

EINBANDPRESSE

EB 804 / EB 1004 / EB 1004 EL / EB 1204 / EB 1204 EL

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
EB 804	1850	800	400 / 16 / 1,1	max. 6	12	2700 x 1470 x 1680	1270
EB 1004	2500	1000	400 / 16 / 1,1	max. 6	12	2700 x 1670 x 1680	1340
EB 1004 EL	2500	1000	400 / 16 / 1,1	max. 6	12	3390 x 1670 x 1630	1545
EB 1204	3000	1200	400 / 16 / 1,5	max. 6	12	2700 x 1840 x 1680	1560
EB 1204 EL	3000	1200	400 / 16 / 1,5	max. 6	12	3390 x 1840 x 1630	1835

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



Stossier. Eine Marke von Milteco.

EINBANDPRESSE

EB 804 / EB 1004 / EB 1004 EL / EB 1204 / EB 1204 EL

Vorteile

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Automatischer, kontinuierlicher Betrieb
- Steckerfertige Maschine
- Offene und übersichtliche Bauweise
- Gute Reinigungs- und Wartungszugänglichkeit
- Sehr geringer Wartungsaufwand
- Einstellbare Standfüße (optional auch fahrbare Ausführung möglich)
- 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. Die zu verarbeitende Frucht wird mit einer Obstmühle zur Maische vermahlen und auf das Siebband aufgetragen. Für die optimale Beschickung der Presse sorgt eine Füllstandüberwachung, welche die Zuförderung regelt. 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 75% (frisches Pressobst). Nach der letzten Presswalze werden die entsafteten Treber abgestreift. 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.