Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Einführung

Die nachfolgenden Beschreibungen über die verschiedensten Obstmühlen wurden auf Wunsch einer Gymnasialschülerin der 9. Klasse erstellt. Die Schulklasse hat sich das Thema als Projektarbeit „vom Apfel zum Saft" gestellt und die Aufgaben untereinander verteilt. In diesem Zusammenhang soll auch ein Referat über die technische Umsetzung verschiedener Mühlen gehalten werden, in dem die Funktionsweisen der Mühlen in Wort und Bild gut vermittelt werden können.
Meine Beschreibungen stützen sich teils auf eigene Erhebungen und teils auf Recherchen im Internet Ende Januar 2015. Alle Fotos wurden von mir erstellt und sind mein Eigentum. Die Aufzählung von gebräuchlichen Obstmühlen ist nicht vollständig. Sie gibt jedoch einen brauchbaren Überblick für Entscheidungen bei Anschaffungen im eigenen privaten Bereich. Deshalb stelle ich die Dokumentation für die allgemeine private und persönliche Nutzung zur Verfügung.
Sollten sich zu den Inhalten im Laufe der Zeit noch weitere Erkenntnisse einstellen, werde ich diese entsprechend einpflegen. Die letzte Aktualisierung ist mit Datum im Seitenkopf der jeweiligen Seite erkennbar.

Reinbek, 03.02.2015 Wilfried Marquardt

Überdachte Trogmühle am 11.09.2012 in Werten

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Steinwalzenmühle

Betriebsart: Handbetrieb mit Kurbel, mit Elektromotor für 230 Volt-Haushaltsstrom, mit 400 Volt Kraftstrom oder über Riemenantrieb mit Landmaschine.
Verwendung: Privat und gewerblich
Kaufpreis Februar 2015: Nur noch gebraucht erhältlich. Je nach Zustand, Größe und Ausstattung zwischen 100,00 bis 2.000,00 Euro

Funktion: 2 Walzen laufen gegeneinander und zerquetschen das zuvor über Reißhaken vorzerkleinerte Obst. Der Walzenabstand kann in der Regel variabel verstellt werden, so dass auch Steinobst leicht zerquetscht werden kann, ohne den Stein zu brechen.

Positiv: Eine Allroundmühle für den mittleren Anspruch. Mit Steinwalzenmühlen können alle halbfesten Obstarten gemahlen werden.
Negativ: Hoher Anschaffungspreis, mittelmäßige Leistung auch bei Motorbetrieb, Hartobst wie z.B. Quitten können allgemein nicht gemahlen werden, die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute befriedigend.

Weitere Infos: http://www.reinbeker-hobbymosterei.de/html/mahltechnik.html

Diese Steinwalzenmühle ist mit Handkurbel und Anlegemotor ausgestattet.

Steinobst wird mit Walzenmühlen für die Weinbereitung immer im Handbetrieb gemahlen bzw. nur gequetscht. Bei Motorbetrieb würden mehr als die Hälfte der Steine infolge hoher Drehgeschwindigkeit gebrochen, was unerwünscht ist.

Links:
Walzenmühle mit Riemenantrieb über Trecker.

Rechts:
Holztrichter mit Recheneinsatz und Welle mit Reißhaken zur Vorzerkleinerung des Obstes

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

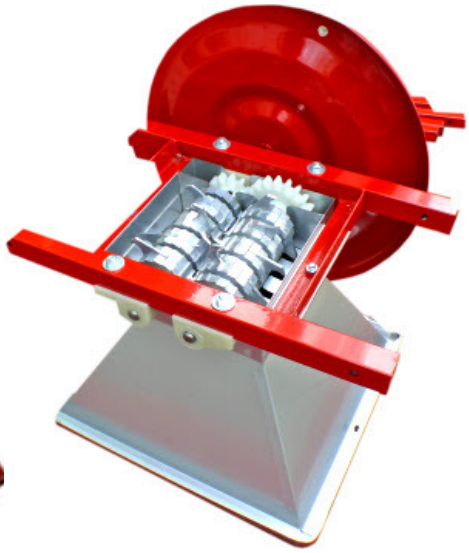
Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Metallwalzenmühle

Betriebsart: Handbetrieb mit Kurbel oder mit Elektromotor für 230 Volt-Haushaltsstrom.
Verwendung: Privat, Vereine, Schulen
Kaufpreis Februar 2015: 189,00 bis 245,00 € für die Handmühle, 900,00 € mit Elektromotorausstattung
Funktion: 2 Walzen laufen gegeneinander und zerquetschen das zuvor über Reißhaken vorzerkleinerte Obst.
Positiv: Geringer Anschaffungspreis der Handmühle, geringes Gewicht, einfach zu reinigen. Handmühle bestens geeignet in der Projektarbeit mit Schulkindern.
Negativ: Weil die Reißzähne für die Vorzerkleinerung zu kurz ausgelegt sind, müssen größere Äpfel halbiert werden. Steinobst kann nicht gemahlen werden, weil Walzen nicht verstellbar sind. Schwache Leistung auch bei Motorbetrieb, Hartobst wie z.B. Quitten oder Birnen können nicht gemahlen werden, die Mahlqualität für eine hohe Saftausbeute ist bei Äpfeln ausreichend.

Weitere Infos: http://www.mostpresse.de/Handmuehle/handmuehle.html
http://www.gwein.de/div-om-obst-und-beerenmuhle-om6-om10-und-om10m.html

Fotos: Wilfried Marquardt - Reinbek



Zur Reinigung wird die Handmühle über Kopf auf den Trichterrand gestellt und mit scharfem Wasserstrahl abgespritzt.

Nach Saisonschluss wird die Mühle für die Generalreinigung zerlegt.

Metallwalzenmühle ohne Handschutzaufsatz

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

... mit Handschutzaufsatz

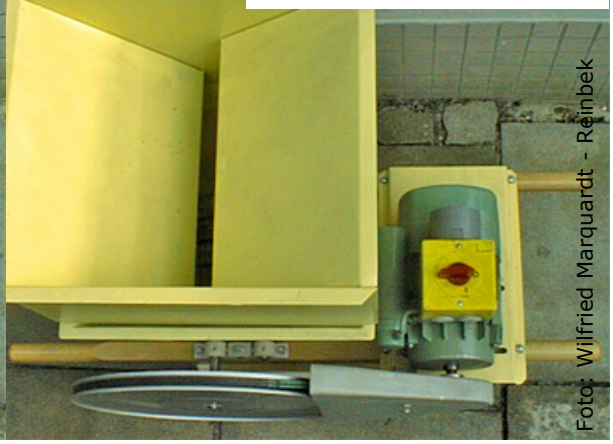


Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Igelwalzen-Mühle

Betriebsart: Handbetrieb mit Kurbel
Verwendung: Privat
Kaufpreis Februar 2015: unter 200,00 €

Funktion: Die Walzenkörper sind aus Kunststoff oder Holz gefertigt, deren Oberflächen mit eingedrehten Rundstäben aus Edelstahl (Igel) versehen sind. Die beiden Walzen laufen gegeneinander und führen das Obst so zur Mitte. Hierbei schaben die hervorstehenden Igel am Obst und ziehen die Stückchen durch die Walzen. Die Walzen sind nicht verstellbar, so dass Steinobst nicht verarbeitet werden kann.

Positiv: Die Handmühle kann von handwerklich geschickten Personen selbst gefertigt werden. Auch Hartobst wie Quitten lassen sich mit den Igeln zerschaben.

Negativ: Für die Verarbeitung wird mehr als die doppelte Zeit verglichen mit der Metallwalzen-Mühle beansprucht, weil keine Vorzerkleinerung mit Reißhaken erfolgt. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute befriedigend.

Weitere Infos: keine

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

03.02.2015

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Kunststoffwalzen– und Gummiwalzen-Mühle

Betriebsart: Handbetrieb mit Kurbel

Verwendung: Privat

Kaufpreis: Wird seit 2003 nicht mehr in Deutschland angeboten. Bis dahin 270,00 € in der Standardausstattung für Kernobst, 60,00 € zusätzlich für den Steinobstwalzensatz.
Funktion: Die Mühle kann mit 2 verschiedenen Walzensätzen betrieben werden. Mit dem Kunststoffwalzensatz aus Delrin-Kunststoff laufen 2 Walzen gegeneinander und zerquetschen die zuvor über Reißhaken vorzerkleinerten Äpfel und Birnen. Mit dem Gummiwalzensatz kann Steinobst bis zur Größe von Pflaumen zerquetscht werden.

Positiv: Preiswerte Allroundmühle für geringe Ansprüche, mit der Kern– und Steinobst gemaischt werden kann. Leichtes Gewicht, einfach zu reinigen.

Negativ: Große Äpfel/Birnen werden von den Reißzähnen nicht erfasst und müssen halbiert werden. Im Umgang mit der Mühle besteht an den scharfen Blechkanten des Edelstahltrichters Verletzungsgefahr, wenn keine Schutzhandschuhe getragen werden. Hartobst wie z.B. Quitten oder Birnen können nicht gemahlen werden. Die Mahlqualität für eine hohe Saftausbeute ist ausreichend.

Weitere Infos: keine

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Die Oberflächen des profilierten und geriffelten Steinobstwalzensatzes sind aus Hartgummi. Im eingebauten Zustand haben die Walzen etwa 5 mm Abstand zueinander.
Das über die beiden Walzen durchgezogene Steinobst wird breiig gequetscht, ohne die Steine zu brechen. Die maximale Verarbeitungsgröße liegt bei Pflaumen. Pfirsichkerne sind für die Walzen zu groß und würden den Gummibelag beschädigen.

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Schneidemühle, Fabrikat Speidel

Betriebsart: Elektromotor 2,2 Kw für 230 Volt Haushaltsstrom und 2.800 U/min.
Verwendung: Privat, Vereine, Kleinbrennereien
Kaufpreis Februar 2015: 692,00 bis 800,00 €
Funktion: Das im laufenden Betrieb in den Trichter eingeworfene Kernobst trifft zuerst auf einen Vorzerkleinerer (Obstkrone) und danach auf eine rotierende Scheibe, an deren Enden gegenüberliegend 2 kurze Messer angeordnet sind. In dieser Ebene wird das Obst in millimeterfeine Streifen geschnitten und vom Auswerferarm in den Auswurfschacht geschleudert. Der Mahldurchsatz bei Äpfeln beträgt bei 1 Bedienperson etwa 600 Kg/Stunde.

Positiv: Mit der Schneidemühle können alle Arten von Kernobst und kleinfrüchtigem Gemüse wie rote Beete, Möhren verarbeitet werden. Als elektrisches Gerät ist die Mühle relativ geräuscharm, so dass kein Gehörschutz für Bediener benötigt wird. Die Geräteverarbeitung mit dem Kunststoffkorpus ist sehr solide und robust hergestellt. Die Gerätereinigung ist einfach, indem über 3 Spannverschlüsse der Trichterschacht abgenommen wird und so das freiliegende Messerwerk und der Trichterschacht mit dem Wasserschlauch abgespritzt werden kann. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute als gut zu bewerten. Im Preisvergleich mit anderen gleichwertigen Obstmühlen ist diese Schneidemühle derzeit am preisgünstigsten.
Negativ: Mit diesem Modell kann kein Steinobst gemaischt werden, wie dies z.B. mit der Schneidemühle „Musermax" möglich ist.

Weitere Infos: http://www.mostpresse.de/Schneidemuehle/schneidemuehle.html
http://www.reinbeker-hobbymosterei.de/html/mahltechnik.html
http://speidels-hausmosterei.de/shop/de/Kernobstschneidemuehle/Kernobstschneidemuehle

Unterteil der Schneidemühle bei abgenommenen Trichterschacht.
Oben die Obstkrone als Vorzerkleinerer, danach die Messerscheibe mit abgewinkelten Auswerfern und aufgeschraubten Messern.
Alle Metalle der saftberührenden Teile in Edelstahl.

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

03.02.2015

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Schneidemühle „Musermax"

Betriebsart: Elektromotor 1,5 Kw für 230 Volt Haushaltsstrom und 2.800 U/min.
Verwendung: Privat, Vereine, Kleinbrennereien
Kaufpreis: Wird seit 2010 nicht mehr hergestellt. Bis dahin 385,00 €

Funktion: Das im laufenden Betrieb in den Trichter eingeworfene Kernobst trifft zuerst auf einen Vorzerkleinerer (Obstkrone) und danach auf eine rotierende Scheibe, an deren Enden gegenüberliegend 2 kurze Messer angeordnet sind. In dieser Ebene wird das Obst in millimeterfeine Streifen geschnitten und von Auswerferarmen in den Auswurfschacht geschleudert. Der Mahldurchsatz bei Äpfeln beträgt bei 1 Bedienperson etwa 500 Kg/Stunde.

Positiv: Unschlagbar im Preis-Leistungsvergleich. Mit der Schneidemühle können alle Arten von Kernobst und kleinfrüchtigem Gemüse wie rote Beete, Möhren verarbeitet werden. Als elektrisches Gerät ist die Mühle relativ geräuscharm, so dass kein Gehörschutz für Bediener bei Kernobst benötigt wird. Die Gerätereinigung ist einfach, indem über 2 Schraubklemmen der Trichterschacht abgenommen wird und so das freiliegende Messerwerk und der Kunststofftrichter mit dem Wasserschlauch abgespritzt werden kann. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute als gut zu bewerten.
Mit diesem Modell kann sogar Steinobst gemaischt werden. Hierfür wird das gesamte Metallmesserwerk gegen einen Kunststoff-Flügel ausgetauscht. Bei der Steinobstverarbeitung ist dann aber wegen des höheren Lärmpegels ein Gehörschutz zu empfehlen.

Negativ: Das Gerät bedarf einer aufmerksamen Wartung und Pflege. Besonders empfindlich verhält sich der Geräteschalter mit Mehrfachfunktion. Der Geräteunterbau ist aus lackiertem Stahlblech, welches anfällig für Rostbildung ist.

Weitere Infos: http://www.reinbeker-hobbymosterei.de/html/mahltechnik.html

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Unterteil des Musermax
bei abgenommenem Trichterschacht.
Oben die Obstkrone als Vorzerkleinerer, danach die Messerscheibe mit abgewinkelten Auswerfern und aufgeschraubten Messern.
Alle Metalle des Messerwerks in Edelstahl.

Für Steinobstmaische wird die gesamte Schneideinheit aus Metall gegen den unten abgebildeten Maischeflügel aus Kunststoff getauscht.

Foto: Wilfried Marquardt - Reinbek

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

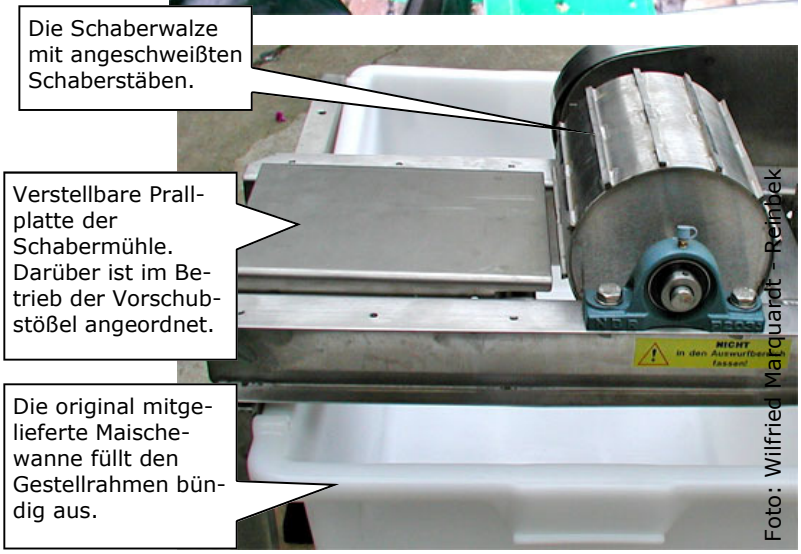
Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Schabermühle, Fabrikat Rink

Betriebsart: 750 Watt E-Motor für 230 oder 400 Volt. Antrieb von Motor über Keilriemen an Mühle.
Verwendung: Privat, Vereine
Kaufpreis: ab 1.100,00 € für die Komplettausstattung mit Tisch und Maischewanne.
Funktion: Bei abgeschaltetem Motor wird der Vorlagebehälter mit Obst gefüllt. Erst wenn der Deckel aufliegt, wird die Mühle eingeschaltet. Mit dem Vorschubstößel wird von Hand das vor die Schaberwalze einfallende Obst gegen die rotierende Walze gedrückt. Die auf der Walze angeschweißten Schaberstäbe schlagen auf das angedrückte Obst und reißen hierbei feine Stückchen durch den Spalt zwischen Prallplatte und Walze. Die Mahlfeinheit ist variabel über die Prallplatte einstellbar. Der Mahldurchsatz bei Äpfeln beträgt bei einer Bedienperson etwa 200 Kg/Stunde.
Positiv: Die Mühle eignet sich hauptsächlich für alle Arten von Kernobst und Gemüse, weil der Bediener den Spalt zwischen Prallplatte und Schaberwalze variabel einstellen kann und den Andruck über den Vorschubstößel selbst bestimmt. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute als befriedigend zu bewerten.
Negativ: Für das Nachfüllen von Obst muss jedes mal der Motor abgeschaltet und der Deckel abgenommen werden. Andernfalls schleudern Maischekrümel aus der Öffnung und verunreinigen das Umfeld. Ebenso muss der Vorschubstößel fortwährend von Hand gedrückt werden. Wird nicht gedrückt, findet auch kein Schabevorgang statt, selbst wenn der Vorlagebehälter noch voll Kernobst ist.
Wenn Steinobst verarbeitet wird, wie dies vom Hersteller propagiert wird, nutzen die scharfen Kanten der Schaberstäbe vorzeitig ab und es wird ein hoher Anteil von Steinen gebrochen, was bei Maischegärung nicht gewünscht ist.
Weitere Infos: http://www.reinbeker-hobbymosterei.de/html/mahltechnik.html
http://www.rink-gmbh.de/obstverarbeitung/muehlen/25-rink-schabermuehle.html

Schabermühle mit aufgelegtem Deckel in Betrieb. Wäre hier die original mitgelieferte Maischewanne eingesetzt gewesen, wäre die Maische nicht daneben auf den Boden gefallen.



Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

03.02.2015

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Obsthäcksler der Reinbeker Hobbymosterei

Betriebsart: 2,2 Kw 400 Volt Kraftstrommotor
Es handelt sich um einen von uns umgerüsteten Obst– und Rübenhäcksler der Firma Viking, wie in den Fotos 1 und 2 dargestellt ist.
Neupreis vor der Umrüstung im Jahre 1990: 1.370,00 DM. Spätere Umrüstungen: 730,00 DM Materialkosten und 42 Arbeitsstunden.
Funktion: Das im laufenden Betrieb in den Trichter eingeworfene Kernobst trifft zuerst auf eine Obstkrone mit Vorzerkleinerer und danach auf rotierende Messer unterschiedlicher Länge. In dieser Ebene wird das Obst in millimetergroße Körner zwischen 2 bis 6 mm geschnitten und vom Auswerferarm in den Auswurfschacht geschleudert. Der Mahldurchsatz bei Äpfeln beträgt bei 1 Bedienperson etwa 600 Kg/Stunde.
Hinweis: Mehr als 600 Kg/Stunde schafft eine Bedienperson allein nicht zu beschicken, auch wenn der Motor mit 20 Kw/Std ausgelegt wäre.
Positiv: Mit dem Obsthäcksler können alle Arten von Kernobst und kleinfrüchtigem Gemüse wie rote Beete, Möhren verarbeitet werden. Die Gerätereinigung ist einfach, indem über einen einzelnen Schraubverschluss der Trichterschacht abgeklappt wird und so das freiliegende Messerwerk und der Trichterschacht mit dem Wasserschlauch abgespritzt werden kann. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute als sehr gut zu bewerten.
Negativ: Der Messersatz lässt sich nicht auf eine feinere Maischekörnung für Hartobst umstellen. Mit diesem Modell kann kein Steinobst gemaischt werden, wie dies z.B. mit der Schneidemühle „Musermax" möglich ist. Das Gerät ist laut, so dass vom Bediener Gehörschutz getragen werden sollte.

Weitere Infos: http://www.reinbeker-hobbymosterei.de/html/mahltechnik.html

Foto 3: Die Anordnung der Messer mit Vorzerkleinerer und Obstkrone.

Foto 2: Der metallene Unterbau besteht aus Edelstahl. Der Rohrbogen aus Kunststoff ist erforderlich, damit kein Mahlgut aus der Maschine geschleudert werden kann.

Foto 1: Wilfried Marquardt häckselt im Jul 2000 Heckenschnitt im gesonderten Strauchhäcksler Fabrikat Viking für die Kompostierung.

Foto 2: Der umgerüstete Obsthäcksler war bei Neukauf baugleich mit dem Strauchhäcksler von Foto 1 und damit ungeeignet für die Aufbereitung einer Kernobstmaische.

Foto 4: Der Obsthäcksler im geöffneten Zustand um z.B. Reinigungsarbeiten vorzunehmen.

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Schleuderfräse als freistehendes Gerät. Wird irrtümlich auch als Rätzmühle bezeichnet.

Betriebsart: E-Motor 1,5 bis 2,2 Kw auch für 230 Volt. Grundsätzlich wird dieser Maschinentyp bis 5,5 Kw für 400 Volt Kraftstrom angeboten.
Verwendung: Privat und Gewerbe
Kaufpreis: 950,00 bis 4.000 €
Funktion: Über den Einfülltrichter fällt das Obst statisch in den Mahlzylinder, wird dort von einem mehrarmigen Rotor erfasst und gegen ein Bogensieb mit aufgeweiteten Reibelöchern geschleudert und durchgeschabt. Gegenüber dem Bogensieb befindet sich der Auswurfschacht, durch den die so produzierte Maische ausgetragen wird. Der Mahldurchsatz bei Äpfeln beträgt bei 1 Bedienperson etwa 300 Kg/Stunde bei 1,5 Kw-Motor und 600 Kg/Stunde bei 5,5 Kw-Motor.
Hinweis: Mehr als 600 Kg/Stunde schafft eine Bedienperson allein nicht zu beschicken, auch wenn der Motor mit 20 Kw/Std ausgelegt wäre.

Positiv: Mit der Schleuderfräse können alle Obstarten und Gemüse verarbeitet werden. Entsprechend der Fruchthärte und Fruchtart wird hierauf abgestimmt das passende Lochsieb eingesetzt. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute als sehr gut zu bewerten, wenn die Lochgröße des Siebes passend zur Frucht gewählt wird. Inzwischen sind alle von Saft berührten Metallteile aus Edelstahl. Durch seitliches Abkippen des Oberteiles ist die Schleuderfräse auch für die Reinigung gut zugänglich.

Negativ: Je härter die Frucht, um so höher ist der Geräuschpegel, weshalb bei Hartfrüchten für den Bediener Gehörschutz empfohlen wird.

Weitere Infos: http://www.reinbeker-hobbymosterei.de/html/mahltechnik.html
http://www.voran.at/maschinen/lieferprogramm/menu/obstverarbeitung/category/schabermuehlen-raetzmuehlen/product/raetzmuehle-rm22/

Frei aufstellbare Schleuderfräse.
Über seitliche Feststellschrauben ist das Oberteil leicht zu lösen und seitlich für den Siebwechsel oder für die Reinigung umzuklappen.

Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

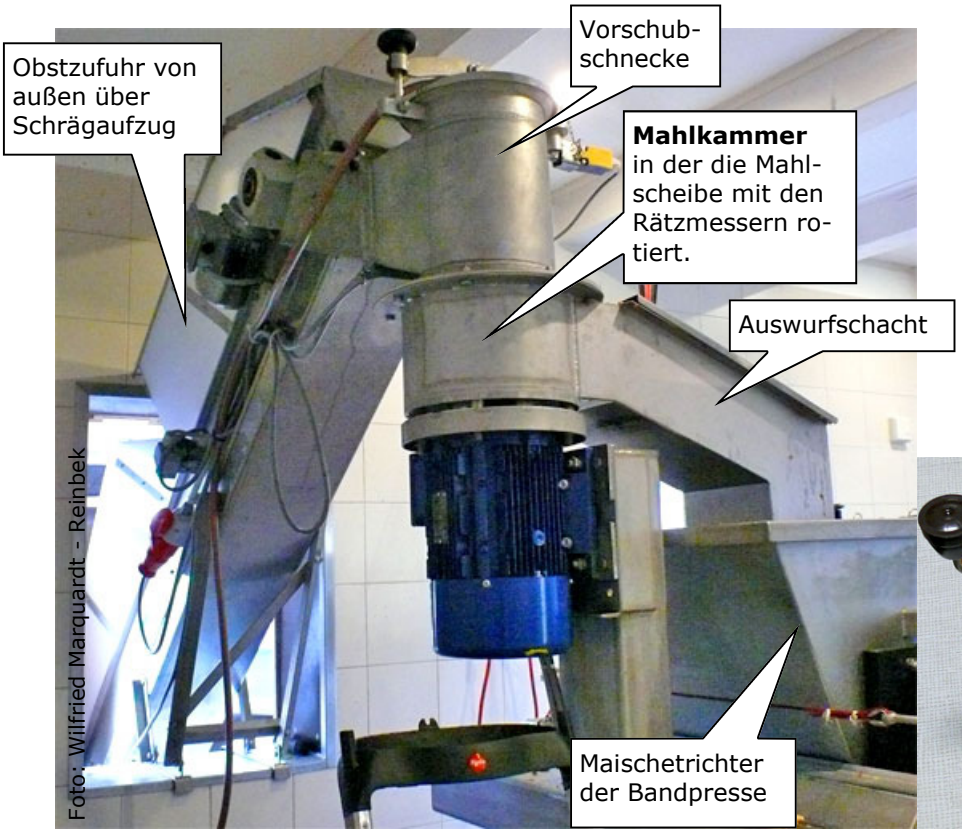
Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Rätzmühle als Einbaugerät in Obstverarbeitungsanlagen.

Betriebsart: E-Motor 8 bis 40 Kw 400 Volt.
Verwendung: Gewerbe. Die Rätzmühle kommt im Regelfall dort zum Einsatz, wo die Leistung der Schleuderfräse endet.
Kaufpreis: ab 8.000 €
Funktion am unteren Foto: Die Obstaufgabe erfolgt nicht mehr wie bei den elektrischen Kleinmühlen von Hand, sondern maschinell über Großwannen oder Schwemmbecken. Über den Förderaufzug fällt das Obst in die Vorschubschnecke, wird dort vorzerkleinert und unter hohem Druck in die Mühlenkammer gepresst. Das verdichtete Obst wird auf die Mahlscheibe gedrückt, die mit Rätzmessern bestückt ist. Durch die rotierende Mahlscheibe werden kleine Obstpartikel abgerissen und von den Zentrifugalkräften durch einstellbare Gehäuseschlitze nach außen in den Auswurfschacht geschleudert. Der Mahldurchsatz hängt von der Maschinengröße und der gewählten Rätzmesser-Größe ab. Die Leistungen liegen zwischen 1.000 und 40.000 Kg/Stunde.
Zum Verständnis: Die unten abgebildete Moulinex-Küchenreibe gibt in einfachster Bauweise das Prinzip der Rätzmühle wieder. Mit zugeführter Kraft (linke Hand) wird der Apfel auf die Rätzscheibe gedrückt, die mit Handkraft (rechte Hand) ständig gedreht wird. Selbst dieses kleine Handgerät ist mit 5 verschiedenen Rätzscheiben ausgestattet.
Positiv: Mit der Rätzmühle können alle Obstarten und Gemüse außer Steinobst verarbeitet werden. Entsprechend der Fruchthärte und Fruchtart werden hierauf abgestimmt die passenden Rätzmesser eingesetzt. Die Mahlqualität bei Äpfeln ist für eine hohe Saftausbeute als sehr gut zu bewerten.
Negativ: Die tägliche Reinigung nach Arbeitsende ist wegen der Anbindungen anderer Geräteanlagen sehr zeitintensiv und muss von der Leiter ausgeführt werden.

Weitere Infos: http://www.bucherunipektin.com/sites/default/files/download_center/Pr%C3%A4sentation_GT.pdf



Reinbeker Hobbymosterei
Marianne und Wilfried Marquardt
Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek
Tel.: (040) 7221898 www.hobbymosterei.de reinbeker@hobbymosterei.de

Obstmühlen für den privaten und gewerblichen Einsatz

Eine Dokumentation von Wilfried Marquardt

Maischequirl für die Aufbereitung von Steinobst

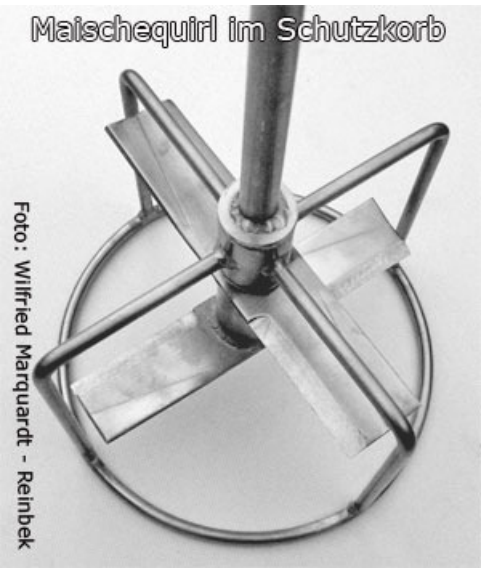
Betriebsart: Werkzeug für die Benutzung in einer 2-Gang-Bohrmaschine mit 1.000 Watt Leistung

Verwendung: Privat und Gewerbe

Kaufpreis Februar 2015: 179,00 €

Funktion: Der Quirl kann zum Herstellen von Maischen und Mischen von Getränken in kleineren Behältern in Verbindung mit einer Bohrmaschine verwendet werden. Je nach Drehzahl und Arbeitszeit wird das Steinobst nur teilzerschnitten oder völlig vom Stein gelöst.
Für die Herstellung von Maischen sind weichfrüchtiges Steinobst und alle Arten von Beeren geeignet.

Positiv: Besonders für Hausgartenbesitzer geeignet, die für wenig Geld ihre Kirschen und Pflaumen für die Weinbereitung maischen wollen und für die sich eine gesonderte Obstmühle für Steinobst nicht lohnt. Die Reinigung des Maischequirls ist einfacher, als die Reinigung einer Obstmühle. Weil die Kreuzflügel messerscharf geschliffen sind, kann mit dem Gerät auch Beerenobst gemaischt werden.

Negativ: Für die Geräteführung in der Maische wird viel Muskelkraft benötigt.

Weitere Infos: http://www.mostpresse.de/Handmuehle/handmuehle.html