

Obstverarbeitung vom Feinsten

Innovative Lösungen für hochwertige Fruchtsäfte

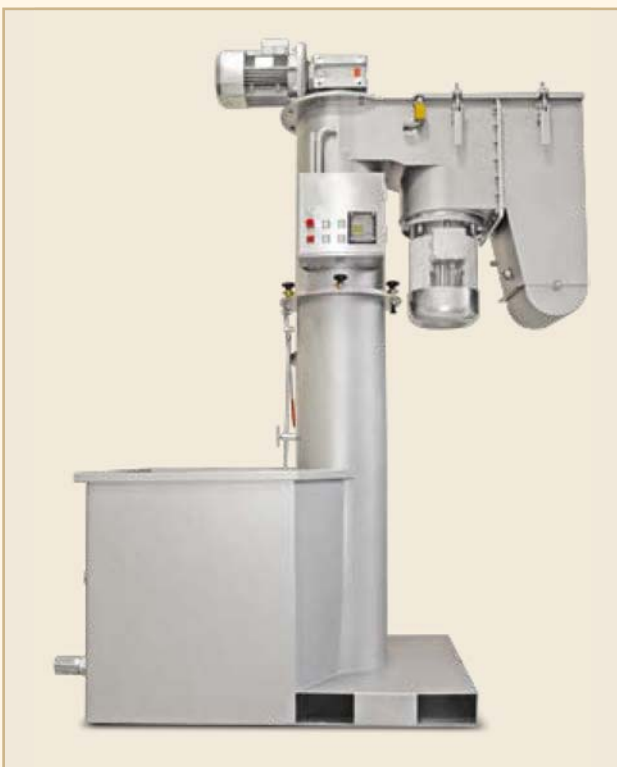


Perfektion in der Obstverarbeitung

Als Hersteller von Obstverarbeitungsmaschinen mit höchsten Standards sehen wir unsere Kompetenz im gesamten Produktionsablauf der Fruchtsaferherstellung. Wie nicht anders bei Holstein-Produkten zu erwarten, setzen wir auch hier auf innovative Lösungen, gepaart mit kompromissloser Qualität und Langlebigkeit.

Optimieren Sie die Abläufe und profitieren Sie von deutlich mehr Effizienz in den einzelnen Produktionsschritten. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Materialien wie Edelstahl und schaffen so die Grundlage für hygienisch einwandfreie Produktionsprozesse – vom ersten Schritt in der Obstverarbeitung bis zum einwandfreien Endprodukt.

Edelstahl-Obstwaschanlage Fabrikat Holstein



Auf Wunsch auch mit Großkistentrichter lieferbar.

Waschen, fördern, zerkleinern

Absolut zuverlässig und hygienisch einwandfrei. Ob mit oder ohne integrierte Rätzmühle, die Edelstahl-Obstwaschanlage aus unserer eigenen Fertigung eignet sich besonders für Äpfel und Birnen. Schnelles Wechseln der Schneidsiebe sorgt für hohe Flexibilität bei der Umstellung vom groben zum feinen Mahlen.

mit Rätzmühle

- besonders geeignet zum Waschen, Fördern, Zerkleinern von Äpfeln und Birnen
- mit großem Waschbehälter
- Bedienung wahlweise von links oder rechts
- einfache Reinigung durch klappbaren Zentraldeckel
- schnell auswechselbare Schneidsiebe für grobe und feine Maischekonsistenz
- optional mit Überfüllsicherung und Dosierschale
- drehbar

	Leistung	Größe (L x B x H)
H2000	bis 2.000 kg/h	1.800 x 590 x 2.200 mm
H6000	bis 6.000 kg/h	1.800 x 880 x 2.450 mm

ohne Rätzmühle

- das Obst wird über den Elevator in den Muser und mittels einer Maischepumpe gefördert



Edelstahl-Schrägförderer mit Waschanlage Fabrikat Holstein



Der bewährte Schrägförderer von Holstein zum Waschen und Fördern von Äpfeln und Birnen. Die Fördergeschwindigkeit lässt sich stufenlos regeln. Solide und zuverlässig und natürlich in Edelstahl.

- besonders geeignet für die schonende Förderung von vollreifen Williamsbirnen, Äpfeln, Steinobst und Beeren
- das gewaschene Obst wird direkt zur Passiermaschine oder zum Muser befördert
- in Edelstahl-Ausführung
- fahrbar
- mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung
- Frischwasser-Spülanschluss am Förderband
- optional: Verlängerung am Auswurf
- Leistung: 1.500 kg/h
- Abmessungen: 2.500 x 660 x 2.250 mm (L x B x H)



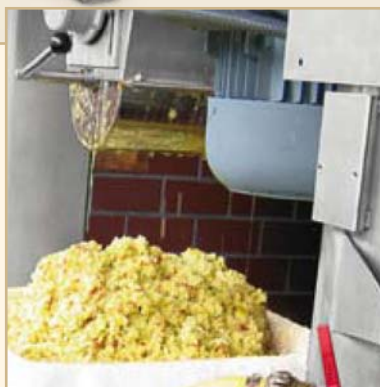
Variante mit angebautem Obstmuser

Beim Schrägförderer lässt sich ideal ein Obstmuser integrieren. Passgenau in den Produktionsablauf eingebunden, perfekt auf die Technik angepasst mit starker Motorleistung und selbstverständlich in Edelstahl.

- optimale Musfeinheit bei Kernobst für Brennzwecke sowie bei der Saftherstellung
- einfache Demontage des Obstmusers
- das gewaschene und zerkleinerte Obst wird direkt zur Hydropresse, Bandpresse oder Pumpe gefördert



Edelstahl-Packpresse mit Drehbriet Fabrikat Holstein



Mehr Kraft für mehr Saft. Nein, es ist nicht nur die starke Motorenleistung, sondern vor allem die ausgeklügelte Technik mit unserem Drehbriet, die einfache Bedienung und die leichte Reinigung. Die Folge ist eine maximale Saft-Ausbeute mit hoher Effizienz – die Aromastoffe bleiben nahezu vollständig erhalten.

Packpresse Typ H65

- für Äpfel, Birnen, Trauben, Beeren und Gemüse
- hohe Ausbeute und Effizienz (bis zu 75 %)
- geringer Trubstoffanteil
- hohe Aromausbeute
- mit 24 Presseinlagen (65 x 65 cm), aus speziellem lebensmittelechtem Kunststoff und dadurch hygienisch und einfach zu reinigen
- mit 22 Presstüchern (100 x 100 cm)
- mit Drehbriet zum rationellen Arbeiten
- Zentralsammelwanne
- elektromechanische Kolbenhubbegrenzung
- Abmessungen: 2.330 x 840 x 2.060 mm (L x B x H)
- Leistung: 1.200 kg/h
- Motorleistung der Presse: 1,5 kW

Edelstahl-Einbandpresse – die Profi-Maschine



Automatisch kontinuierlich arbeitende Presse zur Gewinnung von Saft aus Apfelmaische und Maische anderer Früchte. Die erste große Presswalze garantiert beste Saftqualität. Der minimale Trubgehalt und die gute Ausbeute sind mit dem Ergebnis einer Packpresse vergleichbar.

- für sämtliche Obst- und Beerenmaischen
- hohe Ausbeute (bis zu 75 %)
- große Presswalze garantiert beste Saftqualität
- Gestell und Presswalze aus Edelstahl 1.4301
- hochwertige Pneumatik- und Elektroteile
- einfache und optimale Reinigung
- einfache Bedienung
- sanfter Pressdruck-Anstieg garantiert Pressbarkeit auch von schwierigen Maischen

	Leistung	Bandbreite	Größe (L x B x H)	Gewicht	Bürstenmotor	Antriebsmotor, regelbar
Presse 10	bis 1.000 kg/h	600 mm	2.970 x 1.670 x 1.920 mm	1.100 kg	1,5 kW	0,55 kW
Presse 15	bis 1.500 kg/h	800 mm	3.450 x 1.870 x 1.940 mm	1.700 kg	1,5 kW	0,55 kW
Presse 20	bis 3.000 kg/h	1.200 mm	3.450 x 2.270 x 1.940 mm	2.200 kg	1,5 kW	0,55 kW

Edelstahl-Obstmuser (professionelle Ausführung)



Der Edelstahl-Obstzerkleinerer für **professionelle** Ansprüche. Äpfel, Birnen und Quitten werden problemlos zerkleinert. Der Zerkleinerungsgrad kann stufenlos eingestellt werden. Dieser Edelstahl-Allesmuser lässt sich aufgrund der Bauweise einfach reinigen. Hygienisch, robust und langlebig!

- für professionellen Einsatz
- für Äpfel, Birnen und Quitten
- zerschneidet Kernobst in den gewünschten Zerkleinerungsgrad
- stufenlos einstellbarer Zerkleinerungsgrad für die Saftherstellung in Kombination mit Hydropressen
- einfache Reinigung

Leistung	Motorleistung	Drehzahl	Auswurfhöhe	Gesamthöhe
4.000 - 5.000 kg/h	5,5 kW/400 V	1.500 U/min.	580 mm	1.360 mm

Kernobst-Schneidemühle

Die perfekte Alternative für den semiprofessionellen Einsatz. Hohe Funktionalität und Effizienz zeichnen die Kernobst-Schneidemühle aus.

- für Hobby- und halbprofessionellen Einsatz
- zerschneidet Kernobst in grobe Stücke
- idealer Zerkleinerungsgrad für Saftherstellung in Kombination mit Hydropressen
- geeignet für Äpfel, Birnen und Quitten
- leicht zu reinigen und zu transportieren
- Trichter und Unterteil aus unverwüstlichem PE-Kunststoff
- Schneidewerk aus Edelstahl, nachschleifbare Wendemesser aus Edelstahl gehärtet
- Motor: 230 V, 50 Hz, Leistung 2,2 kW, Drehzahl 2.800 U/min.
- Anschluss: 230 V, 50 Hz Schukostecker
- Leistung: ca. 1.000 kg/h

Höhe	Länge	Breite	Auslaufhöhe	Gewicht
1.250 mm	514 mm	586 mm	380 mm	25 kg



Edelstahl-Druckfass

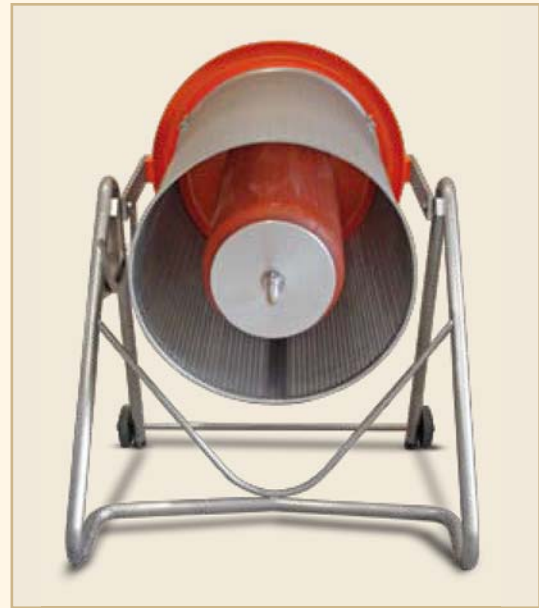


Mit diesem vielseitigen Fass können Sie Ihre eigenen Getränke herstellen, monatelang frisch halten und täglich bequem zapfen – ohne Erhitzen, ohne Zusatz chemischer Konservierungsmittel.

- Süßmost bzw. Most mit beliebig hohem Alkoholgehalt
- alkoholarmer Süßmost
- vergorene Getränke (Wein, Most, Bier, Schaumwein)
- Sodawasser bzw. milder Sprudel
- Vorteil: TÜV-Überwachung für höchste Sicherheit
- Lieferumfang: Fass, Edelstahl-Steigrohr mit Zapfsäule und Edelstahl-Kugelhahn mit Auslaufbogen. Verschraubung mit Manometer, Sicherheitsventil sowie Blindstopfen für Gasanschlussventil

Inhalt	Durchmesser	Fasshöhe	Gewicht
50 l	395 mm	532 mm	12,5 kg

Hydropresse

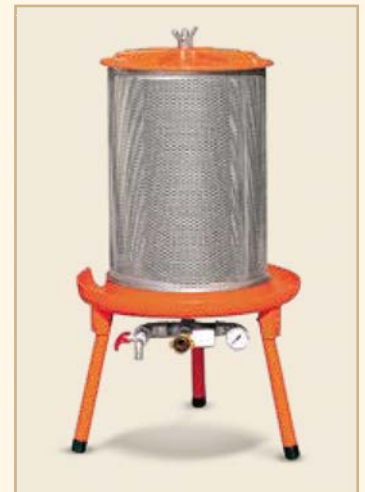


Die 180-l-Hydropresse ist fahrbar und kann gekippt werden, um den Trester leichter zu entleeren.

Einfaches, bequemes und energiesparendes Saftpresen mit Wasserdruck. Nur den Gartenschlauch anschließen und den Wasserhahn öffnen. Der normale Wasserdruck von 2,5 - 3 bar erzeugt einen Pressdruck von bis zu 40 t. Durch Auf- und Zudrehen des Wasserhahns lässt sich der Pressdruck regulieren. Intelligente Technik, die mit kinderleichter Handhabung für tolle Ergebnisse sorgt.

- Presskorb aus stabilem Edelstahl mit Schlitzblech
- Wassersack aus hochelastischem Naturkautschuk
- Überdruckventil schützt vor Überlastung
- Zuleitung: GEKA-Schnellkupplung R 3/4"
- Ablasskugelhahn 3/4" mit Schlauchtülle
- Lieferumfang: Presse, Presssack und Spritzschutz

Größe	Höhe	Länge x Breite	Auslaufhöhe	Gewicht
20 l	820 mm	410 x 410 mm	300 mm	13 kg
40 l	900 mm	480 x 480 mm	300 mm	18 kg
90 l	1.070 mm	590 x 590 mm	300 mm	28 kg
180 l	1.315 mm	722 x 945 mm	350 mm	72 kg



Edelstahl-Behälter mit luftabdichtendem Deckel

Zur Lagerung von Säften und Süßmosten ohne Konservierungsmittel. Ideal zur Herstellung von heißsterilem Süßmost.

- mit luftabdichtendem Ölschwimmdeckel und zusätzlichem Stülpedeckel
- Auslauf für optimale Hygiene geschweißt, nicht verschraubt
- Behälter für einfache Reinigung mit spiegelglatter Oberfläche
- Belüftungsschlitze für optimale Belüftung
- passendes Zubehör: Edelstahl-Flächentauchsieder mit Thermometer für Heißsterilisation der Säfte

Inhalt	Durchmesser	Fasshöhe	Gewicht
65 l	350 mm	765 mm	8 kg
110 l	440 mm	765 mm	10 kg
170 l	550 mm	765 mm	15 kg



Pasteurisieranlagen Typ Pa



Für alle Obst- und Gemüsesäfte.

- Komplettanlage mit selbstansaugender Saftpumpe
- Edelstahl-Röhrenwärmetauscher, **horizontal** eingebaut
- automatische Temperaturregelung
- Heizkessel mit schneller Aufheizzeit
- Gas- oder Ölbrenner
- alle saftberührenden Teile aus Edelstahl
- kompakte Bauart

Typ	Leistung	Abmessung (H x B x T)
Pa 350	350 l/h und 25 kW Heizleistung	880 x 600 x 750 mm
Pa 550	550 l/h und 40 kW Heizleistung	880 x 600 x 950 mm
Pa 700	700 l/h und 52 kW Heizleistung	980 x 700 x 950 mm



Bag-in-Box-Dosierautomat

Für Heiß- und Kaltabfüllung von Frucht- und Gemüsesäften, ausgeführt als Tischmodell mit Edelstahl-Unterkonstruktion, vorgesehen für die Abfüllung von Bags bis zu einem Füllvolumen von 10 Litern.

- komplette Edelstahl-Ausführung
- ergonomisches Bedienefeld und übersichtliche Temperaturanzeige (Kessel, Safteingangstemperatur)
- mit schwenkbarer Abfülleinheit mit Pneumatikschließeventil
- einfache Einstellung / Änderung der Befüllmasse
- höhenverstellbare Beutelhalterung
- automatische Mengenmessung: 3 l, 5 l, 10 l
- Abfüllleistung bis 600 l/h (bei 10-l-Bags)



Profi-Pasteurisieranlage Typ Profi PA SH



Das Besondere an dieser Anlage ist die **40 Meter** lange, **vertikal** eingebaute Edelstahl-Saftspirale. Dadurch hat diese Anlage folgende Vorteile:

- Leistung: 600 l/h
- sehr geringe Temperaturdifferenz Wasser/Fruchtsaft
- sehr einfache und effiziente Reinigungsmöglichkeit der Saftspirale
- komplette und schnelle Entleermöglichkeit der Saftspirale
- geringer Aufwand für die Anlagenwartung

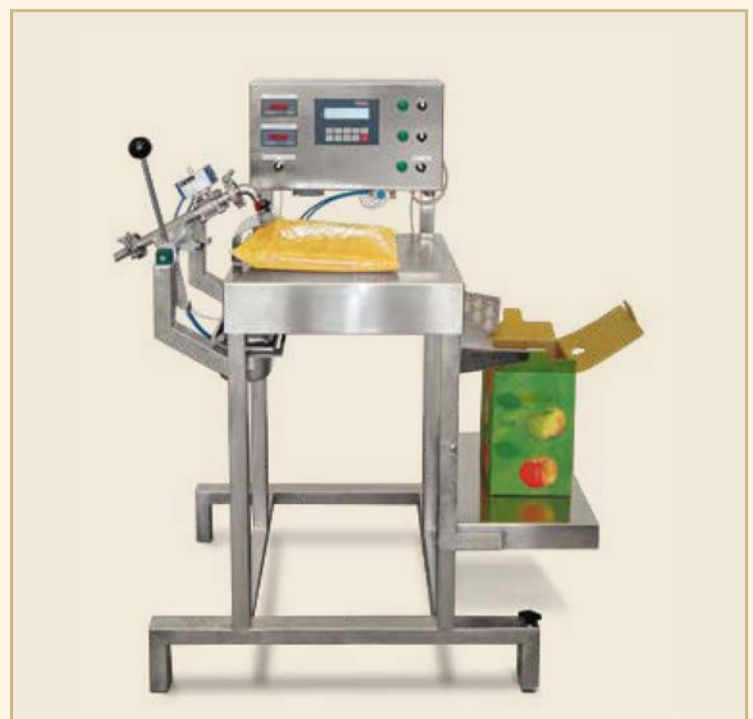
weitere Merkmale:

- Spezialheizkessel: 48 kW, dadurch schnelle Aufheizzeit
- Gas- oder Ölbrenner
- automatische Temperaturregelung
- Einreguliertventil
- Wärmetauscherschlange aus hochwertigem säurebeständigem Edelstahl V4a
- Abmessung: 2.100 x 880 x 1.300 mm (H x B x T)
- optional: Edelstahl-Saftvorratsbehälter



Bag-in-Box-Dosierautomat Profi

- Leistung: 600 l/h
- Edelstahl-Auflage mit **Wiegeeinheit**, dadurch **präzise Mengenbestimmung**
- für Heiß- und Kaltabfüllung von Frucht- und Gemüsesäften
- für die Abfüllung von Bags bis zu einem Füllvolumen von 10 l
- kompakte Edelstahl-Ausführung
- schwenkbare Abfülleinheit mit Pneumatikschließventil
- einfache Einstellung und Änderung der Befüllmenge
- übersichtliche Überwachungs- und Anzeigeräte



Durchlauf-Pasteur



Leistungsstark mit hohen Durchflussmengen. Professionelle Pasteurisierung aller Säfte. Die kompromisslose Ausführung in Edelstahl sorgt für absolute Hygiene und hohe Prozess-Sicherheit.

- doppelwandig wärmeisoliert
- Elektroheizung 15 - 30 kW / 400 V
- ca. 70 l (150 l) Wasserinhalt, mit Auslauf
- Röhrenwärmetauscher mit 12/24 m Rohrlänge
- Leistung: 180 - 350 l/h
- Digitalthermometer mit Alarm
- Saftzulauf mit Falldruck oder Saftpumpe
- Maße (Ø x Höhe): 480 x 700 mm
600 x 850 mm

Behälter-Pasteur

Alles in einem – das Multitalent in einem Gerät.

- bis 150 bzw. 300 l/h (Doppelpasteur)
- 3 Funktionen in einem Gerät
- Lagertank
- Erhitzer und Abfüller
- einfache, sichere Bedienung
- keine Temperaturschwankungen möglich
- Arbeitstisch oder Gestell fahrbar auf Anfrage



Heißabfüller



Zum Pasteurisieren und Abfüllen von Fruchtsäften. Der Fruchtsaft wird über einen Rohrwärmetauscher schonend erhitzt. Mit elektronischer Temperaturregelung und Überhitzungsschutz. Alle gängigen Flaschentypen können befüllt werden. Der Abfüllvorgang beginnt selbstständig beim Einschieben der Flasche und stoppt automatisch bei voller Flasche. Optional auf Bag-in-Box-Abfüllung erweiterbar.

	Typ THA 100-9	Typ THA 100-18
elektrischer Anschluss	9 kW	18 kW
Anzahl der Füllventile	1	2
Leistung l/h	bis 130 l/h	bis 200 l/h
Wasservorratsbehälter	100 l	100 l
Saftvorratsbehälter	65 l	65 l
Maße (Ø x Höhe)	440 mm x 1.580 mm	440 mm x 1.580 mm
Gewicht	41 kg	43 kg

Doppelspaltrohr-Filter

Der Doppelspaltrohr-Filter ist speziell entwickelt worden, um Feststoffe aus flüssigen Medien abzutrennen.

Der Doppelspaltrohr-Filter besteht aus 2 Spaltrohrsiebeinsätzen und 4 Scheibenventilen, welche ein kontinuierliches Arbeiten durch den wechselseitigen Betrieb der Spaltrohre gewährleisten. Zwei zusätzliche Scheibenventile sind am Restablauf angebracht. Über das Manometer wird der Druck in dem benutzten Spaltrohr angezeigt. Je mehr der Druck steigt, umso mehr Oberfläche ist am Spaltrohr benetzt.

Die Feststoffe werden mittels der am Spaltrohrsiebeinsatz befestigten Gummilippe beim Herausnehmen aus dem Rohr entfernt.

- kontinuierliches Arbeiten
- einfache Bedienung
- schnelle Reinigung
- schnellstes Umschalten zwischen den Sieben
- Restablauf
- in verschiedenen Größen lieferbar
- Spaltrohrsiebeinsatz (50 % mehr Siebfläche als bei Lochblechen)
- mit Fahrgestell
- komplett in Edelstahl
- verschiedene Siebgrößen



Bag-in-Box = Beutel im Karton

Die neue Verpackung zur Lagerung von pasteurisierten Fruchtsäften und Wein.

- luftdichte PE-Beutel mit Zapfhahn
- in Größen von 3, 5, 10, 20 l Inhalt
- Haltbarkeit: verschlossen ca. 1 Jahr
geöffnet ca. 3 Monate



Erfolg kann man kombinieren!

Perfektion am laufenden Band. Optimieren Sie die Produktionsabläufe und kombinieren Sie bewährte Technik in solider Ausführung. Auf die Feinheiten kommt es an. Nutzen Sie unser Know-how und unseren großen Erfahrungsschatz, wenn es um die schonende und effiziente Herstellung herausragender Endprodukte geht.

Edelstahl-Obstwaschanlage + Edelstahl-Packpresse



Obst-Waschanlage mit Förderschnecke, Rätzmühle und direkter Einbringung auf die Packpresse. Schnelle und effiziente Produktionsprozesse ohne Zwischenlagerung!

Edelstahl-Passiermaschine + Edelstahl-Schrägförderer

Kombination der Waschanlage mit Schrägförderer direkt zur Passiermaschine oder auch zum Obstmuser. Auch hier kommt das Grundprinzip aller Holstein-Anlagen voll zum Tragen – der Qualitätsanspruch an das Endergebnis.



Technische Änderungen vorbehalten.

**arnold
holstein**

**Brennerei-Anlagen
Apparatebau
Obstverarbeitungsmaschinen**

Arnold Holstein GmbH
Am Stadtgraben 15
88677 Markdorf
Deutschland
Tel. +49 (0) 7544 9528-0 · Fax +49 (0) 7544 9528-20
info@a-holstein.de · www.a-holstein.de · www.obstverarbeitung-holstein.de