

EINSTIEG IN DIE SAFTHERSTELLUNG

Sie haben Früchte (Äpfel, Birnen,...), möchten Saft herstellen und diesen haltbar machen.

Die Arbeitsschritte:

Waschen der Früchte

Mahlen und Pressen der Früchte --> hierfür bieten wir Ihnen Hausmostereien als kompakte Einheiten an, mit denen Sie auf einfache Art Früchte mahlen und Saft pressen können.

Pasteurisieren des Saftes zur Haltbarmachung und Abfüllung in Bag in Box Beutel oder Flaschen

Im folgenden möchten wir alles aufführen, was Sie benötigen, damit Sie reibungslos arbeiten können.

Welche Geräte sind für mich die richtigen?

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Hausmostereien an mit bewährten Obstpressen und Mühlen. Die ergonomische Anordnung der Komponenten ermöglicht ein einfaches und effizientes Arbeiten.

Die Hausmostereien **STANDARD** beinhalten eine **Handobstmühle** und ermöglichen eine Stundenleistung bis ca. **70 Liter**. Die Hausmostereien **SUPER** beinhalten eine **RINK-Schabermühle** und ermöglichen eine Stundenleistung bis ca. **150 Liter**.

Die Hausmostereien sind mit Pack- oder Korbpresse erhältlich. Die Packpresse schafft eine etwas höhere Ausbeute, die Korbpresse ist etwas schneller zu befüllen.

Sowohl die hydraulische Pack- als auch die Korbpresse bieten eine wesentlich höhere Ausbeute als mechanische Korbpressen oder Hydropressen

Sie können sich auf unserer Internetseite Videos ansehen, in denen Sie die Handhabung der Pressen sehen. Diese finden Sie unter der Rubrik Obstpressen.

The screenshot shows a website interface for 'OBSTVERARBEITUNG'. On the left is a navigation menu with items like 'Obstpressen', 'Obstmühlen', 'Hausmosterei', etc. The main content area is titled 'OBSTPRESSEN' and features two video thumbnails. The first is titled 'Arbeiten mit einer Packpresse' and shows a person operating a machine. The second is titled 'Arbeiten mit einer Korbpresse' and shows a basket of fruit being processed. Below the thumbnails are the titles 'Obstpressen - Hydraulische Korbpressen' and 'Obstpressen - Hydraulische Packpressen'.

Waschwanne

Waschwanne zum Waschen der Früchte.

Artikel	Menge	Art.Nr.	Preis/Stück
Waschwanne 80 ltr. m. Gestell 70 x 50 x 32 cm (L/B/H)	1	12035	120,00 €
Wasch- und Lesekorb, stapelbar	2	12032	5,90 €



Hausmosterei

Beispiel 1 Hausmosterei Standard TP 25 mit Korbpresse

Artikel	Menge	Art.Nr.	Preis
Hausmosterei Korbpresse TP25	1	12150	950,00 €
Fass 30 Liter	1	1245	30,00 €
Auslaufhahn 9mm Ø	1	1255	5,00 €
Saftsieb	1	12034	3,80 €



Beispiel 2 Hausmosterei Super TP 40 mit Packpresse

Artikel	Menge	Art.Nr.	Preis
Hausmosterei Super TP 40 Packpresse TP40	1	1212	1.810,00 €
Fass 50 Liter	1	1246	45,00 €
Auslaufhahn 9mm Ø	1	1256	5,50 €
Saftsieb	1	12034	3,80 €



Pasteurisieren



Der frisch gepresste Saft wird im Pasteurisiertopf auf 78 Grad C erhitzt, anschließend in Flaschen oder Bag in Box-Beutel abgefüllt und verschlossen.



Artikel	Menge	Art.Nr.	Preis
Pasteurisiertopf Edelstahl mit Hahn	1	1310	173,00 €
Halter für Beutelabfüllung (VA)	1	1313	21,00 €
Thermometer im Plastikgehäuse	1	1311	9,90 €

TIPP:

Bedenken Sie bitte, dass sie mit einer hydraulischen Presse TP 40 in einer Stunde bis zu 100 Liter Saft, in wenigen Stunden 300 Liter. Um 300 Liter Saft zu pasteurisieren benötigen Sie mit einem Pasteurisiertopf ca. 10-12 Stunden!! Es kann Sinn machen, einen weiteren Pasteurisiertopf zu erwerben. Vielleicht ist es auch sinnvoll ein oder mehrere weitere Fässer zu kaufen, damit Sie ohne Unterbrechung arbeiten können!

Bag in Box - Verpackungen

Bag in Box - Beutel und Kartons führen wir in den Größen 3 - 5 - 10 Liter. Kartons können mehrfach benutzt werden, Beutel nur einmalig.



Wir hoffen Ihnen mit diesem kleinen Ratgeber geholfen zu haben, die passenden Geräte zu finden. Für Ihre Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre
Helmut Rink GmbH

Tel. +49 7520 / 6145
Amtzell, 01.09.2016

info@rink-gmbh.de