

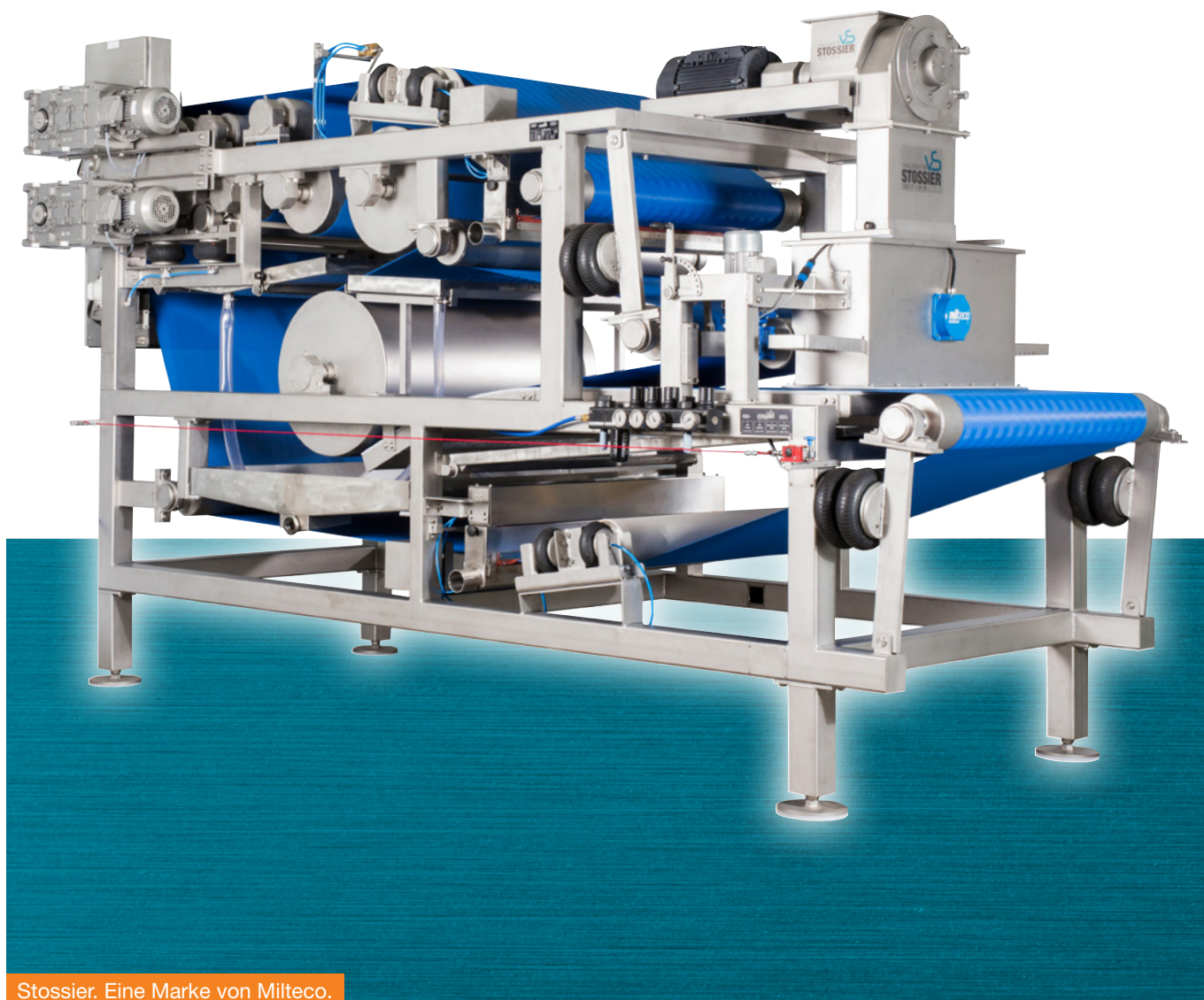
# ZWEIBANDPRESSE

B 801 / B 1001 / B1201

VALENTIN **VS**  
**STOSSIER**  
SEIT 1918

TYPE	MAXIMALE STUNDEN-LEISTUNG <sup>1)</sup>	BANDBREITE	ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-DATEN	PNEUMATISCHE ANSCHLUSS-DATEN <sup>2)</sup>	WASSERBEDARF BEI 100 BAR	ABMESSUNGEN L x B x H	GEWICHT
	kg / h	mm	V / A / kW	bar	l / min	mm	kg
B 801	3500	800	400 / 16 / 3,3	max. 6	2 x 12 <sup>3)</sup>	4150 x 1660 x 2350	ca. 3200
B 1001	4500	1000	400 / 16 / 3,3	max. 6	2 x 12 <sup>3)</sup>	4150 x 1860 x 2350	ca. 3500
B 1201	6500	1200	400 / 16 / 4,2	max. 6	4 x 12 <sup>3)</sup>	4150 x 2060 x 2350	ca. 4000

<sup>1)</sup> Verarbeitungsleistungsangaben bezogen auf frisches Pressobst. <sup>2)</sup> Ölfreie Druckluft. <sup>3)</sup> Auch mit Waschwasseraufbereitungsanlage verfügbar. Technische Änderungen vorbehalten.



Stossier. Eine Marke von Milteco.

# ZWEIBANDPRESSE

B 801 / B 1001 / B1201

## Vorteile

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Automatischer, kontinuierlicher Betrieb
- Steckerfertige Maschine
- Schonende Entsaftung bereits in der Vorpresszone sorgt für beste Saftqualität
- Offene und übersichtliche Bauweise
- Gute Reinigungs- und Wartungszugänglichkeit
- Sehr geringer Wartungsaufwand
- Einstellbare Standfüße
- Aus Edelstahl und für Lebensmittelkontakt zugelassenem Kunststoff gefertigt
- Hochqualitative pneumatische und elektrische Komponenten
- Stufenlose Bandgeschwindigkeits- und Pressdruckregulierung
- Pneumatische Bandspannung und Bandregulierung
- Hochdruck-Siebbandreinigungen mit Frischwasser (Anschluss für HD-Reiniger)
- Frischwassereinsparung durch Waschwasseraufbereitung optional verfügbar
- Bürstenreinigung
- Hohe Prozess- und Ausfallssicherheit in der kurzen Presssaison
- CE-Zertifiziert

### Allgemein

Stossier Zweibandpressen sind automatische, kontinuierlich arbeitende Obstpressen für die Herstellung von hochqualitativen Frucht- und Gemüsesäften. Das zu verarbeitende Produkt wird mit einer Obstmühle zu Maische vermahlen und auf das Sieband aufgetragen. Für die optimale Beschickung der Presse sorgen eine Füllstandsüberwachung sowie eine Maischeauftragshöhen- und -breitenverstellung. Die größte Saftmenge wird bereits an der ersten und größten Presswalze schonend freigesetzt. Die nachfolgenden Presswalzen entsaften die Maische weiter und erhöhen die Ausbeute auf bis zu 80 % (frisches Pressobst). Nach der letzten Presswalze werden die entsafteten Treber abgestreift. Das rücklaufende Band wird mithilfe einer Bürstenreinigung

und einer Hochdruckreinigungseinheit von Fruchtrückständen befreit, um eine maximale Saftdurchgängigkeit für den nächsten Pressdurchgang sicher zu stellen.

### Bedienung

Stossier Pressen können mühelos von einer Person bedient werden. Die einsatzbereit gelieferte Maschine kann nach der Versorgung mit Strom, Druckluft 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 demontierende Saftwanen sehr einfach.

### Technische Beschreibung

In der Vorpresszone kann ein Großteil des Saftes bereits vor der ersten

Presswalze gewonnen werden, bevor die neun Presswalzen den Rest des Saftes schonend freisetzen. Zwei weitere Nachpresswalzen können zusätzlichen Druck auf die Maische ausüben, um die Ausbeute zu steigern. Der Antrieb der Presse erfolgt mit zwei Kegelstirnradgetriebmotoren. Dieses Getriebe ist wesentlich langlebiger und energiesparender als herkömmliche Schneckengetriebe.

Um Frischwasser bei der Siebandreinigung zu sparen, können anstelle von Frischwasserdüsen auch Düsenrohre in Kombination mit einer Waschwasseraufbereitung eingesetzt werden.

Unsere Leistungsangaben sind Erfahrungswerte langjähriger Kunden.