

Pasteurisateur M-350 (Pasteurierungsset)



BESCHREIBUNG

Das Pasteurierungsset besteht aus vier Maschinen: dem Pasteurierungsgerät M-350, dem Beutelfüller BagInBox, dem Heiz- und Kühlkühler und dem Schalenfilter. Der Pasteurisierungsprozess besteht aus vier Schritten:

1. **ERHITZUNG:** Der Tank des Pasteurisators wird mit flüssigem Ei gefüllt, das dann automatisch auf eine Temperatur von 66–69 °C [147–154 °F] erhitzt wird,
2. **PASTEURISIERUNG:** Das auf die Pasteurisierungstemperatur erhitzte Flüssigei wird im Tank des Pasteurisators aufbewahrt, wo es innerhalb eines Zeitraums von 15 bis 20 Minuten pasteurisiert wird. Die Zeit kann am Bedienfeld eingestellt werden. Die Eimasse wird kontinuierlich gerührt, der gesamte Vorgang wird von der Steuerung gesteuert und im Verlaufsschreiber aufgezeichnet,
3. **KÜHLEN:** Das pasteurisierte Flüssigei wird mit eiskaltem Wasser schnell auf 2–6 °C [36 °F] abgekühlt,
4. **VERPACKUNG:** Die gekühlte Eiflüssigkeit wird dann automatisch in den Beutelfüller gepumpt, wo sie abgemessen und dann in BagInBox-Kunststoffbeutel gepumpt wird. Während des Pasteurierungsprozesses wird das Flüssigei ständig gemischt und der gesamte Prozess wird von einem überwacht eingebauten Controller übertragen und auf einem Rekorder gespeichert.



PHONE

SALES: +48 792 333 900

WhatsApp

WeChat



ONLINE

SALES: sales@egg-breakers.com

OFFICE: office@egg-breakers.com



www.egg-breakers.com



CONTACT

OVO-TECH Sp. z o.o.

Boczna 43

27-200 Starachowice

Poland

TAX ID: 664-214-74-52

EUROPEAN UNION



Die Maschine ist mit einem halbautomatischen Clean-In-Place (CIP)-System ausgestattet, das die Maschine nach Änderung der Schlauchkonfiguration automatisch reinigt und desinfiziert.

Während des gesamten Prozesses wird die Eimasse gemischt. Einzelne Schritte (Erhitzen, Pasteurisieren, Abkühlen) werden von der SPS automatisch durchgeführt und im Rekorder aufgezeichnet.

Die Maschine verfügt über ein halbautomatisches CIP-Waschsystem, das die Maschine nach Änderung der Schlauchkonfiguration automatisch reinigt und desinfiziert.

DIE FUNKTIONSIDEE DES GERÄTS

Durch die Pasteurisierung der Eimasse soll eine mikrobiologische Kontamination beseitigt werden, die zu einem schnellen Verderb der Eimasse führt. Die von OVO-TECH sp. z o. Ö. ermöglicht es Ihnen, ein Produkt zu erhalten, das der Verordnung der Europäischen Kommission (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates entspricht vom 29. April 2004 über Hygiene in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs und PN-A-86501 für Eiprodukte. Die Standardhaltbarkeit des Produkts beträgt bis zu 4 Wochen ohne Verschlechterung seiner Eigenschaften. Mit dem Pasteurisateur M350 können Sie Eimasse von 175 l [45 US gal lqd] bis 350 l [93 US gal lqd] gleichzeitig pasteurisieren. Die Dauer des Prozesses hängt von der Menge der pasteurisierten Masse ab. Sie variiert zwischen 4 und 6 Stunden. In Zusammenarbeit mit dem Massenfilter und der Füllmaschine können Sie qualitativ hochwertige Produkte unter Einhaltung der Hygienestandards in Beutel vom Typ BAG in BOX verpacken. Der hinter dem Pasteurisierungstank installierte Eiermassenfilter entfernt alle in den Tank gelangten Eierschalenreste, was höchste Produktqualität gewährleistet und die Füllpumpe vor Beschädigungen schützt. Die Füllmaschine ermöglicht Ihnen durch die präzise Durchflussmessung das Befüllen von Beuteln ab 1 l [0,26 US gal lqd].


BESCHREIBUNG DES PASTEURISIERUNGSPROZESSES

Der Pasteurisierungsprozess beginnt mit der Zubereitung der Eimasse. Vor der Pasteurisierung muss die Masse homogenisiert werden und eine homogene Struktur aufweisen. Das Befüllen des Tanks kann über den Anschlussstutzen erfolgen, wenn wir zum Befüllen ein Pumpenset verwenden, oder durch Befüllen des Tanks von Hand. Nachdem der Tank bis zum gewünschten Volumen gefüllt ist, beginnt der Bediener mit dem Arbeitszyklus der Maschine. Die erste Phase des Prozesses besteht darin, die Masse auf die erforderliche Temperatur zu erhitzen, um den richtigen Pasteurisierungsprozess durchzuführen. Die ordnungsgemäße Pasteurisierung erfolgt, nachdem die Charge die erforderliche Temperatur erreicht hat. Dabei wird die Pasteurisierungstemperatur über einen bestimmten Zeitraum aufrechterhalten.



PHONE

SALES: +48 792 333 900

 WhatsApp

 WeChat



ONLINE

SALES: sales@egg-breakers.com

OFFICE: office@egg-breakers.com



www.egg-breakers.com



CONTACT

OVO-TECH Sp. z o.o.

Boczna 43

27-200 Starachowice

Poland

TAX ID: 664-214-74-52

EUROPEAN UNION



Produkt	Temperatur	Zeit
gemischte Masse	66°C	20 min
Eiweiß	62°C	15 min
Eigelb	69°C	20 min

Bild. 1. Temperaturen und Zeiten für verschiedene Produkte



PHONE

SALES: +48 792 333 900

WhatsApp

WeChat



ONLINE

SALES: sales@egg-breakers.com

OFFICE: office@egg-breakers.com



www.egg-breakers.com



CONTACT

OVO-TECH Sp. z o.o.

Boczna 43

27-200 Starachowice

Poland

TAX ID: 664-214-74-52

EUROPEAN UNION

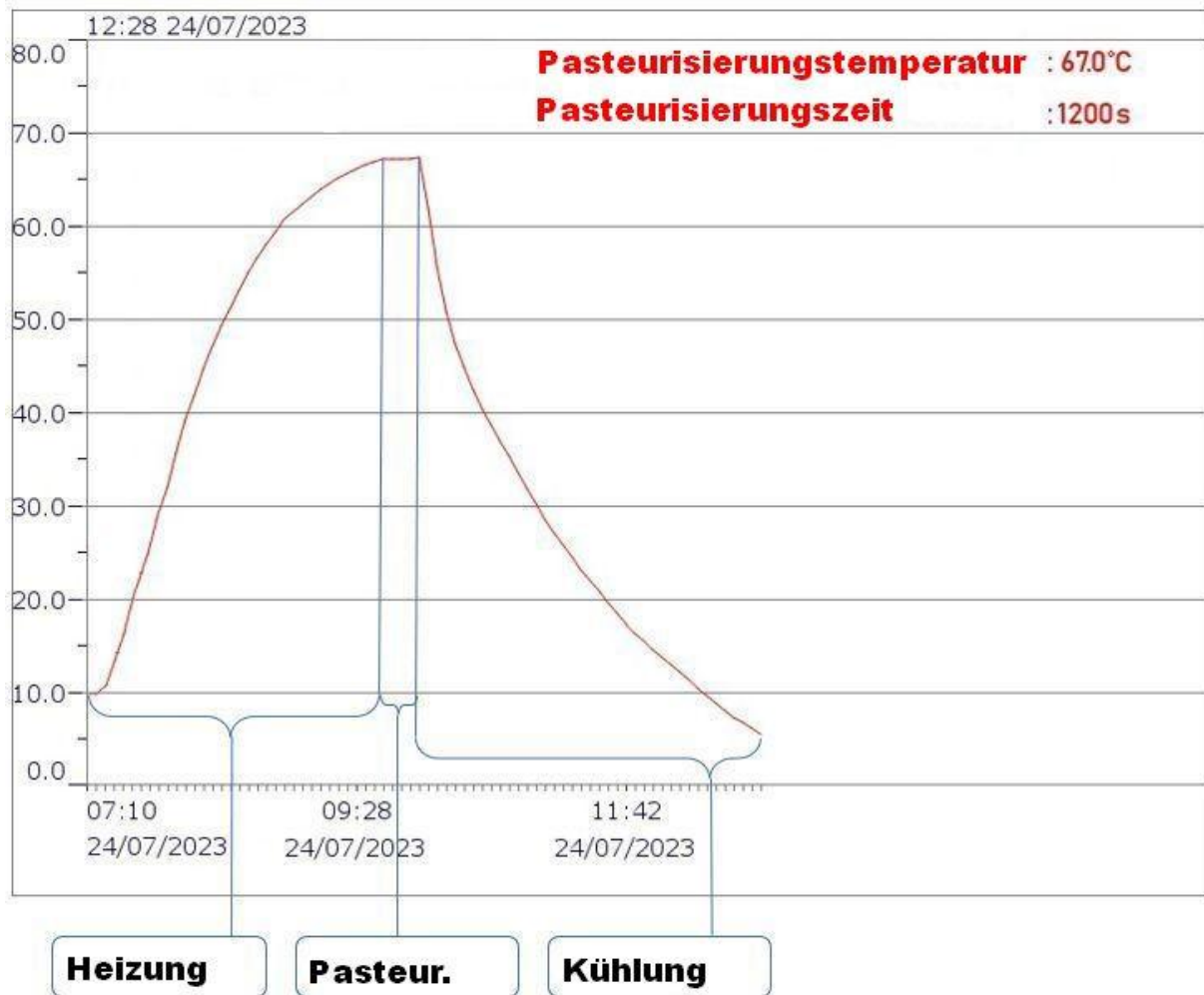


Bild. 2. Beispieldiagramm des Pasteurisierungsprozesses

Um die mikrobiologische Reinheit aufrechtzuerhalten und eine erneute Kontamination zu verhindern, ist es notwendig, die Masse schnell abzukühlen. Der M350-Pasteur bietet dank des unterkühlten Flüssigkeitstanks und der hohen Kühlleistung des Kühlers eine hohe Kühlrate. Der Pasteur M350 kann die eingestellte Kühltemperatur nach Prozessende noch länger halten. Die abgekühlte Eimasse sollte nach dem Vorgang in zuvor vorbereitete BAG in BOX-Beutel gegossen werden.



PHONE

SALES: +48 792 333 900

WhatsApp

WeChat



ONLINE

SALES: sales@egg-breakers.com

OFFICE: office@egg-breakers.com



www.egg-breakers.com



CONTACT

OVO-TECH Sp. z o.o.

Boczna 43

27-200 Starachowice

Poland

TAX ID: 664-214-74-52

EUROPEAN UNION



BESCHREIBUNG DES FÜLLVORGANGS

Der FM-Ausgießer ist ein halbautomatischer, digital gesteuerter Eierspender. Das unterstützte Beutelvolumen beträgt 1–20 l in mehreren vordefinierten Volumina. Der Bediener kann einen der vordefinierten Werte wählen oder den gewünschten Volumenwert mit einer Genauigkeit von 0,01L angeben. Es ist auch möglich, den Ausgießer als manuellen Flüssigkeitsspender zu betreiben. Das Zusammenwirken eines präzisen Durchflussmessers und einer SPS-Steuerung garantiert eine hohe Genauigkeit der gemessenen Flüssigkeit während des Abfüllvorgangs. Das intuitive Menü auf dem HMI-Touchpanel ermöglicht eine einfache Änderung des Volumens der eingegossenen Flüssigkeit. Der FM-Füller verfügt außerdem über einen Zähler der gefüllten Beutel für jedes Volumen. Die im FM-Füller integrierte Hochleistungspumpe ermöglicht eine Beutelbefüllung mit hoher Kapazität und reduziert so die Wartungszeit. Der im Set enthaltene Filter schützt die Füllelemente inklusive Pumpe, indem er Schalenreste aus der Masse herausfiltert.

BESCHREIBUNG DER GERÄTEWARTUNG

Das M-350-Pasteur-Set und der FM-Ausgießer verfügen über ein CIP-Reinigungs- und Desinfektionssystem. Diese Geräte verfügen über ein automatisiertes Waschprogramm, das die Parameter des Waschvorgangs steuert. Die Desinfektion erfolgt bei einer Mindesttemperatur von 50°C. Grundlage für den korrekten Pasteurisierungs- und Abfüllprozess ist die korrekte Durchführung des Desinfektionsprozesses. Besonderes Augenmerk sollte auch auf die Qualität der für den Waschprozess verwendeten Chemikalien gelegt werden. OVO-TECH sp. z o. Ö. hat auf dem Markt optimale Produkte ausgewählt, die den Qualitätsanforderungen entsprechen. Auf Wunsch des Kunden bietet OVO-TECH sp. z o. Ö. kann dem Kunden die notwendigen Vorbereitungen liefern. Dem Kit liegen detaillierte Anweisungen zum Reinigungs- und Desinfektionsprozess bei.

PROZESSPROZESSSTEUERUNG UND ARCHIVIERUNG

Der Pasteurisateur M-350 verfügt über einen integrierten Server. Es sammelt und archiviert Daten zum Pasteurisierungsprozess, den Alarmverlauf und den aktuellen Maschinenstatus. Die auf dem Server laufende Webanwendung ermöglicht den Fernzugriff auf die Ressourcen des Servers von jedem Gerät mit Webbrowser, z.B. Windows-, Android- und iOS-Plattformen. Über die Anwendung können wir den aktuellen Betriebsstatus der Maschine, aktuelle Alarme und Temperaturen einsehen. Es ermöglicht den Zugriff auf Archivaufzeichnungen von Pasteurisierungsprozessen und das Drucken eines Pasteurisierungsberichts mit Diagramm und Prozessparametern. Der Bericht wird in einem universellen PDF-Format gespeichert, das auf den meisten Geräten einfach zu öffnen ist.

WEITERE INFORMATIONEN

Der Pasteurisateur M350 kann zusätzlich zu seinem Standardbetrieb als Pasteurisateur auch als Kühlschrank fungieren. Es ermöglicht das Abkühlen und Halten der Charge auf niedriger Temperatur, ohne dass der Pasteurisierungsprozess durchgeführt werden muss. Diese Funktion ist nützlich, wenn die Massenvorbereitung in Etappen erfolgt oder sich über einen längeren Zeitraum erstreckt. Wenn keine Notwendigkeit besteht, die Masse zu



PHONE

SALES: +48 792 333 900

WhatsApp

WeChat



ONLINE

SALES: sales@egg-breakers.com

OFFICE: office@egg-breakers.com



www.egg-breakers.com



CONTACT

OVO-TECH Sp. z o.o.

Boczna 43

27-200 Starachowice

Poland

TAX ID: 664-214-74-52

EUROPEAN UNION




pasteurisieren, kann der Pasteur als Kühlbehälter für die Eimasse für eine laufende Produktion dienen.

AUFMERKSAMKEIT! Die Arbeit als Kühlschrank stellt nicht die mikrobiologische Reinheit der Masse sicher, sondern hält sie lediglich auf einer niedrigen Temperatur.



PHONE

SALES: +48 792 333 900

 WhatsApp

 WeChat



ONLINE

SALES: sales@egg-breakers.com

OFFICE: office@egg-breakers.com



www.egg-breakers.com



CONTACT

OVO-TECH Sp. z o.o.

Boczna 43

27-200 Starachowice

Poland

TAX ID: 664-214-74-52

EUROPEAN UNION

M-350 Eierpasteur

Beschreibung

00 Kapazität: Zeit des Pasteurisierungs-/Kühlzyklus des Produkts hängt von der Menge des Rohmaterials (175 l bis 350 l) ab Bereich von 4-6 Stunden

88 Zusätzliche Funktionen: Fernsteuerung des Prozesses über WWW – Windows, Android, grafische und digitale Aufzeichnung der Korrektheit des Pasteurisierungsprozesses

Versorgung: 33 kW 400 V 3/N/PE 50/60 Hz
33 kW 230 V 3/N/PE 50/60 Hz



Abmessungen: 960x960x2000 mm [Tank], 1200x1200x1200 mm [Kühler], 950x650x1650 mm [FM]



Arbeitsraum: 5500x2200 mm



Druckluft: 6-8 bar, min. Fluss 260 l/min



Gewicht: 180 kg [Tank], 150 kg [Kühler], 70 kg [FM]



Wasser: Trinkwasser zum Waschen



Bedienung: 1 Mitarbeiter – 3 Stunden
Bedienearbeit pro Pasteurisierungs-, Verpackungs- und Desinfektionszyklus



SPS-Steuerung: Die Pasteurisierung erfolgt automatisch, die Verpackung erfolgt halbautomatisch, die Messung der Eimasse erfolgt automatisch, die Desinfektion erfolgt automatisch, das Waschen erfolgt halbautomatisch



Kompatibilität: PS-1, FS, PM Box, FM

Das Pasteur-Set besteht aus vier Maschinen: der M-350 Pasteur, die BagInBox Taschenfüller, der Kühler und der Filter. Der Tank des Pasteurs wird mit gefüllter Flüssigkeit, die dann automatisch erhitzt wird die Temperatur von 66–69°C und schnell gekühlt bis 2-6° C. Die gewünschte Pasteurisierungszeit kann sein mit dem Bedienfeld eingestellt. Das gekühlte Ei Flüssigkeit wird dann automatisch in die gepumpt Beutelfüller, wo das gemessen wird und dann in BagInBox-Plastiktüten gepumpt. Der Die Maschine ist mit einem Halbautomaten ausgestattet Clean-In-Place (CIP)-System, das nach Ändern der Schlauchkonfiguration, automatisch reinigt und desinfiziert die Maschine. Alle Teile von die Maschine, die mit Eiern in Kontakt kommen sind aus Edelstahl AISI 316 gefertigt. Die Die restlichen Teile sind aus Edelstahl AISI 304.



OVO-TECH HQ

Boczna 43
27-200 Starachowice
Poland, European Union

OVO-TECH USA

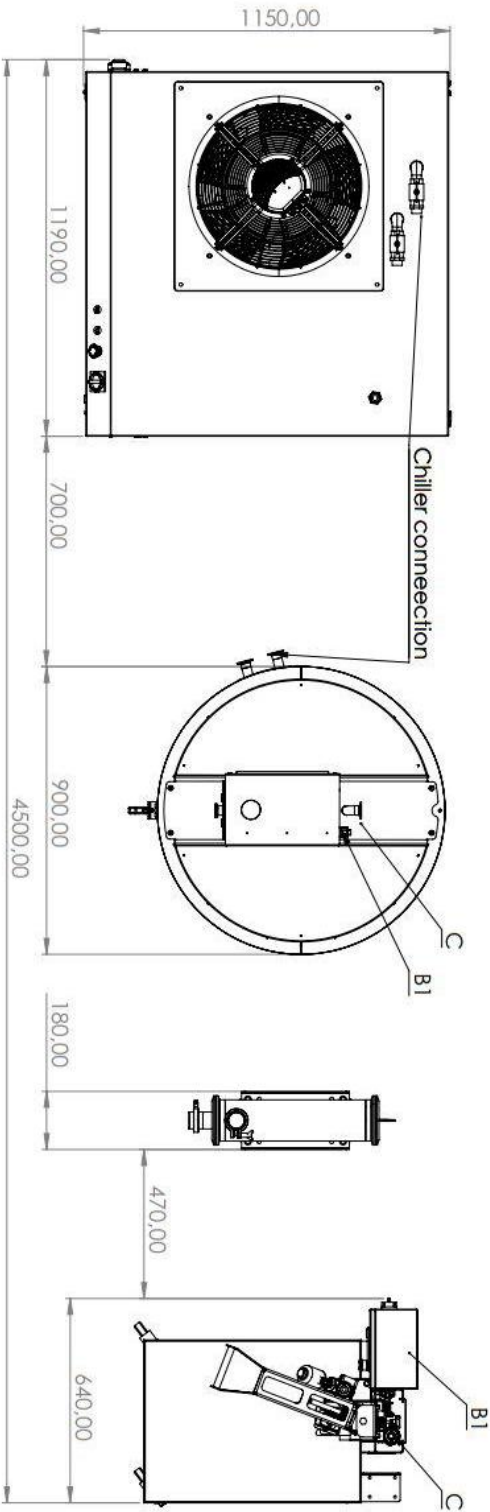
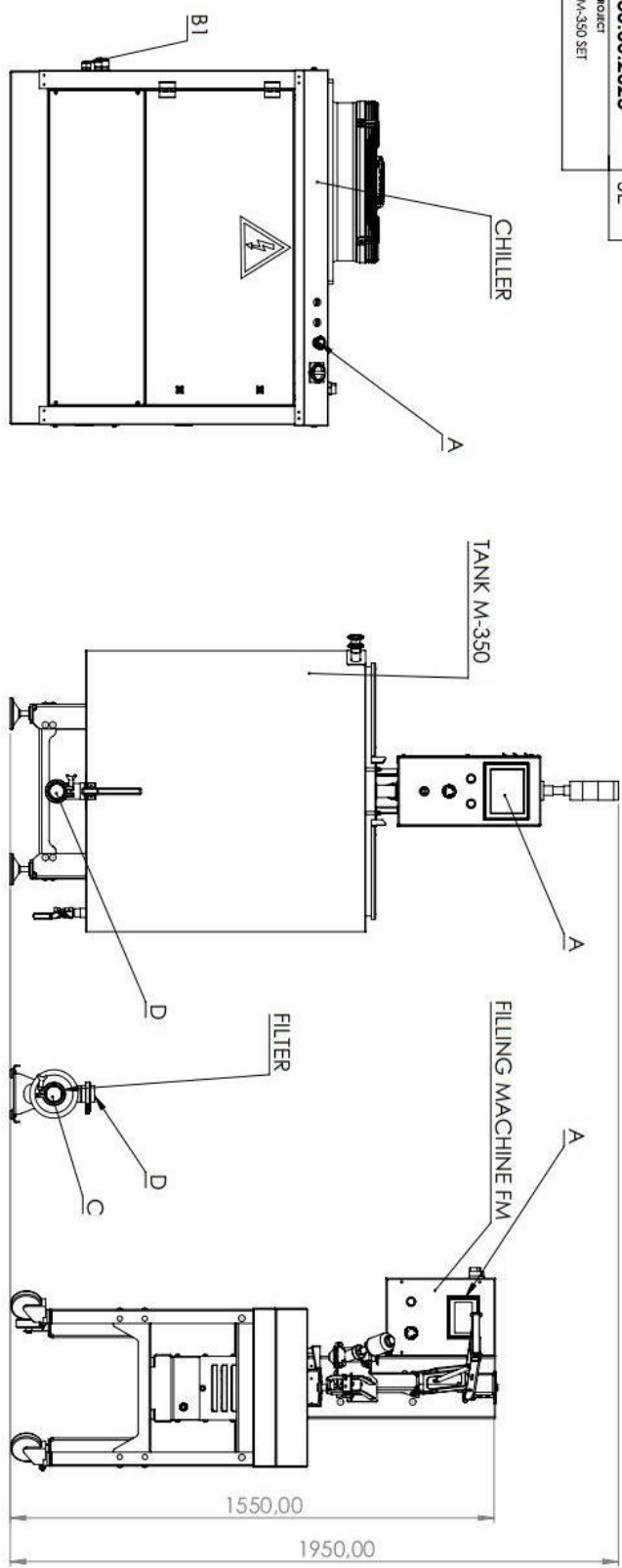
1680 Michigan Avenue, Suite 700
Miami Beach, FL 33139
United States

Sales

Email: sales@egg-breakers.com
Tel (Int'l): +48 792 333 900

Social media





EGG PROCESSING MACHINES
 All rights reserved.
 Information provided in this drawing is intended for the use of the machine in the production of parts or in whole. Any use of this material, including reproduction, without the written permission of OVO TECH is strictly prohibited.

M-350 SET	
Typical workplaces:	egg breaking facilities, bakeries, confectioneries, pasta making companies
Capacity:	350 L/cycle (6 hour)
Power supply:	34 kW/400 V 3/N/PE 50/60 Hz 34 kW/230 V 3/N/PE 50/60 Hz
Water connection:	Input TR-C-CLAMP DN25
Compressed air connection:	N/A
Minimal workspace:	5500 x 2200 mm
Dimensions:	4500 x 2200 x 1950
Operated by:	1 person
Minimal wall clearance:	the rear side -500 mm
Additional information	N/A
A B1 C D S	control panel chiller chiller fan liquid egg inlet liquid egg outlet