

Verarbeitungsanlagen für Steinobst

Viele Betriebe der Konserven- und Tiefkühlindustrie konnten in den letzten Jahren mit kompletten Verarbeitungslinien für Steinobst ausgerüstet werden. Die Anordnung und die Anzahl der eingesetzten Maschinen sowie der Linienablauf werden jeweils der Aufgabenstellung, der gewünschten Kapazität und den örtlichen Gegebenheiten entsprechend ausgelegt unter Verwendung beispielsweise der folgenden EME-Maschinen:

Walzen-Entstielmaschine

Als erste Bearbeitungsstufe einer Obstverarbeitungslinie werden Entstiel- und Entrappmaschinen des Typs EME Supra E-10 eingesetzt. Diese Maschinen bestehen aus einem stabilen Edelstahlrahmen, der einen freien Zugang unter den Entstielbereich erlaubt. Hier kann dann z.B. ein Transportband installiert werden, mit dem die Stiele in einen Abfallcontainer befördert werden.

Das Entstielen der Früchte erfolgt

durch sich gegeneinander drehende gummiüberzogene Walzen, die in Speziallagern aus Kunststoff gelagert sind. Die Walzen werden durch ein rostfreies Getriebe, das eigens von EME hierfür entwickelt worden ist, einseitig angetrieben. Dieses Getriebe ist vollkommen geschlossen und mit Öl gefüllt. Es wird mit dem Wasser gekühlt, das für das Abspülen der Früchte auf dem Walzenbett verwendet wird.

Für einen Walzenwechsel sind nur wenige Minuten erforderlich. Während des Durchlaufs durch die Maschine wird das Obst schonend gewendet, so daß die Stiele vollständig und sicher entfernt werden. Der einseitig angeordnete Walzenantrieb ermöglicht den Durchlauf der Früchte ohne Hindernis und ohne Beschädigungen beim Auslauf. Auch für die Verarbeitung von gefrostenem Obst, das im Temperaturbereich von unter 0 Grad Celsius entstiebt werden soll, hat sich die EME Supra E-10 bestens bewährt.

Neben dem Entstielen von Steinobst kann die EME Supra E-10 auch für an-

dere Aufgabenstellungen eingesetzt werden, z.B. zum Nachputzen und Entrappen von Blattgemüsen und zum Entfernen des Stielansatzes von Cornichons und zum Entrappen grünen Pfeffers.

In der Marzipan verarbeitenden Industrie sind diese Anlagen in einer Sonderausführung zum Nachreinigen von geschälten und gebrühten Mandeln im Einsatz.

Außerdem werden mit Anlagen, die auf der Basis dieser Konstruktion gebaut worden sind, Süßwaren von Verpackungen getrennt, um fehlerhaft verpackte Produkte als Rework zurückzugewinnen.

Stößel-Entsteinmaschine

Entsteinmaschinen haben sich seit Jahren in der Steinobstverarbeitung bewährt. Diese Maschinen arbeiten mit intermittierendem Vorschub der Platten. Die Steuerung dieses Vorschubes erfolgt über eine Kreuzkonstruktion, die in einem geschlossenen Getriebekasten eingebaut sind. Dieses Konstruktionsmerkmal ist wesentlich für die exakte Arbeitsweise der Anlage.

Die Stellung der Ketten und somit der Platten ist im Bezug auf die Entsteinstmesser verstellbar. Dadurch kann die günstigste Position der Messer gewählt werden, um das Entsteinergebnis und die Ausbeute zu optimieren.

Vom Einfülltrichter der Maschine gelangen die Früchte direkt auf die Entsteinplatten. Eine höhenverstellbare Bürste wirft überzähliges Produkt zurück in den Trichter. Zum Zeitpunkt des Entsteinvorganges stehen die Platten still. Beidseitig angebrachte Kurbeln bewegen das Joch mit den Entsteinstmessern in senkrechter Richtung. Durch die sehr robuste Ausführung von Joch und



Walzenbett der EME Supra E-10

Technologie

Grundmaschine wird eine lange Haltbarkeit und die präzise Arbeitsweise der Maschine gewährleistet.

Nach dem Entsteinvorgang fallen die Früchte aus den Platten. Dabei löst ein spezieller Ausstoßer evtl. verklemmte Früchte. Die Steine werden vom Entsteinmesser durch die Gummimuffen gedrückt und durch eine rostfreie Schnecke seitwärts ausgetragen.

Entsteinmaschinen können auf Wunsch mit Zusatzeinrichtungen ausgerüstet werden. So kann z.B. eine Drehvorrichtung mitgeliefert werden, durch die z.B. Kirschen so lange gedreht werden, bis sich ihr Stielansatz unten befindet. Der Stein wird dann durch den Stielansatz ausgestoßen. Diese Vorrichtung wird eingesetzt zur Herstellung von Cocktailkirschen.

Entsteingarnituren stehen für alle Obstarten zur Verfügung.

Rollensortiermaschine

Eine Rollensortiermaschine wird zwischen den Entstielmaschinen und den Entsteinanlagen installiert. Diese Anlage arbeitet mit einem rotierenden Rollengatter, das in der Abwurfseite nach vorne hin öffnend ausgeführt ist. Das Produkt wird über rotierende Nylon-Walzenbürsten mit Höhenverstellung aufgegeben und auf dem Rollengatter so lange gedreht und gewendet, bis es an der Stelle des kleinsten Querschnittes nach unten durchfällt. Auf diese Weise kann eine sehr genaue Sortierung erreicht werden.

Die Rollensortiermaschine erlaubt bis zu sechs Sortierungen. Der Sortierspalt kann für jeden Größe individuell über eine Spindel mit dem

Handrad eingestellt werden. Die Einstellung kann sowohl während des Betriebes als auch im Stillstand schnell ein einfach durchgeführt werden.

Die Rollensortiermaschine kann auch für andere Obst- und Gemüseprodukte, z.B. zum Sortieren von Gurken und Kartoffeln eingesetzt werden.



EME Supra E-10



Die EME Rollensortiermaschine, hier im Einsatz bei Gurken, ist universell zum Sortieren runder und länglicher Obst- und Gemüseprodukte geeignet.