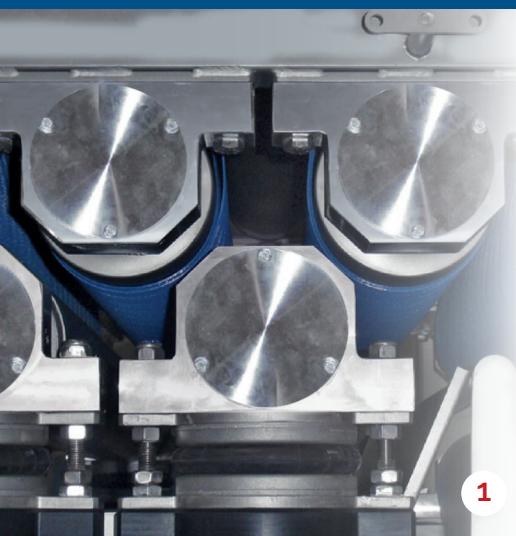




ZWEIBANDPRESSEN SERIE K2B

VORTEILE

- Die Maschine ist komplett aus Edelstahl und lebensmittelechtem Kunststoff gebaut
- Vollgekapselte, nachschmierbare Lagerung der Walzen
- Stufenlose Höhendosierung und Geschwindigkeitsregelung für die Maische
- Hochdruckbandreinigung mit Frischwasser - dadurch entsteht keine Verkeimung des Waschwassers
- Geringer Wasserverbrauch
- Großzügig dimensionierter Einfülltrichter mit Füllstandüberwachung



1

ZWEIBANDPRESSEN

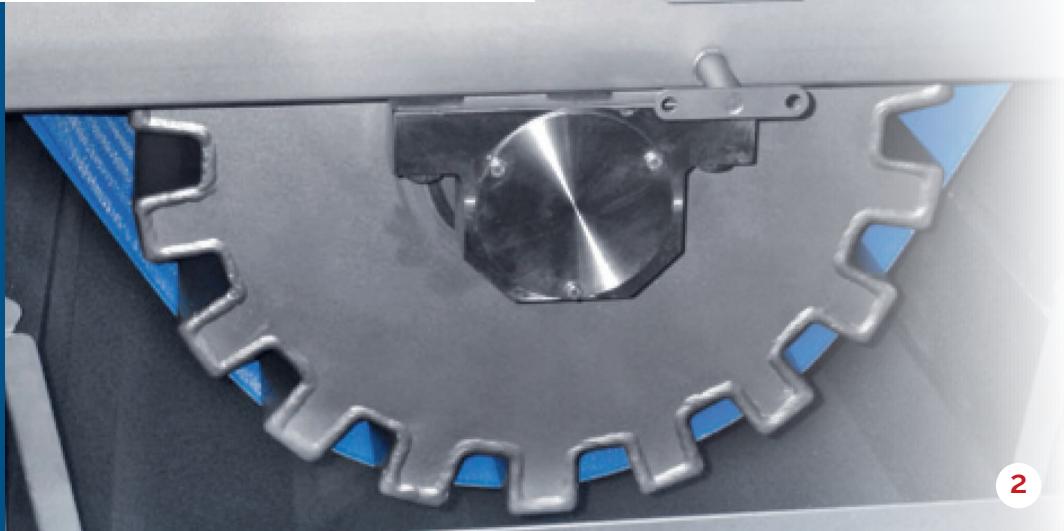
K2B 1000 / 1250 / 1500

Die aufbereitete Maische wird über die Wasch-Mahlanlage in den Dosierkasten befördert und auf das untere Siebband aufgetragen. In der sogenannten Keil-/Seihzone steigt der Druck zunehmend an und es kommt zu einer schonenden Entsaftung. Der hier entstehende Presskuchen wird über Hauptpresswalzen und über weitere, im Durchmesser immer kleiner werdende Presswalzen geführt und dabei maximal ausgepresst.

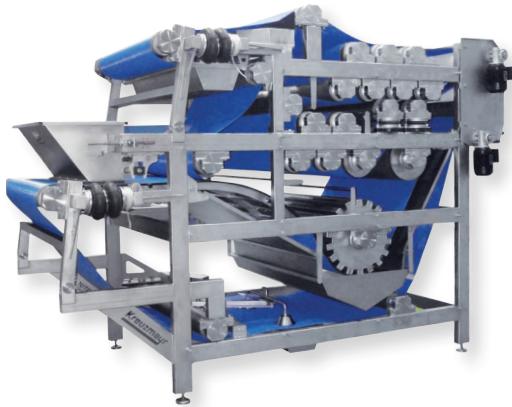


VERARBEITUNG

Die Anlage ist mit Edelstahl-Formrohrrahmen, einer großen Hauptentsaftungswalze, 7 Hauptpresswalzen, 7 Hochdruckpresswalzen und 2 Nachpresswalzen ausgestattet. Elektrisch angetrieben und mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung sorgt sie für einen präzisen Arbeitsprozess. Werkzeuglos abnehmbare Wannen, Saftleitbleche und Dosierkästen garantieren eine einfache Handhabung.



2

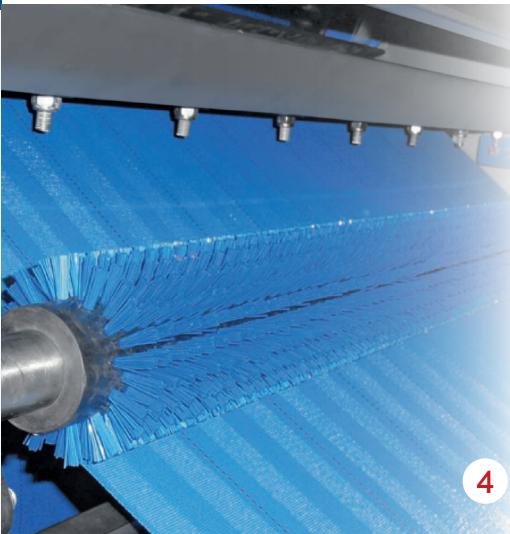


EINFACHE BEDIENUNG

Um die Maschine an die unterschiedlichen Arbeitsbedingungen anzupassen, können Bandgeschwindigkeit und Pressdruck stufenlos verändert werden. Nach Arbeitsende ist die Presse mühelos von einer Person zu reinigen und die Saft-Leitbleche und die Saftwanne können werkzeuglos demontiert werden.



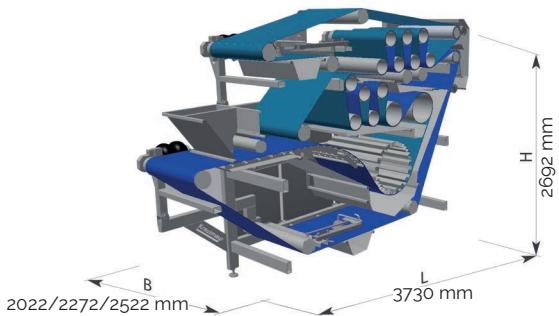
Bildlegende: 1) Nachpresswalzen, 2) Hauptentsaftungswalze, 3) Hochdruck-Bandreinigungs-einheit, 4) angetriebene Bürstenwalze zur Reinigung, 5) Verstellmodul für Auftragshöhe



ZWEIBANDPRESSEN K2B

TECHNISCHE DATEN

	K2B 1000	K2B 1250	K2B 1500
Nennleistung [kg Frischobst]	bis 7.500	bis 10.000	bis 15.000
Elektrische Anschlussleistung [kW]	4.4	5.4	5.4
Elektrischer Anschluss [V/Ampl]	400/16	400/16	400/16
Pneumatischer Anschluss [bar]	8	8	8
Abmessungen:			
Länge [mm]	3730	3730	3730
Breite [mm]	2022	2272	2522
Höhe [mm]	2692	2692	2692
Gewicht [kg]	3.000	3.500	4.000
Ausbeute [in Prozent]	bis zu 75	bis zu 75	bis zu 75
Arbeitsbreite [mm]	800	1050	1300
Wasserverbrauch [m³/Betriebsstunde]	0,9	1,8	1,8
Bandgeschwindigkeit	stufenlos	stufenlos	stufenlos



AUSFÜHRUNGSMERKMALE

Mit Edelstahl-Formrohrrahmen	✓
1 große geschlossene Hauptentsaftungswalze	✓
7 Hauptpresswalzen	✓
7 Hochdruckpresswalzen	✓
2 Nachpresswalzen, separat verstellbar	✓
Elektrisch angetrieben mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung	✓
Lange Vorpresszone bietet einen schonenden Pressvorgang und beste Saftqualität	✓
Höchste Pressleistung mit minimalen Platzbedarf	✓
Werkzeuglos abnehmbare Wannen, Saftleitbleche und Dosierkasten	✓

WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



WASCH-MAHLANLAGE

Wasch- Mahlanlage mit tangentialem Auslauf für Obst und Gemüse



EINBAND-PRESSEN

Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Früchten



PASTEURISIERANLAGEN

Pasteuriseranlagen Gas, Öl und elektrisch beheizt in allen Größen



BAG IN BOX ABFÜLLER

Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte



MOBILE SAFTANLAGEN

Überall sofort einsatzbereit für einen gesamten Prozess vor Ort

Kreuzmayr Maschinenbau GmbH



A-4702 Wallern / Trattnach
Schallerbacher Straße 77

Tel: +43(0)7249/48817-0
Fax: +43(0)7249/48817-10
office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com