

MOBILE OBSTPRESSE

MOP 2500

VALENTIN **VS**
STOSSIER
SEIT 1918

TYPE	MAXIMALE STUNDENLEISTUNG ¹⁾	BANDBREITE	ELEKTRISCHE ANSCHLUSS-DATEN	WASSERBEDARF BEI 100 BAR	ABMESSUNGEN ANHÄNGER L x B x H	ABMESSUNGEN PLATEAU L x B	GEWICHT
	kg / h	mm	V / A / kW	l / min	mm	mm	kg
MOP 2500	2500	1000	400 / 16-32 / 19,5	12	8370 x 2500 x 3500	6450 x 2500	ca. 5500

¹⁾ Verarbeitungsleistungsangaben bezogen auf frisches Pressobst. Technische Änderungen vorbehalten.



Stossier. Eine Marke von Milteco.

MOBILE OBSTPRESSE

MOP 2500

Vorteile

- Automatischer, kontinuierlicher Betrieb
- Steckerfertige Anlage
- Offene und übersichtliche Maschinenanordnung
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Sehr geringer Wartungsaufwand
- Hochqualitative elektrische und pneumatische Komponenten
- Aus Edelstahl und für Lebensmittelkontakt zugelassenem Kunststoff gefertigt
- Anlage hydraulisch nivellierbar
- Kurze Aufbauzeit von ca. 15 Minuten vor Ort
- Aufnahme von Großkisten, Beladung mit Gabelstapler oder Hubwagen möglich
- Stufenlose Bandgeschwindigkeits- und Pressdrucksteuerung
- Hochdruck-Siebbandreinigung
- Tresteraustragseite wählbar
- Über Schwimmerschalter gesteuerte Saftpumpe
- Rotierendes Saftfeinsieb zur Separation aller Fruchtartikel über 250 µm

Allgemein

Stossier bringt die Presse zum Obst und nicht umgekehrt. Die mobile Obstpresse ist besonders für Gemeinschaften interessant, die Fruchtsäfte und Most produzieren. Die daraus resultierenden Vorteile sind die Ersparung der Anschaffungskosten eines teuren Maschinenparks, Kosteneinsparung beim Obsttransport und minimaler Zeitaufwand für den Kunden. Vom Kunden selbst müssen lediglich das zu verarbeitende Obst, der Platz für die Anlage sowie eine ausreichende Strom- und Wasserversorgung zur Verfügung gestellt werden.

Produktfluss

Am Heck des Anhängers befindet sich eine Großkistenentleerung, welche mithilfe eines Gabelstaplers oder eines Hubwagens beladen werden kann. Diese hebt die Kiste auf das

Plateau des Anhängers und kippt das Obst in den Schneckenelevator. Von dort wird das gespülte Obst über eine senkrechte Förderschnecke zur Mühle befördert, welche die Früchte zur Maische zerkleinert. Die nachgeschaltete Siebbandpresse entsaftet die Maische schonend und mit einer Ausbeute von bis zu 75 % bei frischem Pressobst.

Der gepresste Saft fließt über ein rotierendes Saftsieb, das Fruchtartikel, die größer 250 µm sind, ausscheidet, bevor der Saft über eine Schwimmerschalter gesteuerte Saftpumpe in den Tank des Kunden befördert wird. Die Trester können durch das verschiebbare Förderband beidseitig vom Anhänger ausgetragen werden.

Ein aufgebauter Kompressor liefert die Druckluft für die Bandspannung und die Bandreinigungseinheit. Ein Hoch-

druckreiniger dient zur Bandreinigung und dem täglichen Reinigungsvorgang. Eine vorgeschaltete Wasserpumpe sorgt für einen konstanten Wasserdruck in der gesamten Anlage. Es kann zwischen einem Automatikmodus für den Pressbetrieb oder einem manuellen Modus für Reinigung/Wartung gewählt werden. Eine Phasenüberwachung sorgt für die Sicherheit der elektrischen Anlage.

Für den Kunden ist mit der mobilen Obstpresse die bekannte und altbewährte Qualität von Stossier Pressen jetzt auch als Mietvariante erhältlich.