

OBSTMÜHLE

M3 / M4A / M4B

VALENTIN **VS**
STOSSIER
SEIT 1918

TYPE	MAXIMALE STUNDEN- LEISTUNG	ELEKTRISCHE ANSCHLUSS- DATEN
	kg / h	V / A / kW
M3	4000	400 / 16 / 4
M4A	6000	400 / 16 / 7,5
M4B	10000	400 / 16 / 11

Technische Änderungen vorbehalten.



Stossier. Eine Marke von Milteco.

OBSTMÜHLE

M3 / M4A / M4B

Vorteile

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Gute Reinigungs- und Wartungszugänglichkeit
- Sehr geringer Wartungsaufwand
- Maschine aus Edelstahl gefertigt
- Hohe Prozess- und Ausfallssicherheit in der kurzen Presssaison
- Verschiedene Mahlbleche je nach Obstsorte
- Mahlblechtausch mit wenigen Handgriffen
- CE-Zertifiziert

Allgemein

Mit den Stossier Rätzmühlen wird das Obst und Gemüse „pressfähig“ gemacht. Das Mahlen hat einen entscheidenden Einfluss auf die weitere Verarbeitungsfähigkeit, die Ausbeute und den Trübstoffgehalt des Saftes. Unsere Rätzmühlen können mit wenigen Handgriffen an die verschiedenen Obstsorten angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Technische Beschreibung

Das Obst (bis zu Ø 14cm) wird bei der Mühle M3 über einen vertikal angeordneten Rotor zum Rätzblech ge-

presst und zerkleinert. Der Motor wird direkt auf die Mühle aufgebaut.

Bei der Mühle M4 befördert ein horizontal angeordneter Rotor mit aufgeschweißtem Schneckengewinde das Obst zum Mahlblech, welches das Obst zerkleinert. Mit dieser Mühle kann sehr großes Obst (bis zu Ø 16cm) problemlos verarbeitet werden. Die M4 wird mit Motor auf einem Edelstahlrahmen montiert geliefert.

Beide Mühlen (M3 und M4) sind komplett in Edelstahl ausgeführt.

Unterschiedliche Mahlbleche

Um optimale Mahlergebnisse zu erreichen, ist es notwendig, die Mahlbleche mit unterschiedlichen Lochungen dem zu verarbeitenden Produkt anzupassen. Stossier hat eine große Auswahl an verschiedenen Mahlblechen – für jede Frucht das passende.