - mit integrieter Überdruckabschaltung Inkl. hygienischem Druckminderer Inkl. hygienischem Durchflussminderer Inkl. hygienischer Durchflussanzeige Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 / DN25 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
60	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-3000-DAMPF-DE	**BIER-KZE 3000ltr/h DAMPF** Die Bier-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwäremetauschers in der "Pasteur-Sektion" das Produkt auf die vom Benutzter eingestellte Temperatur geregelt. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur in der Heißhaltestrecke gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke, 30 Sek.Heißhaltungszeit. Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Bier und ausströmendem heißen Bier ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Bier und ausströmenden heißen Bier: ca. +5 bis +8°C Eintrittstemperatur (lt. Kunde): ca. _____°C Eckdaten: KZE-Leistung: 3000Ltr./h max. Pasteurisierungstemperatur: 75°C (bei 16bar	€ 38.249,00	€ 38.249,00
Übertrag						€ 913.441,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 913.441,50
				Druck) max. Anlagendruck: 16bar Rohrleitungen: in Edelstahl (formiergas-geschweißt) max. Austrittsdruck: ca. 8bar Anschluss IN: DN32 (DIN11851) Anschluss OUT: DN25 (DIN11851) Bei einer Pasteurisierungstemperatur von 74°C. und einer Heißhaltezeit von 60 sec. ergibt das 100 Pasteurisierungseinheit (100PE) <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke aus 1.4301 (V2A) Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Dampf-Wassertauscher Inkl. Kondensatabscheider Inkl. 1x Umwälzpumpe Inkl. 2x Pumpen - Edelstahl Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Druckanzeige - mit integrieter Überdruckabschaltung Inkl. hygienischem Druckminderer Inkl. hygienischem Durchflussminderer Inkl. hygienischer Durchflussanzeige Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 / DN25 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
61	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-3000-OPT1-DE	Option: **<u>AKTIVE KÜHLUNG zur 3000 Liter KZE</u>** Mit der Option verfügt das System über eine aktive Kühlsektion, diese wird mittels Frischwasser oder Glycol-Kühler (bauseits) betrieben bzw. das Bier nochmals weiter abgekühlt. Kühlleistung ist abhängig von der bauseits zur Verfügung gestellten Kühlmenge. Umwälzung des Kühlmittels oder Eiswassers wird bauseits benötigt (Umwälzpumpe + Steuerung)!	€ 4.990,00	€ 4.990,00
62	1	Stk.	ETA-KZE-BEER-500-E-DE	**<u>BIER-KZE 500ltr/h elektrisch</u>** Die Bier-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwäremetauschers in der "Pasteur-Sektion" das	€ 28.950,00	€ 28.950,00
Übertrag						€ 947.381,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 947.381,50
				Produkt auf die vom Benutzter eingestellte Temperatur geregelt. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur in der Heißhaltestrecke gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke, 30 Sek. Heißhaltungszeit. Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Bier und ausströmendem heißen Bier ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Bier und ausströmenden heißen Bier: ca. +5 bis +8°C Eintrittstemperatur (lt. Kunde): ca._____°C <u>Eckdaten:</u> KZE-Leistung: 500Ltr./h max. Pasteurisierungstemperatur: 75°C (bei 16bar Druck) max. Anlagendruck: 16bar Rohrleitungen: in Edelstahl (formiergas-geschweißt) max. Austrittsdruck: ca. 8bar Anschluss IN: DN32 (DIN11851) Anschluss OUT: DN25 (DIN11851) Bei einer Pasteurisierungstemperatur von 74°C. und einer Heißhaltezeit von 60 sec. ergibt das 100 Pasteurisierungseinheit (100PE) <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke aus 1.4301 (V2A) Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. elektrisches Heizmodul Inkl. 1x Umwälzpumpe Inkl. 2x Pumpen - Edelstahl Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Druckanzeige - mit integrieter Überdruckabschaltung Inkl. hygienischem Druckminderer Inkl. hygienischem Durchflussminderer Inkl. hygienischer Durchflussanzeige Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 / DN25 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
63	1	Stk.		**<u>BIER-KZE 5000ltr/h DAMPF</u>**	€ 53.598,00	€ 53.598,00
Übertrag						€ 1.000.979,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.000.979,50
			ETA-KZE-BEER-5000-DAMPF-DE	Die Bier-Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwäremetauschers in der "Pasteur-Sektion" das Produkt auf die vom Benutzter eingestellte Temperatur geregelt. Das Produkt wird für eine definierte Zeit auf Pasteurisiertemperatur in der Heißhaltestrecke gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%. Plattenwärmetauscher zur Vorwärmung und Rückkühlung, mit Heißhaltestrecke, 30 Sek.Heißhaltungszeit. Der Wärmeaustausch zwischen einströmendem kalten Bier und ausströmendem heißen Bier ist für eine maximale Wärmerückgewinnung optimiert. Temperaturdifferenz zwischen einströmenden kalten Bier und ausströmenden heißen Bier: ca. +5 bis +8°C Eintrittstemperatur (lt. Kunde): ca. _____°C <u>Eckdaten:</u> KZE-Leistung: 5000Ltr./h max. Pasteurisierungstemperatur: 75°C (bei 16bar Druck) max. Anlagendruck: 16bar Rohrleitungen: in Edelstahl (formiergas-geschweißt) max. Austrittsdruck: ca. 8bar Anschluss IN: DN32 (DIN11851) Anschluss OUT: DN25 (DIN11851) Bei einer Pasteurisierungstemperatur von 74°C. und einer Heißhaltezeit von 60 sec. ergibt das 100 Pasteurisierungseinheit (100PE) <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Vorwärmung und Rückkühlung) Inkl. Plattenwärmetauscher (zur Aufheizung auf die Pasteurisiertemperatur) Inkl. Heißhaltestrecke aus 1.4301 (V2A) Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Dampf-Wassertauscher Inkl. Kondensatabscheider Inkl. 1x Umwälzpumpe Inkl. 2x Pumpen - Edelstahl Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Druckanzeige - mit integrieter Überdruckabschaltung Inkl. hygienischem Druckminderer Inkl. hygienischem Durchflussminderer Inkl. hygienischer Durchflussanzeige Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 / DN25 <u>Technische Daten:</u>		
Übertrag						€ 1.000.979,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.000.979,50
				Abmessungen (LxBxH): XXX x XXX x XXX mm Gewicht: ca. XXXXXkg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
64	1	Stk.	ETA-ME-1000-GAS-DE	**Maischeerhitzer ME 1000 GAS** Leistung: bis zu 1000 kg/h Temperatur-Produktaustritt: max. 65°C. Die Maische wird mittels einer Schneckenpumpe durch den Rohrerhitzer geschoben. Durch die Konstruktion wird eine optimale Verwirbelung des Produktes gewährleistet und die Kerntemperatur erreicht. Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Exzenterschneckenpumpe Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen Leistung: 2,2kW El. Spannung: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung	€ 29.700,00	€ 29.700,00
65	1	Stk.	ETA-ME-1000-MOD-DE	**Maischeerhitzer ME 1000 MODUL** Leistung: bis zu 1000 kg/h Temperatur-Produktaustritt: max. 65°C. Die Maische wird mittels einer Schneckenpumpe durch den Rohrerhitzer geschoben. Durch die Konstruktion wird eine optimale Verwirbelung des Produktes gewährleistet und die Kerntemperatur erreicht. Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Exzenterschneckenpumpe Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen	€ 24.300,00	€ 24.300,00
Übertrag						€ 1.054.979,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.054.979,50
				Leistung: 2,2kW El. Spannung: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung <u>Bauseits:</u> Benötigte thermische Leistung: ca. 75-85kW Benötigte Vorlauftemperatur: mind. 85°C Benötigter Rohrleitungsquerschnitt: mind. DN40		
66	1	Stk.	ETA-ME-1000-ÖL-DE	**<u>Maischeerhitzer ME 1000 ÖL</u>** Leistung: bis zu 1000 kg/h Temperatur-Produktaustritt: max. 65°C. Die Maische wird mittels einer Schneckenpumpe durch den Rohrerhitzer geschoben. Durch die Konstruktion wird eine optimale Verwirbelung des Produktes gewährleistet und die Kerntemperatur erreicht. <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Exzenterschneckenpumpe Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen Leistung: 2,2kW El. Spannung: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung	€ 29.700,00	€ 29.700,00
67	1	Stk.	ETA-ME-2500-GAS-DE	**<u>Maischeerhitzer ME 2500 GAS</u>** Leistung: bis zu 2500 kg/h Temperatur-Produktaustritt: max. 65°C. Die Maische wird mittels einer Schneckenpumpe durch den Rohrerhitzer geschoben. Durch die Konstruktion wird eine optimale Verwirbelung des Produktes gewährleistet und die Kerntemperatur erreicht. <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel	€ 34.800,00	€ 34.800,00
Übertrag						€ 1.119.479,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.119.479,50
				Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Exzenterschneckenpumpe Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen Leistung: 4,5kW El. Spannung: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung <u>Bauseits:</u> Benötigte thermische Leistung: ca. 180-200kW Benötigte Vorlauftemperatur: mind. 85°C Benötigter Rohrleitungsquerschnitt: mind. DN40		
68	1	Stk.	ETA-ME-2500-MOD-DE	**<u>Maischeerhitzer ME 2500 MODUL</u>** Leistung: bis zu 2500 kg/h Temperatur-Produktaustritt: max. 65°C. Die Maische wird mittels einer Schneckenpumpe durch den Rohrerhitzer geschoben. Durch die Konstruktion wird eine optimale Verwirbelung des Produktes gewährleistet und die Kerntemperatur erreicht. <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Exzenterschneckenpumpe Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen Leistung: 4,5kW El. Spannung: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung <u>Bauseits:</u> Benötigte thermische Leistung: ca. 180-200kW Benötigte Vorlauftemperatur: mind. 85°C Benötigter Rohrleitungsquerschnitt: mind. DN40	€ 27.900,00	€ 27.900,00
69	1	Stk.	ETA-ME-2500-ÖL-DE	**Maischeerhitzer ME 2500 ÖL** Leistung: bis zu 2500 kg/h Temperatur-Produktaustritt: max. 65°C. Die Maische wird mittels einer Schneckenpumpe durch den Rohrerhitzer geschoben. Durch die Konstruktion	€ 34.800,00	€ 34.800,00
Übertrag						€ 1.182.179,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.182.179,50
				wird eine optimale Verwirbelung des Produktes gewährleistet und die Kerntemperatur erreicht. Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Exzenterschneckenpumpe Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen Leistung: 4,5kW El. Spannung: 16A / 3x400V / Neutral / Erdung		
70	1	Stk.	ETA-PAS-005-E-DE	**PAS 5 E** Elektrischer Tauchsieder zum Erhitzen von Flüssigkeiten (Saft, Nektar,...) in offenen Behältern, durch das eingebaute Thermostat wird ein Überhitzen des Produktes verhindert. Thermostat einstellbar 0-80° C (Einstellrad 0-10). Lieferumfang: inkl. Thermostat inkl. Anschlussleitung CEE 16A Technische Daten: Elektrische Leistung: 3,6kW Spannung: 3x400V Höhe: ca. 95cm Durchmesser: ø 17cm	€ 699,00	€ 699,00
71	1	Stk.	ETA-PAS-008-E-DE	**PAS 8 E** Elektrischer Tauchsieder zum Erhitzen von Flüssigkeiten (Saft, Nektar,...) in offenen Behältern, durch das eingebaute Thermostat wird ein Überhitzen des Produktes verhindert. Thermostat einstellbar 0-80° C (Einstellrad 0-10). Lieferumfang: inkl. Thermostat inkl. Anschlussleitung CEE 16A	€ 1.699,00	€ 1.699,00
Übertrag						€ 1.184.577,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.184.577,50
				Technische Daten: Elektrische Leistung: 6,8kW Spannung: 3x400V Höhe: ca. 105cm Durchmesser: ø 38cm		
72	1	Stk.	ETA-PAS-100E-DE	**PAS100 E** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 101 L/h Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlgehäuse Inkl. Elektroheizstab 9kW Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): 600 x 600 x 1200 mm Gewicht: ca. 70kg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung	€ 7.200,00	€ 7.200,00
73	1	Stk.	ETA-PAS-1000-GAS-DE	**PAS1000 GAS** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 1000L/h Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher	€ 23.490,00	€ 23.490,00
Übertrag						€ 1.215.267,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.215.267,50
				Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): 1450 x 1700 x 1550 mm Gewicht: ca. 550kg Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung **Um den Gasbrenner korrekt einstellen zu können benötigen wir die zu verwendene Gasart (wie z.B. Flüssiggas, Erdgas,...) und den Gasanlagendruck, ebenso benötigen wir die Nennweite des Gasanschlusses!**		
74	1	Stk.	ETA-PAS-100	**<u>PAS1000 Modul</u>** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 1000L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung	€ 12.970,00	€ 12.970,00
Übertrag						€ 1.228.237,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.228.237,50
				Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): 900 x 800 x 1550 mm Gewicht: ca. 200kg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung <u>Voraussetzungen:</u> 16A / 3x400V / Erdung Versorgungsleitung 6/4" mind. Temperatur: 90°C. mind. Leistung der Heizanlage 85 kW		
75	1	Stk.	ETA-PAS-1000-ÖL-DE	**<u>PAS1000 ÖL</u>** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 1000L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): 1450 x 1700 x 1550 mm Gewicht: ca. 550kg Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung	€ 22.490,00	€ 22.490,00
76	1	Stk.			€ 24.990,00	€ 24.990,00
Übertrag						€ 1.275.717,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.275.717,50

ETA-PAS-150
0-GAS-DE

PAS1500 GAS

Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.

Leistung: 1500L/h

Lieferumfang:
Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher
Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt)
Inkl. Edelstahlverkleidung
Inkl. Heizkessel
Inkl. Gasbrenner
Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90°
Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m
Inkl. Umwälzpumpe
Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig)
Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl
Inkl. Automatischer Temperaturregelung
Inkl. Trockenlaufschutzsensor
Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32

Technische Daten:
Abmessungen (LxBxH): 1450 x 1700 x 1550 mm
Gewicht: ca. 650kg
Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm
Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung

Um den Gasbrenner korrekt einstellen zu können benötigen wir die zu verwendende Gasart (wie z.B. Flüssiggas, Erdgas,...) und den Gasanlagendruck, ebenso benötigen wir die Nennweite des Gasanschlusses!

77	1	Stk.	ETA-PAS-150 0-MOD-DE	**PAS1500 Modul**	€ 14.580,00	€ 14.580,00
Übertrag						€ 1.290.297,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.290.297,50

Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.

Leistung: 1500L/h

Lieferumfang:
Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher
Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt)
Inkl. Edelstahlverkleidung
Inkl. Umwälzpumpe
Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig)
Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl
Inkl. Automatischer Temperaturregelung
Inkl. Trockenlaufschutzsensor
Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32

Technische Daten:
Abmessungen (LxBxH): 900 x 800 x 1550 mm
Gewicht: ca. 200kg
Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung

Voraussetzungen:
16A / 3x400V / Erdung
Versorgungsleitung 6/4"
mind. temperatur 90°C.
mind. Leistung der Heizanlage 125 kW

78	1	Stk.	ETA-PAS-1500-ÖL-DE	**PAS1500 ÖL**	€ 24.990,00	€ 24.990,00

Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.

Leistung: 1500L/h

Übertrag	€ 1.315.287,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.315.287,50
				Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): 1450 x 1700 x 1550 mm Gewicht: ca. 650kg Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
79	1	Stk.	ETA-PAS-200 E-DE	**PAS200 E** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 205L/h Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlgehäuse Inkl. 2x Elektroheizstäbe zu je 10kW Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): 600 x 600 x 1200 mm Gewicht: ca. 80kg Spannungsversorgung: 32A / 3x400V / Erdung	€ 8.790,00	€ 8.790,00
Übertrag						€ 1.324.077,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.324.077,50
80	1	Stk.	ETA-PAS-2000-GAS-DE	**PAS2000 GAS**	€ 27.490,00	€ 27.490,00

Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.

Leistung: 2000L/h

Lieferumfang:
Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher
Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt)
Inkl. Edelstahlverkleidung
Inkl. Heizkessel
Inkl. Gasbrenner
Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90°
Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m
Inkl. Umwälzpumpe
Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig)
Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl
Inkl. Automatischer Temperaturregelung
Inkl. Trockenlaufschutzsensor
Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32

Technische Daten:
Abmessungen (LxBxH): 1650 x 1700 x 1550 mm
Gewicht: ca. 850kg
Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm
Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung

Um den Gasbrenner korrekt einstellen zu können benötigen wir die zu verwendene Gasart (wie z.B. Flüssiggas, Erdgas,...) und den Gasanlagendruck, ebenso benötigen wir die Nennweite des Gasanschlusses!

81	1	Stk.	ETA-PAS-2000-MOD-DE	**PAS2000 Modul**	€ 18.500,00	€ 18.500,00

Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das

Übertrag	€ 1.370.067,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.370.067,50

Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.

Leistung: 2000L/h

Lieferumfang:
Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher
Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt)
Inkl. Edelstahlverkleidung
Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90°
Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m
Inkl. Umwälzpumpe
Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig)
Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl
Inkl. Automatischer Temperaturregelung
Inkl. Trockenlaufschutzsensor
Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32

Technische Daten:
Abmessungen (LxBxH): 900 x 800 x 1650 mm
Gewicht: ca. 250kg
Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm
Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung

Voraussetzungen:
16A / 3x400V / Erdung
Versorgungsleitung 6/4"
mind. Temperatur 90°C.
mind. Leistung der Heizanlage 168 kW

82	1	Stk.	ETA-PAS-2000-ÖL-DE	**PAS2000 ÖL**	€ 27.490,00	€ 27.490,00

Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.

Leistung: 2000L/h

Lieferumfang:
Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher

Übertrag						€ 1.397.557,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.397.557,50
				Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): 1650 x 1700 x 1550 mm Gewicht: ca. 850kg Abgasrohr-Nennweite ø: 150mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung		
83	1	Stk.	ETA-PAS-2500-GAS-DE	**<u>PAS2500 GAS</u>** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 2500L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32	€ 32.560,00	€ 32.560,00
Übertrag						€ 1.430.117,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.430.117,50
				Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): 1950 x 1700 x 1550 mm Gewicht: ca. 1050kg Abgasrohr-Nennweite ø: 200mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung **Um den Gasbrenner korrekt einstellen zu können benötigen wir die zu verwendene Gasart (wie z.B. Flüssiggas, Erdgas,...) und den Gasanlagendruck, ebenso benötigen wir die Nennweite des Gasanschlusses!**		
84	1	Stk.	ETA-PAS-250	**PAS2500 Modul** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 2500L/h Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): 900 x 800 x 1550 mm Gewicht: ca. 750kg Abgasrohr-Nennweite ø: 200mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung Voraussetzungen: 16A / 3x400V / Erdung Versorgungsleitung 6/4"	€ 19.950,00	€ 19.950,00
Übertrag						€ 1.450.067,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.450.067,50
				mind. temperatur 90°C. mind. Leistung der Heizanlage 210 kW		
85	1	Stk.	ETA-PAS-2500-ÖL-DE	**PAS2500 ÖL** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 2500L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): 1950 x 1700 x 1550 mm Gewicht: ca. 1050kg Abgasrohr-Nennweite ø: 200mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung	€ 32.560,00	€ 32.560,00
86	1	Stk.	ETA-PAS-300-GAS-DE	**PAS300 GAS** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt.	€ 12.490,00	€ 12.490,00
Übertrag						€ 1.495.117,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.495.117,50
				Leistung: 300L/h Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Gasbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 Technische Daten: Abmessungen (LxBxH): 900 x 1600 x 1450 mm Gewicht: ca. 480kg Abgasrohr-Nennweite ø: 130mm Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung **Um den Gasbrenner korrekt einstellen zu können benötigen wir die zu verwendene Gasart (wie z.B. Flüssiggas, Erdgas,...) und den Gasanlagendruck, ebenso benötigen wir die Nennweite des Gasanschlusses!**		
87	1	Stk.	ETA-PAS-300 MOD-DE	**PAS300 Modul** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 300L/h Lieferumfang: Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt)	€ 7.960,00	€ 7.960,00
Übertrag						€ 1.503.077,50

Pos.	Anzahl	Einheit	Artikelnr.	Bezeichnung	Einzelpreis	Gesamtpreis
Übertrag						€ 1.503.077,50
				Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32 <u>Technische Daten:</u> Abmessungen (LxBxH): 900 x 800 x 1450 mm Gewicht: ca. 200kg Spannungsversorgung: 16A / 3x400V / Erdung <u>Voraussetzungen:</u> 16A / 3x400V / Erdung Versorgungsleitung 6/4" mind. Temperatur 90°C. mind. Leistung der Heizanlage 27 kW		
88	1	Stk.	ETA-PAS-300-ÖL-DE	**<u>PAS300 ÖL</u>** Die Pasteurisierung erfolgt mittels einer Pasteurisierungsanlage. In der Pasteurisierungsanlage wird das Produkt kurzzeitig auf die erforderliche Temperatur erhitzt (im Regelfall um die 80°C.). Um das Produkt auf die gewünschte Pasteurisationstemperatur zu bringen werden wahlweise Röhrenwärmetauscher (wahlweise auch Plattentauscher) eingesetzt. Die optimale Auslegung der Anlage richtet sich nach dem zu erhitzenden Produkt. Leistung: 300L/h <u>Lieferumfang:</u> Inkl. Rohr in Rohr - Wärmetauscher Inkl. Edelstahlformrohrrahmen aus 1.4301 (V2A) (dichtgeschweißt) Inkl. Edelstahlverkleidung Inkl. Heizkessel Inkl. Ölbrenner Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohrbogen 0-90° Inkl. 1x Edelstahl-Abgasrohr 1m Inkl. Umwälzpumpe Inkl. Impellerpumpe (lebensmittelecht, heißfahrfähig) Inkl. Steuerkasten aus Edelstahl Inkl. Automatischer Temperaturregelung Inkl. Trockenlaufschutzsensor Inkl. Schlauchtüllen (DIN11851) DN32	€ 12.490,00	€ 12.490,00
Übertrag						€ 1.515.567,50