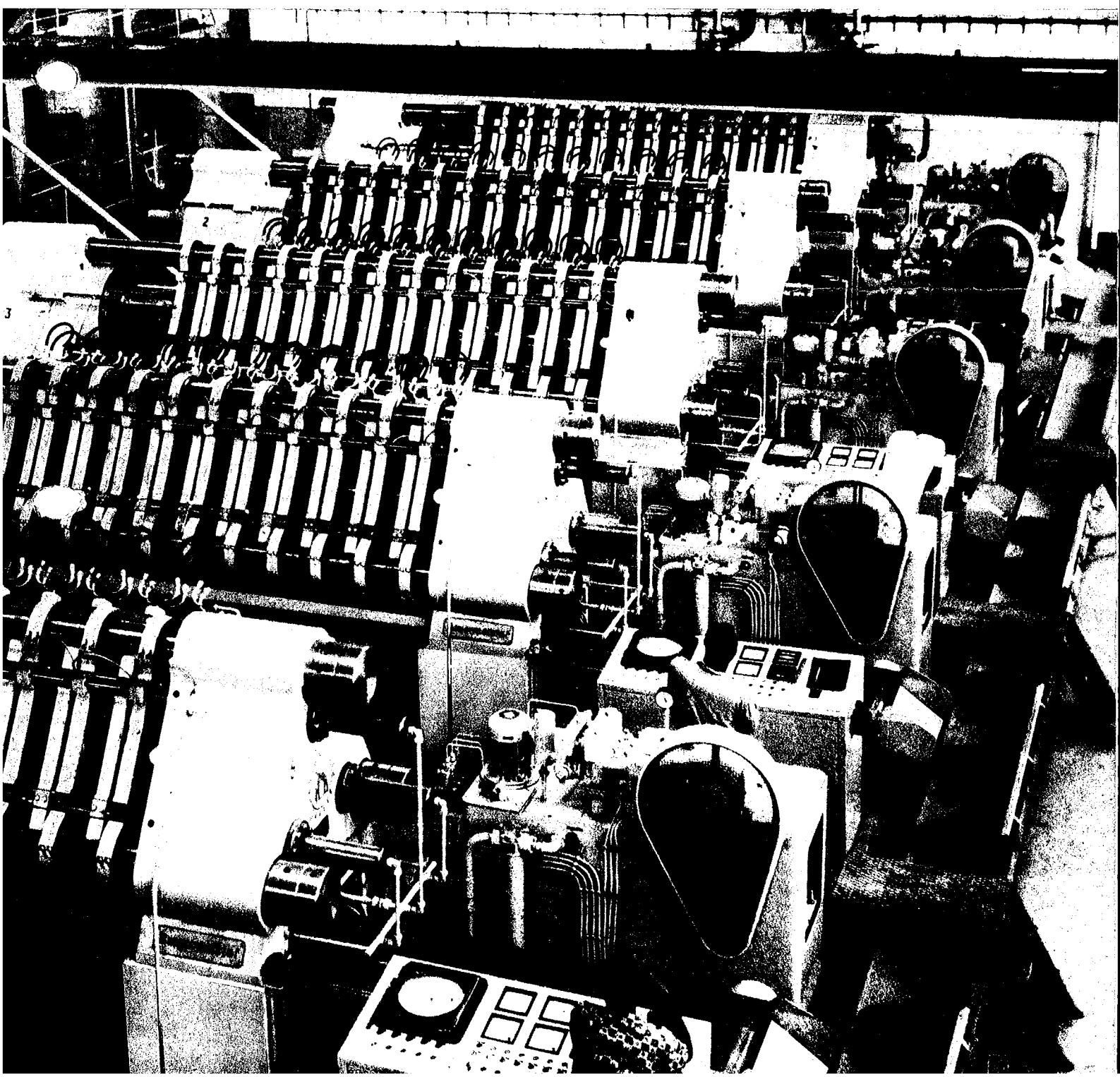


Bauernmeister Kakaopressen

S. (19)
Nr. 122



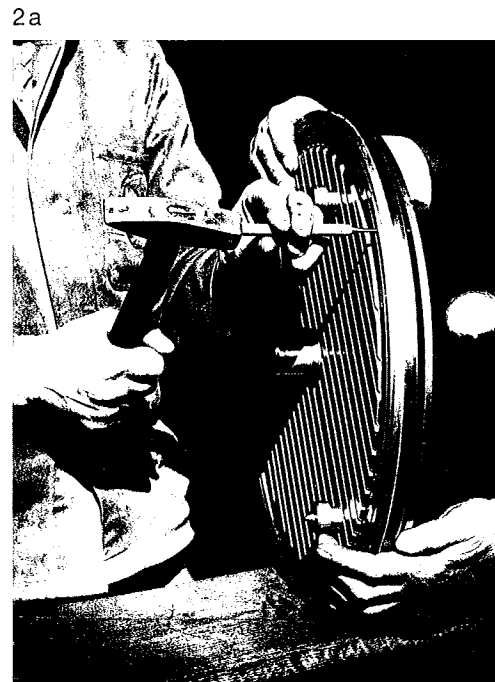
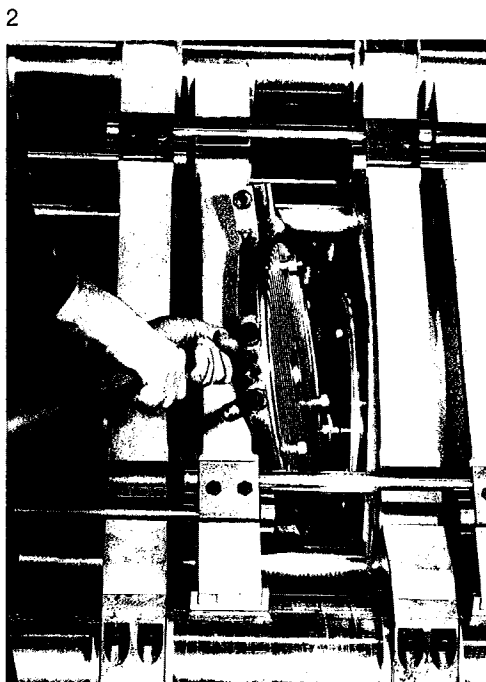
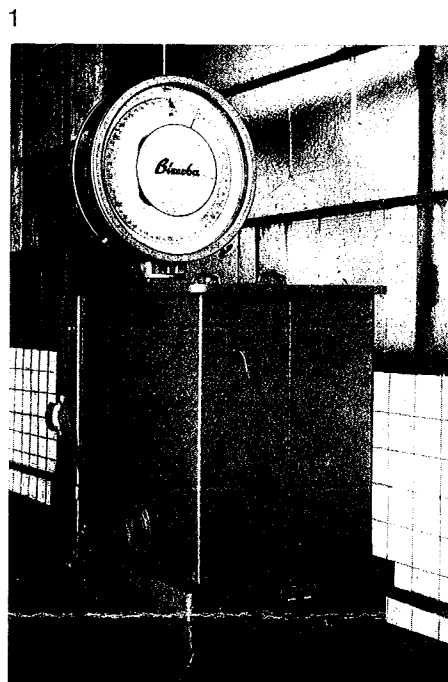
Horizontale Kakaopressen

Typ CPH 6/18 mit 6 Preßtöpfen

X Typ CPH 8/18 mit 8 Preßtöpfen

Typ CPH 10/18 mit 10 Preßtöpfen

Typ CPH 12/18 mit 12 Preßtöpfen



Die horizontale Bauermeister-Kakaopresse (System Carver) ist eine automatische Universalmaschine für schwache, mittelstarke und stärkste Abpressungen. Sie ist die einzige ihrer Art, die nach dem Druckfüllverfahren arbeitet.

Das Füllsystem wurde so konstruiert, daß stets eine gleichmäßige Füllmenge und genaue Butterausbeute erreicht wird. Der Füllinhalt kann verschieden groß sein; es lassen sich entsprechend der Art des abzu-pressenden Kakaos und dem Abpressungsgrad die jeweils besten Verhältnisse erzielen.

Zuerst füllt eine Rotationspumpe die Masse ganz normal in die Presse, die dann anschließend durch eine Kolbenpumpe überfüllt wird. Die Presse arbeitet nach dem Prinzip einer Filterpresse. Durch den Druck beim Einpressen — die Kakaomasse kann mit einem Druck bis zu 50 bar (50 atü) in die Töpfe gegeben werden — fließt Kakaobutter ab, wodurch weitere Masse nachgepumpt werden kann. Es wird also mehr Masse verarbeitet, als dem Inhalt der Töpfe entspricht. Schon beim Einschalten der Hydraulik befindet sich die Kakaomasse in einem pastenförmigen Zustand, wodurch die Preßgeschwindigkeit erhöht werden kann.

Wenige Handgriffe nur — und der hydraulische Preßvorgang läuft automatisch ab.

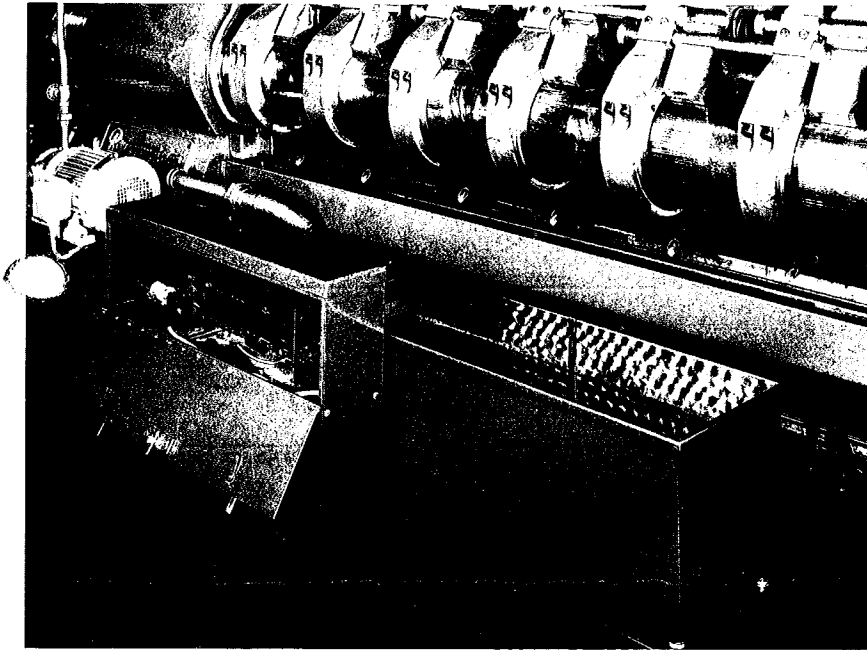
Zur Überwachung und Bedienung — selbst mehrerer Kakaopressen — genügt eine Bedienungsperson. Die Hydraulikpumpe arbeitet druckabhängig. Die Leistung der Pumpe und damit die Preßgeschwindigkeit wird von der zu verarbeitenden Kakaomasse gesteuert.

Die Maximalpreßkraft beträgt bei allen Typen etwa 14 000 kN (1 400 t) — erreicht wird eine Abpressung bis 7-8 % Restbuttergehalt.

Die Preßdauer kann durch einen verstellbaren Maßstab reguliert werden; sie läßt sich durch das Gesamtbuttergewicht (ebenfalls individuell einstellbar) oder durch Umsteuerung von Hand bestimmen.

Eine Pumpe saugt die Kakaobutter aus dem Waagenbehälter heraus und drückt sie in einen geeigneten Vorratsbehälter. Auch dieser Vorgang wird automatisch von der Presse gesteuert. Die Kakaopreßkuchen fallen durch ihr Eigengewicht nach unten heraus. Für den Weitertransport liefern wir Transportbänder, die speziell für unsere Pressen entwickelt wurden. Die

3



Kuchen werden auf ihrem Weg zum Brecher nicht mehr berührt.

Zur Presse gehören die hydraulische Pumpeneinheit, zwei Massepumpen, Kakaomasse-Waage und die komplette elektrische Steuerung. Dazu passend liefern wir Butterwaage, Butterpumpe, Kuchentransportband.

Bild 1 Kakaomasse-Waage

Die Füllung des auf der Waage stehenden beheizbaren Behälters wird von der Waage automatisch gesteuert. Der gefüllte Behälter ist austariert. Die Abschaltung der Kakaomasse-Füllpumpen erfolgt über induktive Schaltmarken vollautomatisch und exakt von der Waage. Durch Verstellung der drehbaren Innenskala kann das gewünschte Füllgewicht eingestellt werden.

4

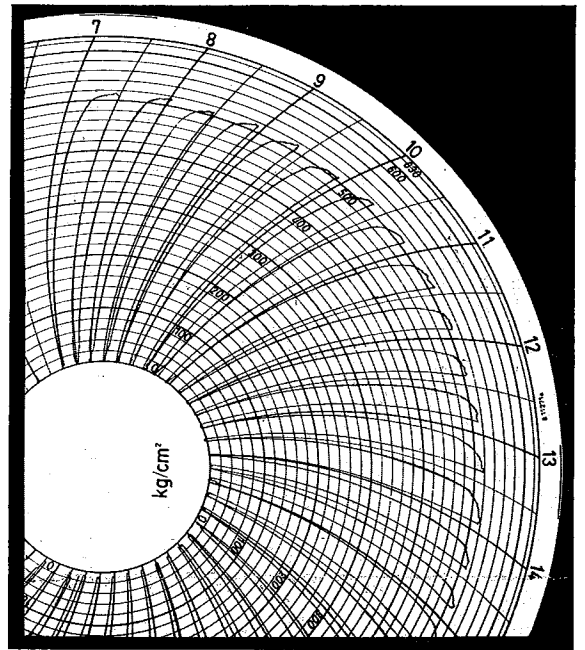


Bild 2 und 2a Filter

Die Filter in unseren Pressen sind mit Siebgeweben aus nichtrostendem Stahl versehen. Bei der Konstruktion wurde ganz besonderer Wert darauf gelegt, daß sich die Filter schnell und mühelos auswechseln lassen.

Bild 3 Butterwaage

Um eine exakte Butterausbeute beim Pressen zu erzielen, haben wir eine Waage für die austretende Butter entwickelt, die jeweils die Buttermenge einer Charge aufnehmen kann. Diese Waage ist mit einer elektrischen Kontakteinrichtung versehen — sie arbeitet überaus genau. Passend zur Waage liefern wir eine beheizte, verstellbare Entleerungspumpe — sie startet und stoppt vollautomatisch.

Bild 4 Diagramme

Die Kakaopressen sind mit Zeit-Druck-Schreibgeräten ausgestattet. Die Diagramme ermöglichen die genaue Kontrolle der Tages- und der Stundenleistung; die technische Abteilung kann die Funktion der Presse ständig überwachen.

Pressen

| Typ | Topf- zahl | Füll- menge kg | Netto- gewicht kg | Brutto- gewicht kg | Raum- inhalt m ³ (cbm) | Länge mm | Breite mm | Höhe mit Fundament mm |
|----------|---------------|----------------------|-------------------------|--------------------------|---|-------------|--------------|-----------------------------|
| CPH 6/18 | 6 | 90-135 | 21 500 | 23 000 | 19,0 | 5 080 | 1 550 | 2 110 |
| 8/18 | 8 | 120-180 | 24 500 | 26 250 | 20,5 | 5 790 | 1 550 | 2 110 |
| 10/18 | 10 | 150-225 | 27 500 | 29 500 | 22,0 | 6 500 | 1 550 | 2 110 |
| 12/18 | 12 | 180-270 | 30 500 | 33 000 | 24,0 | 7 330 | 1 550 | 2 110 |

Hydraulikpumpen

| Pressen- typ | Pumpen- typ | Leistung l/min | Motor- leistung kW | Netto- gewicht kg | Brutto- gewicht kg | Raum- inhalt m ³ (cbm) |
|-----------------|----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|---|
| CPH 6/18 | VSP 1-30 | 10 | 11 | 1 050 | 1 230 | 2,50 |
| 8/18 | VSP 1-30 | 13,5 | 11 | 1 050 | 1 230 | 2,50 |
| 10/18 | VSP 1-30 | 17 | 11 | 1 050 | 1 230 | 2,50 |
| 12/18 | VSP 1-30 | 20 | 15 | 1 050 | 1 230 | 2,50 |

Kakaofüllpumpen (Rotationspumpen)

| Pressen- typ | Pumpen- typ | Leistung l/min | Motor- leistung kW | Netto- gewicht kg | Brutto- gewicht kg | Raum- inhalt m ³ (cbm) |
|-----------------|----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|---|
| CPH 6/18 | MP 33 P 6 | 110 | 2,2 | 140 | 165 | 0,20 |
| 8/18 | MP 33 P 8 | 130 | 3 | 155 | 180 | 0,20 |
| 10/18 | MP 43 P 10 | 175 | 4 | 255 | 290 | 0,40 |
| 12/18 | MP 43 P 12 | 230 | 5,5 | 290 | 325 | 0,40 |

Kakaodruckpumpen (Kolbenpumpen)

| Pressen- typ | Pumpen- typ | Leistung l/min | Motor- leistung kW | Netto- gewicht kg | Brutto- gewicht kg | Raum- inhalt m ³ (cbm) |
|-----------------|----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|---|
| CPH 6/18 | F 1,5 SH | 8,5 | 3,0 | 280 | 320 | 0,50 |
| 8/18 | F 2,2 SH | 11,0 | 3,0 | 280 | 320 | 0,50 |
| 10/18 | F 3 SH | 14,0 | 4,0 | 295 | 340 | 0,50 |
| 12/18 | T 3 SH | 17,0 | 5,5 | 475 | 550 | 0,75 |

Für alle Pressen:

Hydr. Betriebsdruck: 515 bar (525 atü) · Spez. Druck auf Kakao: 865 bar (880 kp/cm²) · Preßtopf-Ø: 450 mm
Druckkolben-Ø: 580 mm. Alle Pressen arbeiten automatisch und werden von nur einem Mann bedient.
Änderungen zur laufenden Verbesserung vorbehalten.

Hermann Bauermeister Maschinenfabrik GmbH

2 Hamburg 50 · Postfach 50 01 60 · Telefon 38 14 84 · Telex 02 13 452