

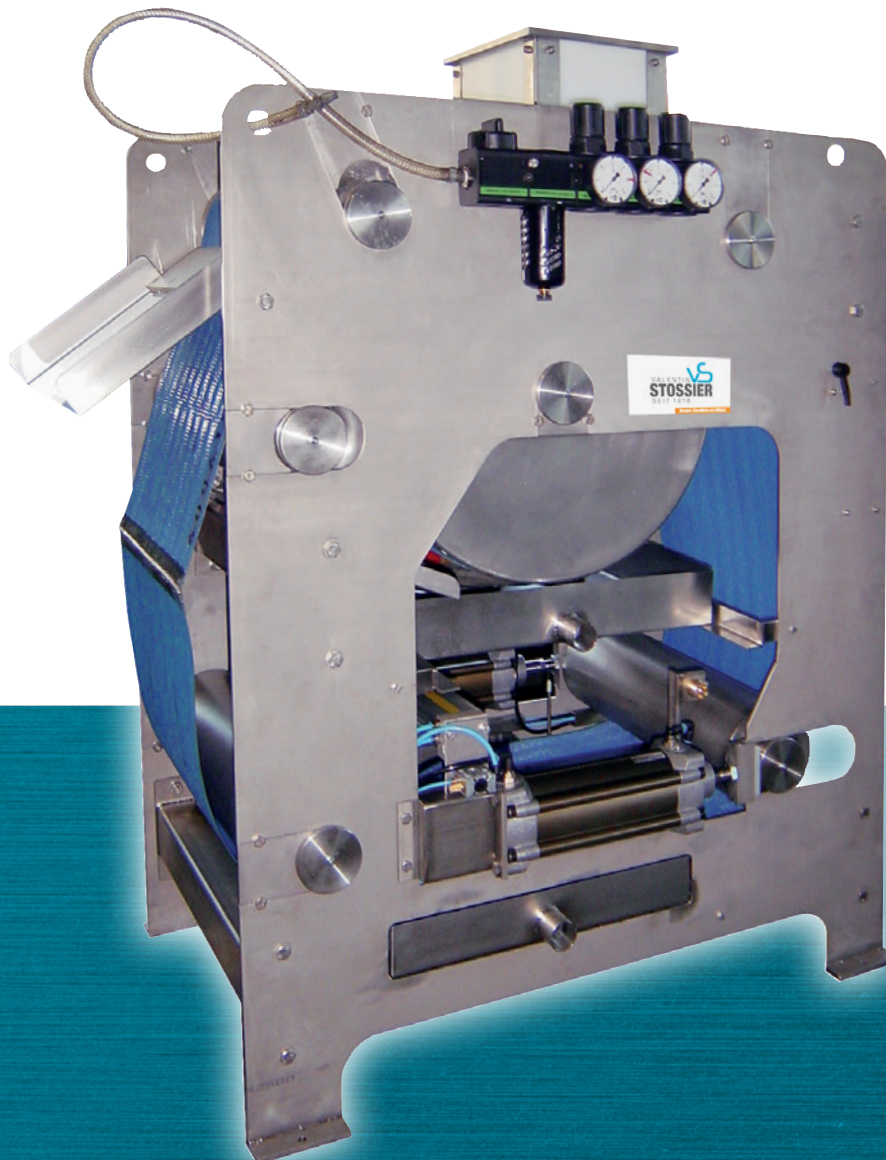
EINBANDPRESSE

EW 600 / EW 1050

VALENTIN **VS**
STOSSIER
SEIT 1918

TYPE	MAXIMALE STUNDEN-LEISTUNG ¹⁾	BANDBREITE	ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-DATEN	PNEUMATISCHE ANSCHLUSS-DATEN ²⁾	WASSERBEDARF BEI 100 BAR	ABMESSUNGEN L x B x H	GEWICHT
	kg / h	mm	V / A / kW	bar	l / min	mm	kg
EW 600	500	600	400 / 16 / 0,18	max. 6	12	1160 x 1090 x 1465	460
EW 1050	900	1000	400 / 16 / 0,37	max. 6	12	1160 x 1490 x 1465	600

¹⁾ Verarbeitungsleistungsangaben bezogen auf frisches Pressobst. ²⁾ Ölfreie Druckluft. Technische Änderungen vorbehalten.



Stossier. Eine Marke von Milteco.

EINBANDPRESSE

EW 600 / EW 1050

Vorteile

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Automatischer, kontinuierlicher Betrieb
- Steckerfertige Maschine
- Offene, übersichtliche und sehr kompakte Bauweise
- Gute Reinigungs- und Wartungszugänglichkeit
- Sehr geringer Wartungsaufwand
- Aus Edelstahl und für Lebensmittelkontakt zugelassenem Kunststoff gefertigt
- Hochqualitative pneumatische und elektrische Komponenten
- Stufenlose Bandgeschwindigkeits- und Pressdrucksteuerung
- Pneumatische Bandspannung und Bandregulierung
- Hochdruck-Siebbandreinigung mit Frischwasser (Anschluss für HD-Reiniger)
- Bürstenreinigung (kann optional aufgebaut werden)
- Hohe Prozess und Ausfallssicherheit in der kurzen Presssaison
- CE-Zertifiziert

Allgemein

Stossier Einbandpressen sind automatische, kontinuierlich arbeitende Obstpressen für die Herstellung von hochqualitativen Frucht- und Gemüsesäften mit sehr kompakten Abmessungen. Die zu verarbeitende Frucht wird mit einer Obstmühle zur Maische vermahlen und auf das Siebband aufgetragen. Für die optimale Beschickung der Presse sorgt eine Füllstandsüberwachung, welche die Zuförderung regelt. Der Saft wird an der großen Presswalze schonend freigesetzt. Die Ausbeute wird mit einer zusätzlichen Presswalze auf bis zu 70 % (frisches Pressobst) gesteigert. Nach der Presswalze werden die entsafteten Treber abgestreift und das

rücklaufende Band wird mithilfe einer oszillierenden Hochdruckreinigungseinheit von Fruchtrückständen befreit, um eine maximale Durchgängigkeit für den nächsten Pressdurchgang sicher zu stellen. Optional kann auch eine Bürstenreinigung aufgebaut werden.

Bedienung

Stossier Pressen können mühelos von einer Person bedient werden. Die einsatzbereit gelieferte Maschine kann nach der Versorgung mit Strom und Wasser in Betrieb genommen werden. Die Pressparameter können stufenlos an das zu pressende Obst angepasst werden. Die Reinigung ist durch gute Zugänglichkeit und leicht zu demonstrierende Saftwannen sehr einfach.

Technische Beschreibung

Der Vorteil einer Einbandpresse gegenüber der Zweibandpresse ist der etwas geringere Trübstoffanteil im Saft. Der Grund dafür ist der Flächen- und der fehlende Scherwirkung des zweiten Siebbandes.

Bei Stossier Pressenantrieben werden Kegelstirnradgetriebe verbaut, welche einen wesentlich besseren Wirkungsgrad als Schneckenradgetriebe haben und dadurch wesentlich energieeffizienter und langlebiger sind.

Unsere Leistungsangaben sind Erfahrungswerte langjähriger Kunden.