

Reinbeker Hobbymosterei

Kellereiartikel für private Endverbraucher — Marianne und Wilfried Marquardt
Verkauf: Hermann-Körner-Straße 15, 21465 Reinbek - Tel.: (040) 722 18 98
E-Mail: reinbeker@hobbymosterei.de Internet: www.mostpresse.de



Marquardt, Soltaus Koppel 20, 21465 Reinbek

Name
und Anschrift der Käuferin

Reinbek, 03.12.2015

Angebot mit Erläuterungen über eine mobile Kleinmosterei
als Anhang zur E-Mail

Mit dem nachfolgenden Beispielangebot wird der Umfang einer mobilen Kleinmosterei aufgezeigt, der mit geringem Aufwand von Vereins- oder Familienmitgliedern mit dem PKW transportiert und variabel entsprechend dem jeweiligen Platzangebot aufgestellt werden kann.

Vorgaben:

- Es sollen an einem Tag etwa 500 Kg Äpfel zu Saft verarbeitet und heiß in 3-Liter-Bag-in-Box abgefüllt werden.
- Die Äpfel wurden bereits am Vortage geerntet, auf Qualität geprüft und gewaschen. Die hierfür erforderlichen Gerätschaften sind örtlich vorhanden.
- 2 bis 3 Personen wirken bei der Saftproduktion mit.
- Der Produktionsplatz ist mit einer Kaltwasserzapfstelle für Schlauchanschluss zum Betrieb der Hydropresse und 4 Schukosteckdosen an getrennten Stromkreisen 16 A für die Schneidemühle und 3 Kochautomaten unabhängig von weiteren örtlichen Verbrauchern ausgestattet.

Entsprechend unserem Angebot auf www.mostpresse.de bieten wir Ihnen an:

Position 1:

Schneidemühle für Kernobst, Fabrikat Speidel

Trichter, Motorgehäuse und Füße aus PE-Kunststoff.

Messerwerk aus gehärtetem Edelstahl, rostfrei. Bis auf gelegentliches Nachschärfen der Wendemesser ist die Schneidemühle wartungsfrei.

Motorleistung 2,2 Kw für 230 Volt Schukosteckdose mit 1 x 16 Ampere Sicherung

Messerdrehzahl: 2.800 Umdrehungen/Minute.

Einwurfhöhe: 125 cm, Auslaufhöhe: 38 cm, Gewicht: 24 kg

Verlängerungskabel ist örtlich zu stellen.

Endpreis

722,00 €

Position 2:

Maischewanne 30 Liter als Sammler für die Schneidemühle

aus stabilem Polypropylen (PP), rechteckig, mit umlaufender Griffleiste

Außenmaße B/L/H: 30/40/34 cm, Innenmaße B/L/H: 27/35/33 cm

stapelbar, Gewicht: 1,75 Kg

2 Stück à 36,50 €, Endpreis:

73,00 €

Position 3:

Maischeschaufel aus Kunststoff, 2 Liter, zum Befüllen der Hydropresse

Maße über alles:

Länge = 41 cm, Breite = 22 cm, Höhe = 10 cm

1 Stück Endpreis:

7,30 €

Position 4:

Hydropresse 90 Liter, Fabrikat Speidel

Presskorb aus geschlitztem Edelstahlblech. Pressteller und Deckel aus lackiertem Aluguss, innenliegende Gummimembrane aus Naturkautschuk, 3 Standfüße aus lackiertem Stahlrohr mit Schutzkappen zur Schonung des Fußbodens. Einschl. Presstucheinlage und Spritzschutzhaube.

Erläuterung:

Füllvolumen = 68 Liter (für 80 Kg erntefrische und genussreife Äpfel mit 91 Liter Apfelmaische. Presszeit 30 Minuten, Pressentakt 40 Minuten, Pressentaktzeit für 500 Kg Äpfel = 4,5 Stunden + Vorlauf mit Aufbau 0,5 Std + Nachlauf mit Reinigung 1,0 Std, Gesamt 6 Std)
Bei 62 % Saftausbeute ergibt eine Pressung rund 50 Liter Saft.

1 Stück Endpreis:

932,00 €

Position 5

Wasser-Druckminderer DN 15 mit Außengewindeanschlüssen 1/2 Zoll für Hydropressen. Fabrikat CaleffiErläuterung:

Zur Regulierung der stetigen Wasserversorgung der Hydropresse, ohne dass Wasser über das Überdruckventil der Hydropresse abgelassen wird.

1 Stück Endpreis:

52,00 €

Position 5

Kochautomat für die Abfüllung in Bag-in-Box mit 1/2 Zoll Auslaufventil

27 Liter Behältervolumen für eine Füllmenge von 23 Liter, damit bei Deckelaufgabe und Produktausdehnung nichts überläuft.

1.800 Watt - Rohrheizkörper für schonende Produkterhitzung. Damit wird in 1 Minute 1 Liter Wasser um 20 °C erhitzt.

230 V Kapillarrohr-Thermostat und Temperaturwächter. Mit der stufenlosen Temperaturwahl wird die Temperatur konstant gehalten.

Auslaufhahn aus Messing verchromt, Anschlussgewinde 1/2" mit freiem Durchlauf an der engsten Stelle NW 10 mm.

Erläuterung

Im November bei 10 °C Safttemperatur ist eine Aufheizung um 65 °C auf 75 °C anzunehmen. Bei Abfüllung von 7 Beuteln à 3 Liter beträgt die Aufheizzeit eines Kochautomaten 74 Minuten. Bei 500 Kg Äpfeln mit 62 % Ausbeute fallen 310 Liter Apfelsaft an. Hierfür sind 15 Aufheizungen im Kochautomaten mit je 21 Liter erforderlich, wobei der Topf mit 23 Liter befüllt wird und 2 Liter zur Bodenbedeckung verbleiben.

Für die 15 Füllungen ergibt sich rechnerisch eine Aufheizzeit bei Einsatz eines Automaten von 15 x 74 Minuten = 1.110 Minuten oder 18,5 Stunden. Bei Einsatz von 3 Automaten verkürzt sich die Aufheizzeit auf rund 6 Stunden zuzüglich jeweils 1,5 Stunden Abfüllzeit in Bag-in-Box.

gewählt: 3 Stück à 179,00 €, Endpreis =

537,00 €

Position 6:

Beutelhalter aus Edelstahl für die Heißabfüllung in Bag-in-Box

Erläuterung:

Der Beutelhalter ist eine enorme Arbeitserleichterung für das Befüllen der Beutel, egal welche Größe der Beutel hat. In Verbindung mit dem "Warmmaster"-Abfülltopf können Sie den Beutelhalter mit dem eingesteckten Beutel lose unter den Zapfhahn schieben. Der Abstand hat hierbei das Idealmaß von 1 cm, so dass ein zusätzlicher Füllschlauch entfällt.

Ergänzend sollte örtlich eine verschiebbare schiefe Ebene als Beutelaufgabe mit getrenntem Sockel für den Kochautomaten aus Holztafel gefertigt werden.

1 Stück Endpreis: 22,80 €

Position 7:

Bag in Box-Behälter

3-Liter-Karton, Motiv Apfeldruck-Wiese, 1 Stk: 1,05 €

3-Liter-Beutel mit VITOP-Verschluss, 1 Stk: 0,95 €

gewählt:	100 Stück Karton	105,00 €
	100 Stück Beutel	95,00 €

Position 8:

Theoretische Einweisung

im Umgang der ausgewählten Maschinen und Geräte: kostenlos

Angebotsbetrag

2.546,10 €

Als Kleinunternehmer im Sinne von § 19 Abs. 1 UStG wird Umsatzsteuer nicht berechnet.

Die Bezahlung wünschen wir bei Warenübergabe in bar.

Freundliche Grüße aus Reinbek

Wilfried Marquardt