

### PNEUMATISCHES PRESSEN VON ÄPFELN

#### **PNEUMATISCHE PRESSEN MIT ZENTRALER ELASTISCHER SCHLAUCHMEMBRAN**

Die Saftpresse SOFTPRESS mit kombiniertem Aufpumpen der elastischen Membran bei gleichzeitiger Rotation des Behälters ermöglicht eine gleichförmige Verteilung des Produkts auf der gesamten Abtropffläche von 360°. Dadurch wird eine große Abtropfoberfläche gewährleistet, wodurch die Beladungsfähigkeit gesteigert und die Anzahl der Zermahlungsvorgänge (und damit die Oxidation) deutlich verringert wird, und demzufolge die Gesamtdauer des Pressvorgangs verkürzt wird. Dank dieser besonderen Charakteristika kann die SOFTPRESS sowohl bei der Verarbeitung von Trauben als auch von Äpfeln und Obst im allgemeinen eingesetzt werden, ohne dass an der Presse Strukturveränderungen vorgenommen werden müssen. Selbstverständlich sollten Sie die Presse mit zuvor zerkleinerten Äpfeln beladen, Am besten setzen Sie einen Obstzerkleinerer ein, die einen Druck von 3/8 mm (anstatt Apfelbrei) erzeugt.

#### TECHNISCHE MERKMALE:

- Der Edelstahlbehälter aus INOX AISI 304 ist auf der gesamten Oberfläche von 360° gelocht. Die Standardausführung besitzt eine Lochung von 1.5 mm mal 20 mm. Für bestimmte Obstsorten (mit kleinen Kernen) können auf Wunsch auch Behälter mit runder statt ovaler Lochung geliefert werden.
- Die Schlauchmembran wurde aus atoxischem Gummimaterial von großer Dicke (7/8 mm) hergestellt, die intern durch 3 Zugstangen gestützt wird. Das schnelle Auf- und Abpumpen der Membran erfolgt über ein Hochleistungsgebläse mit geringem Förderdruck (max. 0.2 bar). Druckbereiche von über 0.2 bar bis hin zu max. 1.7 bar werden durch einen trocken laufenden Zentrifugalkompressor erreicht.
- Die Schalttafel mit elektronischem PLC Regler, Druckwandler und **digitalem Kontrollfeld**, auf dem Sie den aktuellen Status des Programms ablesen und vorprogrammierte Parameter verändern können, eignet sich für manuellen oder automatischen Betrieb,

#### LEISTUNG:

- Die Ladefähigkeit beträgt:
  - 80-90% der Ladefähigkeit eines Behälters mit Beladung über eine Klappe und feststehendem Behälter.
  - das 1.0/1.2 fache der Ladefähigkeit von Behältern mit axialer Beladung mithilfe einer Pumpe und rotierendem Behälter.
- Die Ausbeute liegt in einem Bereich zwischen mindestens 65% und maximal 75 % je nach Reifegrad und Apfelsorte.
- Die Kelterzeiten variieren je nach Qualität der Äpfel:
  - von 2 Std. 30 Min. bei leicht kelterbaren Äpfeln,
  - bis zu 4 Std. 30 Min. bei schwierig kelterbaren Äpfeln

Die oben genannten Leistungswerte beziehen sich auf die Verarbeitung von Äpfeln ohne Enzymbehandlung.