

Preisliste
 gültig ab 01.01.2009

Eurolux Bandpresse APEX 1600
gebraucht – in sehr gutem Zustand!
Preis: Euro 99.950,-- / Stück

Katalog-Nr 09-2060L

verfügbar: 1 Stück

Das APEX- Bandpressensystem zeichnet sich aus durch:

Universeller Einsatz bei verschiedenen Früchten, es liegen Erfahrungen vor mit:

- Äpfel, Birnen, Trauben zu Saft, Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren

höchste Ausbeute auch bei Lagerobst, zuschaltbare, integrierte Nachextraktion der Trester im Gegenstromprinzip

Technische Daten:

Nennleistung	14	t/h		
Länge	6.650	mm		
Breite	4.150	mm		
Höhe	5.595	mm		
Gewicht	12.000	kg		
Bandbreite	1.500	mm		
Bandgeschwindigkeit	0-11	m/min		
Druckluft Betriebsdruck min	> 4	bar		
Druckluft Betriebsdruck max	8	bar		
Bandspannung min	4	bar		
Bandspannung max	6	bar		
Luftverbrauch (Wasser-, staub-, Ölfrei)	2	m³/h		
Wasserverbrauch Bandreinigung	2.100	l/h		
„Extraktionswasser in % der Maischemenge“	0-20	%		
Elektrischer Anschluß				
Bandantrieb	240 / 400	V	11,5	kW
Bürstenantrieb	240 / 400	V	2 x 2,20	kW
Reinigungswasser Rücklaufpumpe	240 / 400	V	2 x 0,55	kW
Linearreinigung	pneumatik- Zylinder			
Maischeverteilschnecke	240 / 400	V	0,55	kW



Funktionsbeschreibung

Die Eurolux Bandpresse APEX 1600 ist ein vollkontinuierliches Press – System zur Gewinnung von Saft aus Maische. Gleichzeitig wird eine Extraktion des Tresters mit Wasser direkt in der Presse ermöglicht, um die im Trester noch vorhandenen Wertstoffe, vornehmlich Zucker, zu gewinnen und die Ausbeute zu erhöhen.

Die Maische wird entweder direkt von der Obstfräse oder über eine regelbare Pumpe der Verteilschnecke im Maischeeinlauftrichter zugeführt. Durch eine Verstellung kann die optimale Stärke des Maische-Kuchens eingestellt werden. Eine erste, sehr große Lochwalze lässt den Pressdruck langsam ansteigen und sorgt für eine schnelle, weitestgehende Entsaftung.

Insgesamt 12 Walzen sorgen für eine optimale große Pressfläche, wodurch eine Ausbeute von 70 – 78 kg pro 100 kg Maische erreicht werden kann. Eine weitere Ausbeutesteigerung auf 85 – 88 kg Saft pro 100 kg Maische lässt sich durch die integrierte Extraktion direkt in der Presse erreichen.

Die senkrechte Bauweise ermöglicht eine mehrstufige Extraktion, d.h. vor den Endpressewalzen wird auf den Tresterkuchen Wasser aufgegeben, das vom Trester aufgesaugt wird und den noch vorhandenen Zucker löst.

In der Endpresszone wird der Trester bis auf die je nach Maischebeschaffenheit geringstmögliche Restfeuchte ausgepresst. Durch die oben liegende Tresterabgabe kann der Trester direkt mittels einer Förderschnecke aus den Produktionsräumen heraustransportiert werden.

Die im Pressenaufbau integrierte Siebbandreinigung garantiert für andauernde volle Leistung. Durch die ständige und kontinuierliche Hochdruckreinigung der Siebbänder können beliebig lange Standzeiten erreicht werden.

Der von der Presse ablaufende Saft wird auf in Vibrationsschwingsieb geleitet. Dort werden die Trubpartikel durch ein feines Edeldstahlgewebe abgeschieden und mittels einer Trubpumpe zum Maischeinlaufschacht zurückbefördert.



Bedienungsanleitung vorhanden

Alle Preise gelten ab Werk zzgl.gesetzl.
MwSt

Frachtkostenanteil: nach Lieferumfang

Lieferung: 97753 Karlstadt-Karlburg

Zwischenverkauf vorbehalten
Ref

Besuchen Sie uns unter:
www.eurolux-ag.com