



Fachzeitschrift für die Fruchtsaft-Industrie, die Gemüsesaft-Industrie, die Fruchtwein-Industrie, für die Hersteller von fruchtsafthaltigen Getränken und die Früchte- und Gemüseverwertung

[www.fluessiges-obst.de](http://www.fluessiges-obst.de)



## Neue modulare Erhitzungsanlage für effiziente und nachhaltige Fruchtsaftproduktion



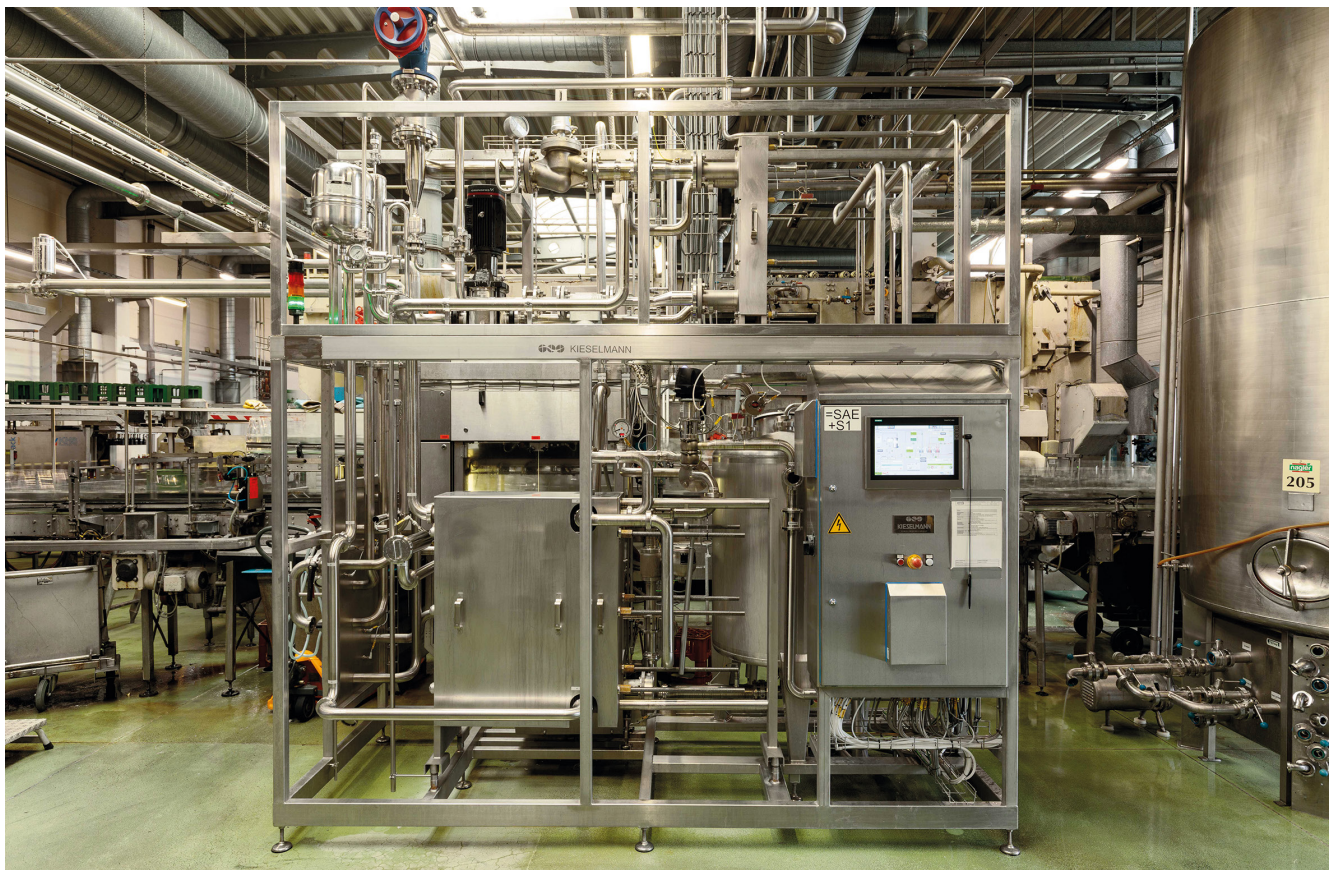
# Neue modulare Erhitzungsanlage für die Privatkellerei Nagler

| CIP-Anlage | Erhitzungsanlage | Fruchtsaftkellerei | Pasteurisierung |

**Die KIESELMANN Anlagenbau GmbH lieferte und installierte bei Privatkellerei Nagler in Regensburg eine neue modulare Erhitzungsanlage. Diese Anlage ist ein bedeutender Schritt für Nagler in Richtung einer effizienteren und nachhaltigeren Produktion hochwertiger Fruchtsäfte.**

Die Privatkellerei Nagler, gegründet im Jahr 1933, ist ein traditionsreiches Familienunternehmen mit Sitz in Regensburg, das sich auf die Herstellung hochwertiger, naturbelassener Fruchtsäfte spezialisiert hat. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation von Markus Nagler geführt und hat sich als verlässlicher Qualitäts-

anbieter sowie als innovativer Impulsgeber innerhalb der Fruchtsaftbranche etabliert. Die Produkte der Privatkellerei stehen für gelebte Tradition, höchste Qualitätsansprüche und einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Neben klassischen Fruchtsäften umfasst das Sortiment auch saisonale Spezialitäten wie aromatische Glühweine und Kinderpunsch, die insbesondere in den Wintermonaten große Beliebtheit genießen. Ein Meilenstein in der Unternehmensentwicklung ist die im Jahr 2025 erfolgte Erweiterung durch die Übernahme der Marke Pözl. Damit hat die Privatkellerei Nagler einen Wachstumsschritt vollzogen und ihr Sortiment sowie ihre Marktpräsenz gezielt erweitert.



Die maßgeschneiderte Erhitzungsanlage wurde speziell auf die Anforderungen der Privatkellerei Nagler konzipiert.

© alle Kieselmann

KIESELMANN Anlagenbau, Teil der weltweit agierenden FLUID PROCESS GROUP, ist bekannt für innovative Lösungen und langjährige Erfahrung in der Entwicklung maßgeschneiderter Anlagen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Das Unternehmen setzt auf deutsche Qualität und modernste Fertigungstechnologien, um Anlagen von höchster Qualität zu fertigen.

Seit der Gründung der KIESELMANN GmbH im Jahr 1937 setzt das Familienunternehmen konsequent auf die Fertigung „Made in Germany“. Dieser Qualitätsstandard wird durch den Einsatz hochmoderner CNC-Fertigungszentren, die zusätzlich mit Robotertechnologie verbunden sind, sichergestellt. Dadurch können die Edelstahl-Armaturen in Knittlingen, im Süden Deutschlands, nicht nur kosteneffizient, sondern auch in herausragender Qualität hergestellt werden. Mit einem klaren Fokus auf Qualität, Effizienz und Nachhaltigkeit ist KIESELMANN ein bevorzugter Partner für Unternehmen wie die Privatkellerei Nagler.

Sowohl die Privatkellerei Nagler als auch KIESELMANN sind Familienunternehmen mit einer starken Tradition und langjähriger Erfahrung in ihren jeweiligen Branchen. Beide Unternehmen legen großen Wert auf Qualität, Innovation und Kundenzufriedenheit.

Die maßgeschneiderte Erhitzungsanlage, unter der Leitung von Projektingenieur Michael Reinmuth, wurde speziell auf die Anforderungen der Privatkellerei Nagler konzipiert. Nach Lieferung in einem stabilen Rahmengerüst wurde die Anlage erfolgreich auf dem Abfüllgelände in der Füllerhalle installiert und in Betrieb genommen. Produktionsleiter Sebastian Fottner erklärt den Grund für diese kompakte Bauweise während der Inbetriebnahme: „Wir benötigen für unsere Kellerei eine vollautomatische eierlegende Wollmilchsau! Eine kombinierte Erhitzungs- und CIP-Anlage, die später einfach auf eine KZE erweitert werden kann.“ So wurde der anspruchsvolle Auftrag an KIESELMANN Anlagenbau aus Knittlingen vergeben.

Die Aufgabe bestand darin, eine vollautomatische Erhitzungsanlage so zu gestalten, dass diese in naher Zukunft problemlos abgebaut, umgesiedelt und zu einer



*Sebastian Fottner (Produktionsleiter Privatkellerei Nagler), Markus Nagler (Geschäftsführer Privatkellerei Nagler) und Michael Reinmuth (Projektingenieur KIESELMANN) vor der neuen Anlage (v. l. n. r.).*

vollständigen KZE mit Austauscher und Heißhalter erweitert werden kann. Die Anlage wird mittels einer SPS (Siemens WinCC TIA Portal) gesteuert und ist gemäß dem aktuellen Stand der Technik programmiert. Durch die sanfte Erhitzung wird eine schonende Pasteurisierung der Säfte ermöglicht, die anschließend umweltbewusst in Glasflaschen abgefüllt werden. Die Erhitzungstemperaturen sind für die verschiedenen Produkte individuell einstellbar, wodurch eine flexible Produktion gewährleistet wird.

**KIESELMANN Anlagenbau**  
[www.kieselmann.de](http://www.kieselmann.de)

NEWS FACHARTIKEL NEWS FACHARTIKEL NEWS FACHARTIKEL NEWS

**Haben auch Sie Fachartikel, Anwenderberichte oder interessante Nachrichten,  
die Sie gerne hier veröffentlichen möchten?**

Senden Sie Ihre Information einfach per E-Mail an [redaktion@flussiges-obst.de](mailto:redaktion@flussiges-obst.de).