

Bedienungsanleitung – Pasteur

RWT 550 / 850/ 1100 / 1350

1. Einleitung

Vielen Dank für den Kauf eines RINK Pasteurs mit integriertem Röhrenwärmetauscher. Bei Beachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung wird der Pasteur viele Jahre zuverlässig arbeiten.

Diese Anlage arbeitet mit einem Heizkessel, der mit einem Öl-oder Gasbrenner betrieben wird. Im Kessel befindet sich ein Röhrenwärmetauscher aus Edelstahl, durch den der kalte Saft gepumpt und auf die gewünschte Abfülltemperatur (z.B. 78°C) erhitzt wird.

Ein automatischer Temperatursensor stellt sicher, dass ein Membranventil bei Unterschreiten der eingestellten Temperatur schließt. Der Saft fließt in den Bypass. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur öffnet das Ventil, der Saft fließt zum Abfüller.

Verwendungszweck:

Der Pasteur ist ausschließlich dafür vorgesehen, Fruchtsäfte aller Art, Glühwein und Glühmost zu pasteurisieren.

2. Technische Daten

Technische Daten	RWT 550	RWT 850	RWT 1100	RWT 1350
Stundenleistung 10 – 78°C	bis 550 Liter	bis 850 Liter	bis 1.100 Liter	bis 1.350 Liter
Kesselleistung	40 kW	60 kW	80 kW	100 kW
Brennerleistung, ca.	43 kW	63 kW	63 - 85 kW (2-stufig)	80 - 110 kW (2-stufig)
Kesselwassereinhalt, ca.	70 Liter	110 Liter	150 Liter	160 Liter
Abmessungen ohne Brenner (H/B/T) in cm	140 / 100 / 115	160 / 110 / 140	160 / 110 / 160	160 / 110 / 160
Gewicht komplett (ohne Kesselwasser) ca.	190 kg	245 kg	280 kg	320 kg
Stromverbrauch (Pumpen)	0,7 kW	0,7 kW	1,2 kW	1,5 kW
Ölverbrauch pro Stunde	ca. 3,5 – 4,5 ltr.	ca. 5 - 6,5 ltr.	ca. 6,5 – 8,5 ltr.	ca. 8 – 11,5 ltr.
Ölverbrauch	ca. 0,75 l pro 100 l Saft			
Weitere Brennstoffarten	Flüssig- oder Erdgas, Rapsdiesel RME			



Abb.1: Pasteur Vorderansicht

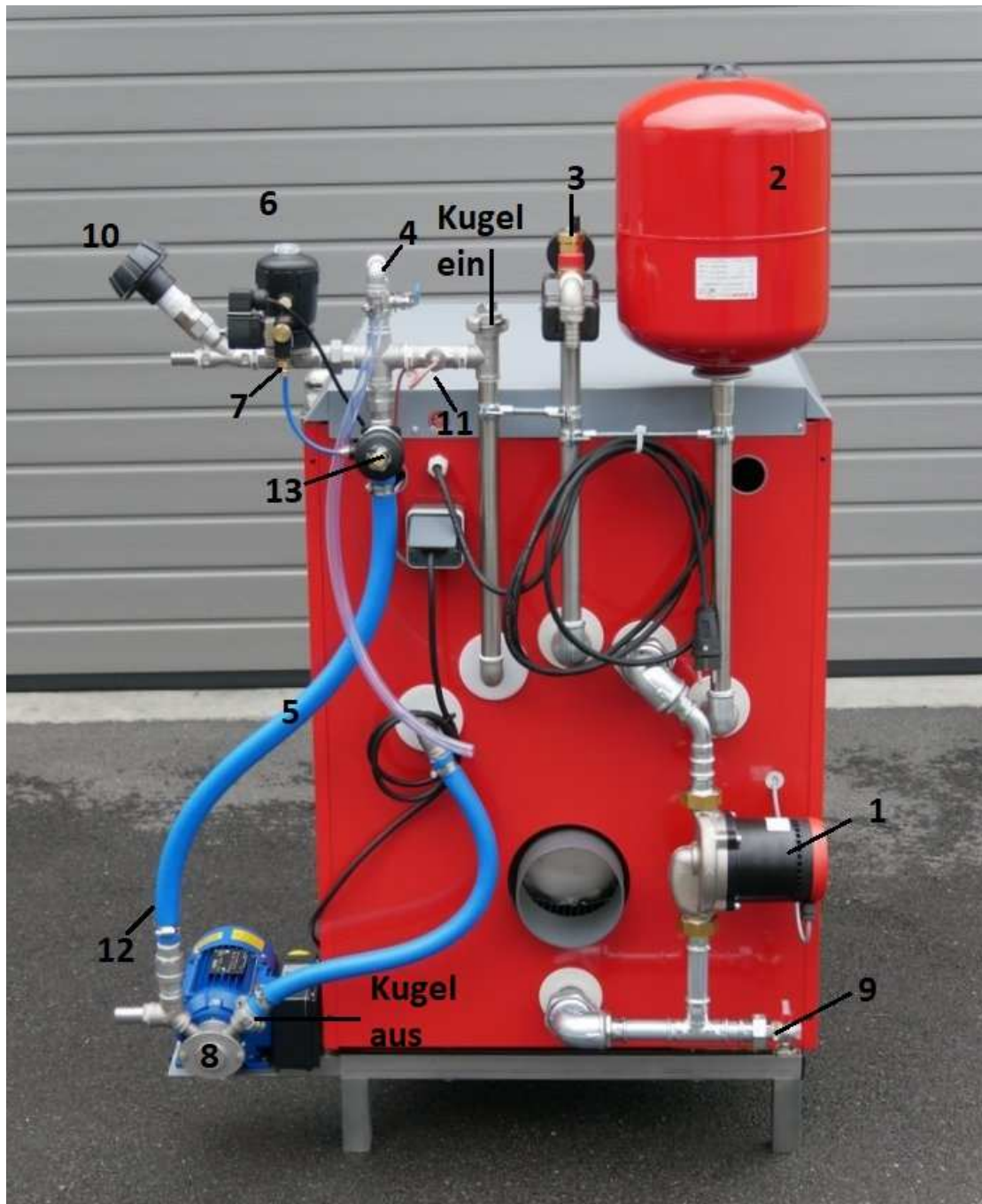


Abb. 2: Pasteur Rückansicht

- | | |
|---|---|
| 1 Heizungs-Umwälzpumpe | 8 Saftpumpe |
| 2 Ausdehnungsgefäß | 9 Kesselwasserbefüllung und -entleerung |
| 3 Sicherheitsgruppe mit Überdruckventil | 10 Feinregulierventil – Saftausgang |
| 4 Entlüftungshahn (Normalbetrieb zu) | 11 Temperatursensor Saftausgang |
| 5 Bypassleitung | 12 Kugelhahn Bypass (Normalbetrieb offen) |
| 6 Membranventil Saftausgang | 13 Membranventil Bypass |
| 7 Magnetventil mit Druckluftanschluss | |

3. Grundlegende Sicherheitshinweise

Nur vom Betreiber autorisiertes Personal darf die Maschine bedienen

Das Bedienpersonal muss auf die Maschine eingewiesen sein und hat die Betriebsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Personen unter 16 Jahren dürfen die Maschine nicht bedienen.



Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine ist gemäß EG-Maschinenrichtlinie nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut.

Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter, bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an anderen Sachwerten entstehen.

Die Maschine ist ausschließlich entsprechend ihrer bestimmungsgemäßen Verwendung und in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand zu benutzen.

Die Betriebssicherheit der Maschine kann nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung gewährleistet werden.

Verwendungszweck:

Der Pasteur ist ausschließlich dafür vorgesehen, Fruchtsäfte aller Art, Glühwein und Glühmost zu pasteurisieren.

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung

Eine andere als die unter der „bestimmungsgemäßen Verwendung“ festgelegte oder über diese hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Für hieraus resultierende Schäden

- trägt der Betreiber die alleinige Verantwortung
- übernimmt der Hersteller/Lieferant keinerlei Haftung

Bei Fehlanwendung können Gefahren auftreten.

Folgende Fehlanwendungen sind nicht zulässig:

- Verwendung in explosionsgefährdeter Umgebung
- Verwendung und Bedienung der Maschine, ohne die Betriebsanleitung gelesen und verstanden zu haben
- Verwendung des Produktes außerhalb der vorgegebenen Grenzen
- Entfernung von Sicherheitseinrichtungen
- Entfernung von Gefahren-Warnzeichen
- Modifikation oder Umbau des Produktes ohne vorhergehende schriftliche Zustimmung des Herstellers
- Gebrauch des Produktes mit offensichtlichen, wahrnehmbaren Schäden oder Defekten

Umbauten oder Veränderungen

Bei eigenmächtigen Umbauten und Veränderungen der Maschine erlischt jegliche Haftung und Gewährleistung durch den Hersteller. Das elektrische Verhalten der Maschine kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden.

Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an der Maschine ohne die Rücksprache und schriftliche Zustimmung des Herstellers vor.

Ersatz- und Verschleißteile sowie Hilfsstoffe

Der Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern kann zu Gefahren führen. Verwenden Sie nur Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile. Für Schäden aus der Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Ersatz- und Verschleißteilen oder Hilfsstoffen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an der Maschine arbeiten zu lassen, die

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut sind
- in die Arbeiten an der Maschine eingewiesen sind
- diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben

Über diese Beschreibung hinausgehende Anforderungen z.B. der EG-Richtlinie zur Benutzung von Arbeitsmitteln 98/391/EWG oder andere landesrechtliche Anforderungen sind einzuhalten.

4. Sicherheitseinrichtung des Kessels

Der Heizkessel hat ein mehrstufiges Sicherheitssystem, das ein Überhitzen des Kessels verhindert.

1. Der Regler „Wassertemperatur“ schaltet den Brenner bei Erreichen der eingestellten Temperatur (ca. 84°C) ab.
2. Sollte dies aufgrund einer Störung nicht der Fall sein, schaltet bei ca. 98°C der Sicherheitstempurbegrenzer (STB) den Brenner ab, um eine weitere Wärmezufuhr zu verhindern (Nach auslösen des STB ist dieser über den „Resetknopf“, siehe Abb.3, wieder zu aktivieren. Kessel vorher abkühlen lassen).
3. Damit auch bei möglichem Defekt des STB ein gefährlicher Betriebszustand ausgeschlossen wird, ist der Kessel mit einer Sicherheitsgruppe inkl. Überdruckventil ausgestattet (siehe Abb. 2). Sollte der Wasserdruck 3 bar überschreiten, öffnet das Überdruckventil und lässt Wasserdampf aus dem Kessel ab, bis der Druck abgefallen ist.

Maßnahmen der Anwender

Stellen Sie durch eine geeignete Aufstellung sicher, dass sich keine Person in der Nähe des Auslasses des Überdruckventils aufhalten kann. Wenn dies nicht möglich ist, muss durch das Anbringen eines Rohres / Schlauches an den Auslass, eine kontrollierte Ableitung des Überdrucks sichergestellt werden.

Sollte ein „Dampfkochen“ im Kessel hörbar sein, das Manometer im Auge behalten. Sollte der Druck des Kessels 2,5 bar überschreiten, den Heizkessel sofort ausschalten, den Netzstecker ausstecken, den Service informieren und den Fehler umgehend ermitteln und beheben lassen.



5. Vor der Benutzung

Aufstellen des Pasteurs

Der Heizkessel ist in geschlossenen Räumen an einen Kamin anzuschließen, der Anschluss ist durch einen Fachbetrieb vorzunehmen, der Schornsteinfeger zu Rate zu ziehen. Beim Arbeiten im Freien kann ein ca. 2-3 m langes vertikales Abgasrohr eingesetzt werden.

Einbau Ölbrenner:

Der Abstand des Ölbrenners vom Einbaufansch beträgt ca. 3-4 cm um ein optimales Flammenbild im Brennraum zu erreichen. Der Brenner ist werkseitig korrekt voreingestellt.



- 1 – Entstörtaste Brenner
- 2 – Rücklauf zum Ölfiter
- 3 – Vorlauf zum Ölbrenner

Verwendung eines Gasbrenners: Der Gasanschluss **darf nur von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden!** Vorschriften des Brennerhersteller (siehe mitgelieferte Anleitung) sind zu beachten.



Bedienpult des Pasteurs



Abb. 3a: – Bedienfeld Pasteur RWT 550 / RWT 850



Abb. 3b: – Bedienfeld Pasteur RWT 1100 / RWT 1350

- 1 Regler / Anzeige Wassertemperatur im Kessel
- 2 Brenner (Aus / Ein)
- 3 Regler / Anzeige Safttemperatur
- 4 Ventil Untertemperatursicherung (Automatik / Geschlossen / Offen)
- 5 optional: Drehzahlregelung Saftpumpe (nur RWT 1100 / 1350)
- 6 Saftpumpe (Aus / Ein)
- 7 Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB) mit Resetknopf

Mitgeliefertes Zubehör:



Impeller für Saftpumpe, Schlauchanschluß für Reinigung des Pasteurs mit Schwammkugel, Druckluftanschluß für Schwammkugel, Schwammkugel

Grundeinstellungen

Den Kessel mit kaltem Wasser befüllen (siehe Abb. 2, Position 9), bis das Druckmanometer ca. 1–1,5 bar anzeigt.

Damit beim Befüllen die Luft aus dem Kessel entweichen kann, den roten Knopf am Überdruckventil (siehe Abb. 2, Position 3) drehen, bis die Luft hörbar austritt. Wenn der Kessel komplett mit Wasser befüllt ist und keine Luftblasen mehr im Ablaufschlauch des Überdruckventils zu sehen sind, den Drehknopf wieder in seine ursprüngliche Stellung zurückspringen lassen.

Wenn der Manometer ca. 1,5 bar Druck anzeigt, den Kesselhahn unten wieder schließen.

Wichtig: Die Befüllung des Kessels muß sorgfältig durchgeführt werden, damit sich keine Luft mehr im Kessel befindet. Ein Luftpolster im Kessel mindert die Leistung erheblich. Vor jedem Neustart in kaltem Zustand den Kesseldruck prüfen: Mindestens 1 bar.

Bei sehr kalkhaltigem Wasser empfiehlt sich, das Wasser durch eine Entkalkungsanlage zu behandeln oder einfach sauberes Regenwasser zu verwenden.

Die kleine schwarze Kappe am automatischen Entlüftungsventil (in der Mitte der Sicherheitsgruppe) ist werksseitig 2 Umdrehung geöffnet, um eine automatische Entlüftung der restlichen Luftblasen zu gewährleisten. Diese Einstellung ist dauerhaft zu belassen.

Die Heizungs-Umwälzpumpe (für gleichmäßige Wasserverteilung im Kessel) muß auf Stufe 3 eingestellt sein (Abb. 2, Position 1).

Pasteur	Kessel-Leistung	Kesselwasserinhalt
RWT 550	ca. 40 kW	ca. 70 Liter
RWT 850	ca. 60 kW	ca. 110 Liter
RWT 1100	ca. 80 kW	ca. 150 Liter
RWT 1350	ca. 100 kW	ca. 160 Liter

Achtung: Max. Betriebsdruck bei 90°C Kesseltemperatur beträgt 2,5 bar.

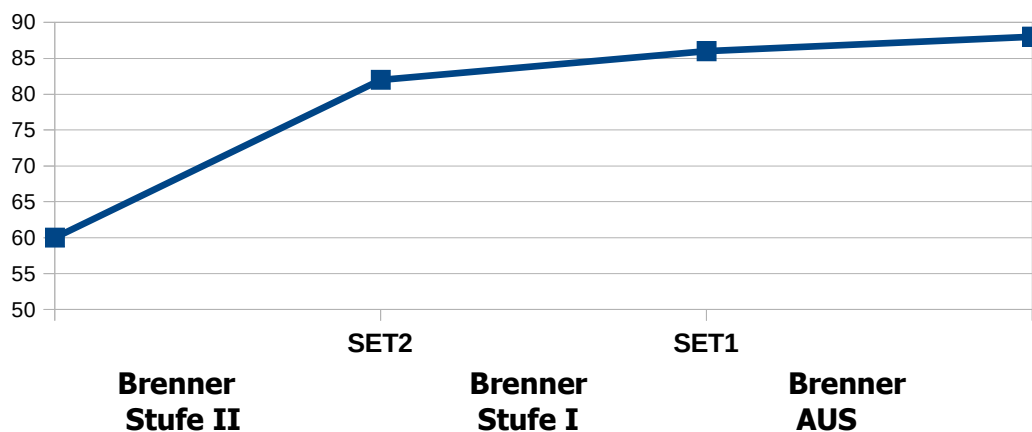
Handhabung der Saftpumpe:

Bei den Pasteuren kommt eine Impellerpumpe zum Einsatz. Die Pumpe ist vor Trockenlauf zu schützen und darf nie länger als 20-30 Sekunden trocken laufen, sonst wird der Impeller beschädigt.
Evtl. empfiehlt sich die Verwendung eines Trockenlaufschutzes (speziell für alle Modelle).



Handhabung zweistufiger Brenner (RWT 1100 und RWT 1350)

Der Pasteur RWT 1100 / 1350 verfügt ab Werk über einen zweistufigen Brenner. Stufe 1 ist auf 63/80 kW eingestellt, Stufe 2 auf 85/110 kW.



Sie können die Werte „SET 2“ und „SET 1“ über den Regler Wassertemperatur im Kessel festlegen (Abb. 3, Pos. 1). Bis zum Erreichen der Temperatur „SET 2“ brennt der Brenner auf Stufe 2 und reduziert dann auf Stufe 1. Bei Erreichen der Temperatur „SET 1“ schaltet der Brenner ab. Sobald die Kesselwassertemperatur wieder sinkt, werden die entsprechenden Leistungsstufen automatisch wieder eingeschaltet.

Am Anschluß-Stecker des zweistufigen Brenners befindet sich ein Schalter. Dieser ist im Normalbetrieb auf „2. Stufe“ zu stellen. Steht der Schalter auf „1. Stufe“ verbleibt der Brenner in seiner Leistung dauerhaft auf Stufe 1 und regelt nicht auf Stufe 2 hoch.

Inbetriebnahme

2. Druckluft (6-8 bar) am Magnetventil (Abb. 2, Position 7) anschließen.
3. Saft-Eingang (Schlauch 25mm) und Saft-Ausgang (Schlauch 20mm) anschließen.
4. Den Netzstecker einstecken.
5. Bei der Erstbefüllung mit Saft die Luft aus dem Wärmetauscher über den Entlüftungshahn (Abb. 2, Position 4) entweichen lassen.
6. Der Kugelhahn am Bypass (Abb. 2, Position 12) muß offen sein (nur schließen für die Schwammkugel)
7. Am Schaltpult Pasteur den Brenner „Ein“ schalten (Abb. 3, Position 2).
8. Am Schaltpult Pasteur das Ventil für die Untertemperatursicherung auf Stellung „Auto“ schalten (siehe Abb. 3, Pos 4).
9. Schalten Sie die Saftpumpe ab einer Kesseltemperatur von ca. 60°C ein (Abb. 3, Position 6).

Die Temperaturregler sind werksseitig voreingestellt:

Wassertemperatur je nach Modell 84-85°C,

Safttemperatur 78°C, d.h. es kommt nur Saft zur Abfüllung mit mindestens 78°C, darunter fließt der Saft im Bypass zurück zum Wärmetauscher.

Sie können die Temperaturen ändern. Die Einstellung Wassertemperatur sollte ca. 5-7°C über der gewünschten Abfülltemperatur liegen. (Siehe „Einstellung der gewünschten Temperatur“)

Probelauf

Führen Sie bitte zunächst einen Probelauf mit Wasser durch:
Stellen Sie das Feinreguliertventil–Saftausgang so ein, dass die Safttemperatur ca. 1°C über der eingestellten Temperatur liegt und weitgehend konstant bleibt. Bei Unterschreiten der eingestellten Temperatur schließt das Membranventil–Saftausgang, das Membranventil am Bypass öffnet und der Saft wird erneut über die Saftpumpe durch den Wärmetauscher geleitet.



Abb. 4: Feinreguliertventil–Saftausgang (rechts)

Wichtig: Den Saftdurchfluß so einstellen, dass der Pasteur ohne Unterbrechungen dauerhaft durchläuft. Nur so kann die Nennleistung erreicht werden.

Einstellung des optimalen Saftdurchflusses:

- Schaltet der Brenner dauernd ab, da die eingestellte Temperatur überschritten wird, können Sie den Saftdurchfluss erhöhen (Öffnen Sie das Feinreguliertventil–Saftausgang ein wenig)
- Fällt die Safttemperatur regelmäßig unter die eingestellte Temperatur und das Membranventil schaltet auf Bypass, verringern Sie bitte den Saftdurchfluss (Schließen Sie das Feinreguliertventil–Saftausgang ein wenig).

Für RWT 1100 / 1350:

Die Einstellung des Saftdurchflusses erfolgt mittels des Drehzahlreglers am Bedienpult des Pasteurs (Abb. 3b, Position 5)

6. Betrieb / Fruchtsaftabfüllung

Sobald der Probelauf erfolgreich getestet wurde, können Sie mit der Fruchtsaftabfüllung beginnen. Der Pasteur kann im Dauerbetrieb genutzt werden.

Sobald ein Leistungsabfall eintritt, ist eine **Zwischenspülung** mit der Schwammkugel durchzuführen. Je nach Trubanteil des Fruchtsaftes kann dies nach 3.000 – 10.000 Litern notwendig sein. Gehen Sie wie folgt vor:

- Geka-Blindstopfen von der Einlassöffnung entfernen (Abb. 2, „Kugel ein“)
- Schwammkugel in Öffnung stecken und mit einem Stab bis unters T-Stück drücken
- Geka-Schlauchanschluss an der Saftpumpe lösen (Abb. 2, „Kugel aus“)
- Kugelhahn am Bypass (Abb. 2, Position 12) schließen
- Wasserschlauch mittels mitgeliefertem Adapter (GEKA-Kupplung) anschließen
- Wasserzufuhr öffnen
- Schwammkugel wird mittels Wasserdruck durch den Röhrenwärmetauscher gedrückt
- Vorgang 1-2 mal wiederholen
- Das Wasser kann danach mit nachfolgendem Saft am Entlüftungshahn (Abb.2, Position 4) entnommen werden

Unterbrechungen im Betrieb

Kurze Unterbrechung: Bitte den Brenner abschalten.

Längere Unterbrechung: Bei längeren Unterbrechungen Wasser in den Wärmetauscher leiten und den Brenner abschalten. Wärmetauscherinhalt ca. 6-11 Liter. Vor weiterer Abfüllung Wasser mit nachfolgendem Saft aus Wärmetauscher pumpen (das Wasser am Entlüftungshahn ableiten).

Wichtig: Längeren Saftstillstand im Wärmetauscher bei eingeschaltetem Brenner vermeiden (Belagbildung im Röhrenwärmetauscher = schlechtere Wärmeübertragung).

7. Reinigung

Der Pasteur ist nach jeder Benutzung zeitnah zu reinigen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Schalter „Ventil“ auf „I“ stellen
- Saftkreislauf mit klarem Wasser gut durchspülen
- Reinigungslösung in einem Eimer (ca. 10-20 l) ansetzen
- Reinigungslösung je nach Bedarf (10-30 Minuten) im Kreis pumpen
- Ideale Reinigungstemperatur 40–70°C (in aller Regel reicht dazu die Restwärme im Kessel)
- Den Schalter „Ventil“ mehrmals auf Stellung „0“ schalten, damit auch der Bypass gereinigt wird (auch beim nachspülen mit Wasser).
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen
- Anschließend die Schwammkugel 2-mal mit Leitungswasserdruck durch den Röhrenwärmetauscher drücken, reinigt die Innenwände des Röhrenwärmetauschers
- nach Bedarf wiederholen.

Bei sehr kalkhaltigem Wasser kann sich durch das Reinigungswasser Kalk im Röhrenwärmetauscher absetzen. Dies kann bei Bedarf mit niedrig konzentrierter Zitronensäure entfernt werden.

Die Impellerpumpe sollte nicht länger als nötig mit Reinigungsmittel in Berührung kommen. Reinigungsmittel über längere Zeit kann den Impeller und die Dichtungen angreifen.

Der Pasteur darf nicht mit einem Hochdruckreiniger oder einem Wasserschlauch gereinigt werden, da dies die Elektronik beschädigen kann. Ebenso sind die Pumpen (Umwälzpumpe und Saftpumpe) vor Spritzwasser zu schützen.



8. Am Ende des Jahres / vor dem Winter



Den Röhrenwärmetauscher mittels Schwammkugel und Druckluft völlig entleeren (dazu den mitgelieferten GEKA-Druckluftanschluss mit Hahn verwenden).

Bei Frostgefahr das Wasser im Heizkessel ablassen (Abb. 2, Position 9). Dazu den roten Knopf am Überdruckventil drehen, damit Luft in den Heizkessel eintreten kann, sonst kann das Wasser nicht abfließen.

Entleeren Sie ebenfalls die Saftpumpe.

9. Regelmäßige Wartungsarbeiten

Die in der Wartungstabelle angegebenen Intervalle sind Richtwerte für normale Betriebsbedingungen. Bei erschwerten Betriebsbedingungen, Mehrschichtbetrieb und längeren Arbeitszeiten sind die Intervalle entsprechend zu verkürzen.

Was	Periode	
Wasserdruck im Kessel prüfen	Täglich	Wasserdruck in kaltem Zustand mindestens 1 bar. Wenn zu wenig Druck, nachfüllen (darauf achten, dass keine Luft über den Wasserschlauch in den Kessel kommt)
Schläuche, Verschraubungen und Verrohrungen	Je 250 Betriebsstunden, mindestens einmal pro Jahr	Prüfung auf Dichtheit, lose Schraubverbindungen anziehen poröse, rissige Leitungen ersetzen
Sichtprüfung der elektrischen Leitungen	Je 250 Betriebsstunden, mindestens einmal pro Jahr	Defekte Leitungen austauschen durch Elektrofachkraft
Anschlussleitungen der Brennstoffversorgung	Je 250 Betriebsstunden, mindestens einmal pro Jahr	Durch einen Anlagenmechaniker für Heizungstechnik
Brenner inkl. Abgassystem	Jährlich	Durch einen Anlagenmechaniker für Heizungstechnik
Druckausdehnungsgefäß	Jährlich	Durch einen Anlagenmechaniker für Heizungstechnik
Elektrische Installation	Jährlich	Schutzleiterprüfung durchführen, durch Elektrofachkraft

Wartungstabelle

Behebung von Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Brenner läuft nicht an	Kraftstoffzufuhr defekt	Kraftstoffzufuhr überprüfen
Brenner läuft nicht an	Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB) hat aufgrund überhöhter Temperatur ausgelöst	Kessel abkühlen lassen. Drehknopf abschrauben (siehe Abb. 3, Pos. 7), Knopf mit einem spitzen Gegenstand eindrücken
Brenner läuft nicht an	Brenner ist auf Störung gegangen	Knopf am Steuergerät des Brenner drücken
Safttemperatur fällt nach kurzer Zeit stark ab, keine kontinuierliche Abfüllung mehr möglich	Röhrenwärmetauscher auf Innenseite belegt	Intensiv-Reinigung; mehrmals Schwammreinigung durchführen, eventuell Reinigungsmittelzusatz verwenden (z.B. Wigol Separatorenreiniger ZPA)

Einstellung der gewünschten Temperatur

2-Punkt-Temperaturregler



SOLLWERT EINSEHEN (SET)

1x **SET – Taste** drücken um den Sollwert anzuzeigen
zurück zum Betriebsmodus: 10s warten oder 1x SET-Taste drücken

SOLLWERT ÄNDERN (SET)

1. SET- Taste 3s gedrückt halten;
2. Der Sollwert wird angezeigt und die LED1 & 2 blinken;
3. Um den Sollwert zu ändern innerhalb von 10s die AUF oder AB – Pfeiltaste betätigen.
4. Zum Speichern 1x SET Taste drücken oder 10s warten.

3-Punkt-Temperaturregler (Wassertemperatur bei RWT1100 und RWT1350)



SOLLWERT EINSEHEN (SET)

1x **SET1, bzw. SET2** – Taste drücken um den Sollwert anzuzeigen
zurück zum Betriebsmodus: 10s warten oder 1x SET-Taste drücken

SOLLWERT ÄNDERN (SET)

1. SET1, bzw. SET2- Taste 3s gedrückt halten;
2. Der Sollwert wird angezeigt und die LED1 & 2 blinken;
3. Um den Sollwert zu ändern innerhalb von 10s die AUF oder AB – Taste betätigen.
4. Zum Speichern 1x SET Taste drücken oder 10s warten.

Für Anregungen zu dieser Bedienungsanleitung sind wir Ihnen dankbar.

Viel Erfolg wünscht Ihnen
Helmut Rink GmbH

Ersatzteilliste Pasteur mit Röhrenwärmetauscher RWT

Abbildung 2			
Pos	Art.Nr.	Bezeichnung	Sonderausführungen möglich
1	141395	Umwälzpumpe HGPA 25-8.0	RWT 550 / 850
	141498	Umwälzpumpe HGPA 25-12.0	RWT 1100 / 1350
2	141373	Ausdehnungsgefäß 12 ltr.3/4"	RWT 550 / 850
	141380	Ausdehnungsgefäß 18 ltr 3/4"	RWT 1100 / 1350
3	141377	Kesselsicherheitsgruppe	
4		Schlauch 13mm	
5	13950	Gummischlauch 19 x 6	
6	14244	Membranventil 3/4"	
	142491	Ersatzmembrane ab BJ 06/2015	
		Ersatzmembrane bis BJ 06/2015	
7	142830	Magnetventil 230V mit Druckluftanschluß	
8	13929	Impellerpumpe MF 1400	RWT 550 / 850
	4513	Ersatzimpeller	RWT 550 / 850
	13915	Impellerpumpe Zuwa Nirostar 2000-A	RWT 1100
	13914	1 x Ersatzimpeller	RWT 1100
	13916	Frequenzumrichter Motoraufbau	RWT 1100 / 1350
	13918	Impellerpumpe Zuwa Nirostar 2000-B	RWT 1350
	13914	2 x Ersatzimpeller	RWT 1350
9	141375	Kesselhahn	
10	14295	Feinregulierventil	RWT 550 / 850
11	1412445	PT-100 Sensor Fühler 6 x 50 mm	
	1412444	PT-100 Sensor Fühler 6 x 145 mm Im Kessel eingebaut (nicht sichtbar)	
13	141287	Membranventil 1/2"	
	142501	Ersatzmembrane ab BJ 06/2015	
	14250	Ersatzmembrane bis BJ 06/2015	
Abbildung 3			
Pos	Art.Nr.	Bezeichnung	
3	141218	Digital - Temperatur 2-Punkt Regler 230 V	
	Safttemp.		
1	141218	Digital - Temperatur 2-Punkt Regler 230 V Für Brenner einstufig	RWT 550 / 850
	Wassertemp.		
1	141229	Digital - Temperatur 3-Punkt Regler 230 V Für Brenner zweistufig	RWT 1100 / 1350
	Wassertemp.		
7	1412447	Sicherheitstemperaturbegrenzer STB	

Hiermit erklärt der Hersteller:

Helmut Rink GmbH
Geräte für Obst- und Milchverwertung
Wangener Str. 18
D-88279 Amtzell

dass folgendes Produkt:

Pasteur RWT 550 / 850 / 1100 / 1350

allen einschlägigen Bestimmungen der unten genannten Richtlinien entspricht, einschließlich deren Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen Änderungen.

Das Produkt entspricht und erfüllt die Schutzanforderungen folgender Richtlinien:

- ✓ Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- ✓ EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- ✓ Wirkungsgradrichtlinie 92/42/EWG

Folgende harmonisierte Normen (oder Teile daraus) wurden angewendet:

- ✓ DIN EN ISO 13849-1 und 2
- ✓ DIN EN ISO 60204-1

Person, die in der Gemeinschaft ansässig und bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen: Herr Helmut Rink, Wangener Str.18, D-88279 Amtzell

Ausstellungsort: Amtzell, Ausstellungsdatum: 16.4.2023

Geschäftsführer: Helmut Rink

