Feucht-Obsttechnik

# Walnuss:
# Von der Ernte bis zum Kern

## Nussverarbeitung für größere Mengen ist unsere Sache

„Erfolgreich und individuell“

# Wir über uns

## Seit über 40 Jahren steht Feucht Obsttechnik für innovative Produkte in der Obsterntetechnik

Wir sind ein Familienunternehmen aus Baden-Württemberg, das sich aus einer Landmaschinenwerkstatt zum gefragten Spezialisten für die Entwicklung, Konstruktion und Fertigung von Obst-, Mäh- und Nusstechnik entwickelt hat. Als fortschrittliches, weltweit agierendes Unternehmen befindet sich unser Hauptstandort in Deutschland mit Händlerniederlassungen z.B. in Frankreich, Italien, Bulgarien, Spanien, Schweiz, Polen, Australien, Japan, und Kanada.

Feucht Obsttechnik ist ein inhabergeführtes Unternehmen in der zweiten Generation, das sich stets auf die Anforderungen der Obstbauern und Obstverarbeitern fokussiert. Für uns ist der Kunde zentraler Mittelpunkt unserer Aktivitäten. Daher spezialisieren sich unsere Maschinen auf die Vereinfachung und Rationalisierung der Prozesse in der Obsternte unter Einhaltung höchster Qualitätsansprüche an das geerntete Obst. Unsere Hallenanlage umfasst Produktion und Montage auf 4000 m². Dabei werden über 30% unseres Strombedarfs ökologisch und nachhaltig durch unsere eigenen Photovoltaik-Anlagen gedeckt.

Wir sind stolz, uns mit dieser Philosophie zum Marktführer in Europa im Bereich der Obsterntetechnik entwickelt zu haben.

# Übersicht Nussverarbeitung

## Ernten

- alle Obstauflesemaschinen von Feucht Obsttechnik mit Nuss-Kit (siehe komplementäres Prospekt)

## Transportieren

- Förderband
- Förderband ECO

## Waschen und grüne Schalen entfernen

- Nusswaschmaschine
- Wasch- und Kalibriermaschine
- Walnusswaschmaschine und grüne Schalenentferner
- Grüne Schalenentferner
- Steinseparator

## Separieren und Trennen

- Gebläse 1500
- Gebläse 3100

## Sortieren

- Sortierband

## Trocknen

**Nusslager:**
- Mehrstufige Trocknungslager
- Trockner Maxi
- Trockner Mini

**Heizgeräte:**
- Zentrifugalgebläse mit Gasheizung
- Helicoilgebläse mit Gasheizung

## Feuchtigkeit messen

- Feuchtigkeitsmesser für Nüsse

## Kalibrieren

- Handschablone
- Zylindrische Nusskalibriermaschine
- Wasch- und Kalibriermaschine

## Knacken

- Wal Man Handknacker und Zubehör
- Nussknacker Micro
- Nussknacker Junior
- Walnuss-Nachknackmaschine
- Schalenentferner: Gebläse 400 und Gebläse 800
- Vibrationssieb für Walnusshälften

# Förderband

## Dieses Förderband ist äußerst robust und dennoch sehr flexibel

Dieser Schrägbandförderer oder Fördersystem ist mit einem verzinkten, lackierten und verschraubten Rahmen ausgestattet und dadurch sehr widerstandsfähig.

Optional kann das Förderband in der Geschwindigkeit angepasst werden sowie flexibel in der Höhe verstellt werden, um Nüsse zwischen verschiedenen Ebenen zu transportieren.

Das PVC-Transportband kann vertikal oder horizontal zum Transport von Nüssen eingesetzt werden. Das Förderband ist ein Allrounder beim Transport von Nüssen.

# Details zum Förderband

## Vorteile

- Sehr robustes und gekantetes, verschweißtes Profil
- Befestigt mit 4 guten Flanschlagern
- Förderschaufeln sind aus gekantetem, galvanisch verzinktem Blech
- Geschwindigkeitsreduktion optional
- Mit fixer Geschwindigkeit
- Gute Zentrierung des Bandes durch eine konvex gefräste Antriebstrommel

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Längen:** | von 150 cm bis 700 cm oder mehr |
| **Breiten:** | 30 cm<br>(50 cm einschließlich Antrieb) |
| **Höhe:** | Einstellbar bei optionalem Fahrgestell |
| **Gewicht:** | Abhängig vom Modell |
| **Verarbeitungs-geschwindigkeit:** | von 3 t/h bis 5 t/h<br>(neigungsabhängig) |
| **Optional:** | • Geschwindigkeitsregulierung<br>• Fahrgestell mit Höhenverstellung<br>• Trichter 180 cm - 240 cm |

# Förderband Economic

## Die wirtschaftlichste Version von unseren Förderbändern

Das Fördersystem eco ist die günstigste Version unserer Förderbänder.

Dieses Transportband wurde für eine schonende, saubere und kosteneffiziente Förderung von Nüssen konzipiert.

Das Förderband eco sorgt für eine hohe Produktivität beim Transport von schmutzigen oder sauberen Nüssen.

# Details zum Förderband Eco

## Vorteile

- Sehr robust mit gekantetem und verschraubtem Rahmen
- Mit fixer Geschwindigkeit
- Befestigt mit vier stabilen Flanschlagern
- Optionale Geschwindigkeitsregulierung
- Fahrgestell zusätzlich erhältlich

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Längen:** | von 200 cm bis 500 cm oder mehr |
| **Breiten:** | 25 cm |
| **Höhe:** | Einstellbar bei optionalem Fahrgestell |
| **Gewicht:** | Abhängig vom Modell |
| **Verarbeitungs-geschwindigkeit:** | von 3 t/h bis 5 t/h (neigungsabhängig) |
| **Optional:** | • Geschwindigkeitsregulierung<br>• Fahrgestell mit Höhenverstellung |

# Walnuss-Waschmaschine

## Walnüsse waschen und säubern

Nach dem Ernten sollten die aufgesammelten Nüsse von kleinen Ästen, Erde, Blättern und grünen Schalen gesäubert werden. Die Waschmaschine für Nüsse ist mit einer Drehtrommel inklusive stabilen Stahlstäben ausgestattet. Durch den Einsatz von Wasserdüsen in der Drehtrommel wird eine saubere Reinigung erzielt. Wir bieten verschiedene Modelle und Größen je nach Umfang der Walnussernte an.

**Vorteile:**

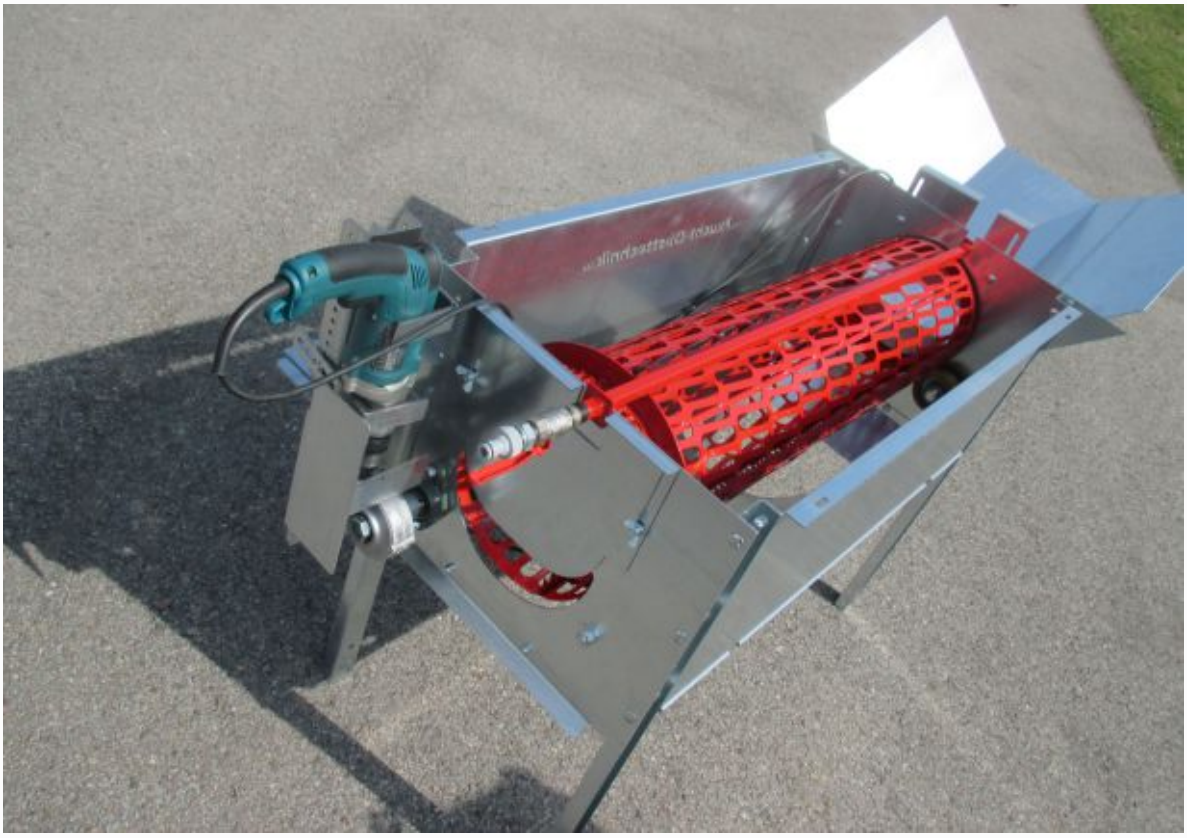
- Sauberes Waschergebnis frei von Ernterückständen
- Wachstum von Mikroorganismen auf der Walnuss wird verhindert
- Schonender Waschvorgang in der Waschtrommel
- Optionale Ausrüstung mit Bürsten. Dadurch können zusätzlich bis zu 30 % der festen grünen Schalen entfernt werden.
- Einsetzbar für viele Fruchtarten wie z.B. Haselnüsse oder Walnüsse

# Details zur Waschmaschine

## Technische Daten

| Typen: | L15 | L20 | L25 | L36 |
|---|---|---|---|---|
| Länge: | 240 cm | 290 cm | 340 cm | 390 cm |
| Gewicht: | 215 kg | 285 kg | 415 kg | 550 kg |
| Arbeitsgeschwindigkeit: | 0,6 t/h | 1,2 t/h | 1,5 t/h | 2,0 t/h |
| Höhe: | 150 cm | | | |
| Breite: | 90 cm | | | |
| Wasserzufluss: | von oben | | | |
| Trommeldurchmesser: | 66 cm | | | |
| Elektromotor: | 1,1 kW | | | |

# Wasch- und Kalibriermaschine



## Nüsse reinigen, kalibrieren und separieren.

Die Wasch- und Kalibriermaschine ist ein multifunktionales Gerät. Sie säubert Nüsse und sortiert sie gleichzeitig nach Größe.

Zusätzlich werden bis zu 95% der grünen Schalen von den Nüssen getrennt. Die Reinigung erfolgt mittels einer Waschtrommel mit ovalem Muster. Zum Kalibrieren wird dieses dann durch ein Rundlochsieb ersetzt. Die Wasch- und Kalibriermaschine kann die Nüsse auf zwei Größen kalibrieren.

Angetrieben wird das Gerät mit einer handelsüblichen Bohrmaschine. Optional ist auch eine Zuführung der Nüsse erhältlich und ein E-Motor mit 230V.

# Details zur Wasch- und Kalibriermaschine

Vorher

Nachher

## Vorteile

- vielseitiges Kombigerät für Waschen, Kalibrieren und Separieren
- simpler Transport durch leichtes Gewicht
- verschiedene Kalibriergrößen möglich
- abweichende Kalibriergrößen auf Anfrage möglich
- Optional: Zuführung der Nüsse oder E-Motor 230 V

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 160 cm |
| **Breite:** | 65 cm |
| **Höhe:** | 105 cm |
| **Gewicht:** | 65 kg |
| **Leistung:** | Waschen - ca. 100-120 kg/h<br>(20kg/Trommel alle 10 Minuten)<br><br>Kalibrieren - ca. 150 kg/h (auf zwei Größen) |
| **Liefer-umfang:** | 1x Wasch- und Kalibriermaschine<br>1x Waschtrommel<br>1x Kalibriersieb (Durchmesser = 28/30)<br>1x Kalibriersieb (Durchmesser = 30/32)<br><br>Auf Anfrage sind auch andere Siebgrößen möglich z.B. 14/16 oder 18/20<br><br>Die Bohrmaschine ist nicht im Lieferumfang enthalten. |

# Waschmaschine und grüne Schalenentferner

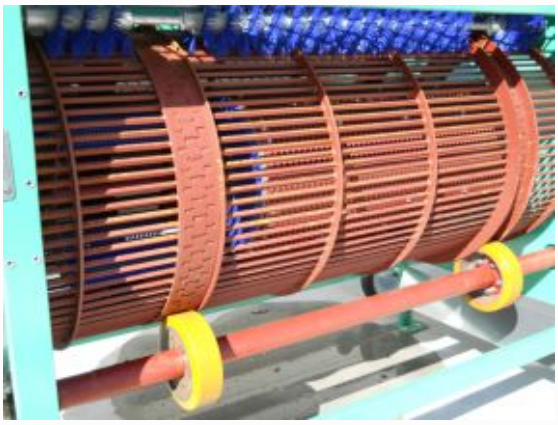
## Mit einem Gerät Nüsse waschen und Schalen entfernen

Die Walnüsse werden frei in der Drehtrommel rotiert. Die Stäbe der Drehtrommel sind mit kleinen Bürsten und abrasiven Stahlteilchen (Warzen) versehen, um so die grünen Schalen von den Nüssen zu entfernen. Während des Schälvorgangs sorgt ein Niederdruck-Wasserstrahl im inneren der Trommel für eine schonende Reinigung. Das Resultat sind saubere, qualitativ hochwertige Nüsse.

**Vorteile:**

- Es können bis zu 80% feste grüne Schalen entfernt werden
- Enthält spezielle Nussbürsten für lehmige Böden
- Entfernt Erdrückstände von der Struktur der Nussschale
- Bis zu 400kg grüne Nüsse können per Stunde bearbeitet werden
- Optional mit motorisierter Ausgangsklappe

# Details zur Maschine



## Technische Daten

| Typen: | L28 | L38 |
|---|---|---|
| Länge: | 270 cm | 380 cm |
| Gewicht: | 1008 kg | 1540 kg |
| Arbeitsgeschwindigkeit: | 400 - 600 kg/h | 500 - 700 kg/h |
| Höhe: | 162 cm | |
| Breite: | 108 cm | |
| Trommeldurchmesser: | 80 cm | |
| Elektromotor: | 1,5 kW (motorisierte Außentrommel)<br>2,2 kW (motorisierte Antriebswelle) | 2,2 kW (motorisierte Außentrommel)<br>3 kW ( motorisierte Antriebswelle) |
| Optionen: | • Waschwasser-Recycling-Tank<br>• Geschwindigkeitsregler für die Trommel<br>• Rotor-Drehzahlregler<br>• Motorisierte Ausgangsklappe für Nüsse | • Bürstentrommel<br>• Motorisierter Auslass<br>• Drehzahlvariator an der Trommel<br>• Waschwasser-Recycling-Behälter<br>• Seitliche und zentrale Umlenkmechanismen zur Wiedereinspritzung des Wassers |

# Grüne Schalenentferner

## Grüne Schalen von den Nüssen trennen mit der „Laveuse de Noix“

Am Anfang der Erntesaison werden frische Walnüsse mit grünen Schalen geerntet.

Mit dieser Maschine können bis zu 99% grüne Schalen schnell und einfach entfernt werden, ohne die Walnüsse zu beschädigen.

Die Oberfläche der Trommel und der Boden sind rau. Durch ein Getriebemotor dreht sich der Boden im Kreis. Dadurch werden Schalen entfernt und mit Wasser ausgespült.

# Details zum Schalenentferner

## Vorteile

- Walnüsse werden sehr schnell geschält, ohne beschädigt zu werden
- Die Öffnung ermöglicht das Entfernen der grünen Schalen
- Einfache Bedienung
- Großes Füllvolumen
- Waschen und Schälen mit einem Gerät
- Reinigung der Nüsse mit Wasser

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Leistung:** | 300 bis 900 kg/h |
| **Länge:** | 120 cm |
| **Breite:** | 100 cm |
| **Höhe:** | 130 cm |
| **Volumen:** | 150 l |
| **Gewicht:** | 150 kg |
| **Motor:** | 3-Phasen-Motor 1,1 kW - 380 V |
| **Wasserverbrauch:** | von 1 bis 6 m³/h |

# Steinseparator

## Steine und Schmutz von Nüssen entfernen

Der Steinseparator wird nach dem Ernten, Vorwaschen oder Waschen verwendet.

Der Steinseparator ist eine multifunktionale Einheit: Er trennt Walnüsse von Steinen, Haselnüsse von Steinen und trennt gute Kastanien von schlechten. Die Nüsse passieren hierbei einen Schwimmtank. Dadurch wird auch der Einfluss von Schmutz auf den Rest des Verarbeitungsprozesses minimiert.

Da der Wasserstand konstant ist, arbeiten Sie vom Anfang bis zum Ende des Separierens unter den gleichen Bedingungen.

# Details zum Steinseparator

## Vorteile

- Großes Wasserventil ermöglicht einen schnellen Wasserwechsel
- Multifunktionale Einheit und damit vielseitig einsetzbar
- Einfache Wartung durch leicht zugängliche Lager und Wellen
- Arbeiten unter gleichen Bedingungen durch gleichen Wasserstand
- Stein Anti-Blockier-System durch Umschaltung des Gesteinaufzuges

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Leistung:** | 8 m³/h (vorgewaschene Nüsse) |
| **Länge:** | 255 cm |
| **Breite:** | 105 cm |
| **Höhe:** | 171 cm |
| **Gewicht:** | ca. 414 kg |
| **Motor:** | 0,25 kW und 1,10 kW 3-Phasen |
| **Wasserverbrauch:** | 0,3 m³/h |

# Gebläse 1500

## Bis zu 1500 kg Walnüsse pro Stunde verarbeiten

Das Nussgebläse trennt leere von vollen Nüssen. Es kann auch Nusskerne von Schalen trennen.

Das Gebläse 1500 eignet sich für trockene oder frische Walnüsse und Haselnüsse und für das Separieren von Kastanien und deren Schalen. Zusätzlich separiert das Gebläse Nüsse von Rückständen wie Schmutz oder kleinen Ästen.

# Details zum Gebläse 1500

## Vorteile

- Einstellbarer Luftstrom
- Niedriger Geräuschpegel (17 db/a)
- Vielseitig einsetzbar (nach dem Knacken oder vor dem Kalibrieren)
- Geeignet für Walnüsse, Haselnüsse und Kastanien
- Drehstrom 3-Phasen Elektromotor direkt am Gebläse angeschlossen

## Technische Daten

| | Trockene Nüsse | Frische Nüsse |
|---|---|---|
| **Länge:** | 87 cm | 110 cm |
| **Breite:** | 84 cm | 113 cm |
| **Höhe:** | 240 cm | 285 cm |
| **Gewicht:** | 82 kg | 110 kg |
| **Motor:** | 2,2 kW | 4 kW |
| **Durchfluss:** | bis zu 1.500 kg/h | |

# Gebläse 3100

## Bis zu 3000 kg Walnüsse pro Stunde verarbeiten

Das Gebläse 3100 ist für größere Nussproduzenten mit größeren Erntemengen geeignet.

Das Gebläse trennt sowohl Nusskerne von Schalen als auch leere von vollen Nüssen.

Das Gebläse 3100 ist einsetzbar für Walnüsse oder Haselnüsse (jeweils trocken oder frisch) und kann Kastanien von Schalen trennen. Dazu trennt das Gebläse die Nüsse von Rückständen der Ernte.

# Details zum Gebläse 3100

## Vorteile

- Luftstrommenge einstellbar
- Sehr leise 17 db/a)
- Flexibel einsetzbar (nach dem Knacken oder vor dem Kalibrieren)
- Geeignet für Walnüsse, Haselnüsse und Kastanien
- Drehstrom 3-Phasen Elektromotor direkt am Gebläse angeschlossen

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 159 cm |
| **Breite:** | 105 cm |
| **Höhe:** | 407 cm |
| **Gewicht:** | 250 kg |
| **Motor:** | 5,5 kW |
| **Durchfluss:** | bis zu 3.000 kg/h |

# Sortierband

## Nüsse sortieren mit Sortiertischen

Mit Hilfe von Sortiertischen werden aus geknackten guten Nüssen die wurmigen, schlechten und nicht geknackten Nüsse aussortiert.

Die Sortierbänder sind ergonomisch entwickelt und daher sehr komfortabel für den Anwender. Die Arbeitshöhe und optional die Bandgeschwindigkeit sind einstellbar. Somit passen sich die Sortiertische optimal an. Das weiße Förderband erzeugt einen guten Kontrast zu den Nüssen.

Den Sortiertisch gibt es in 2 Ausführungen: ECO oder Standard. Diese unterscheiden sich hauptsächlich durch eine Abtrennung der guten von schlechten Nüssen bzw. durch regulierbare Geschwindigkeit.

# Details zum Sortierband

Standard

ECO

## Vorteile

- Geschwindigkeitsreduzierung mit einem Schneckengetriebe
- Leichte Wartung
- Arbeitshöhe und Bandgeschwindigkeit variabel einstellbar
- Weißes Förderband sorgt für visuellen Komfort
- Ergonomisch entwickelt und somit komfortabel für den Anwender

## Technische Daten

| | ECO | Standard |
|---|---|---|
| **Länge:** | 215 cm bis 315 cm | |
| **Breite:** | 41 cm (67 cm einschließlich Antrieb) | 51 cm (77 cm einschließlich Antrieb) |
| **Höhe:** | 83 cm bis 127 cm | |
| **Gewicht:** | ca. 100 kg | |
| **Abtrennung von guten/schlechten Nüssen:** | Nein | Ja |
| **Geschwindigkeits-regulierung:** | Nein | Ja |

# Mehrstufiges Trocknungslager

## Effizient und wirtschaftlich Nüsse trocknen

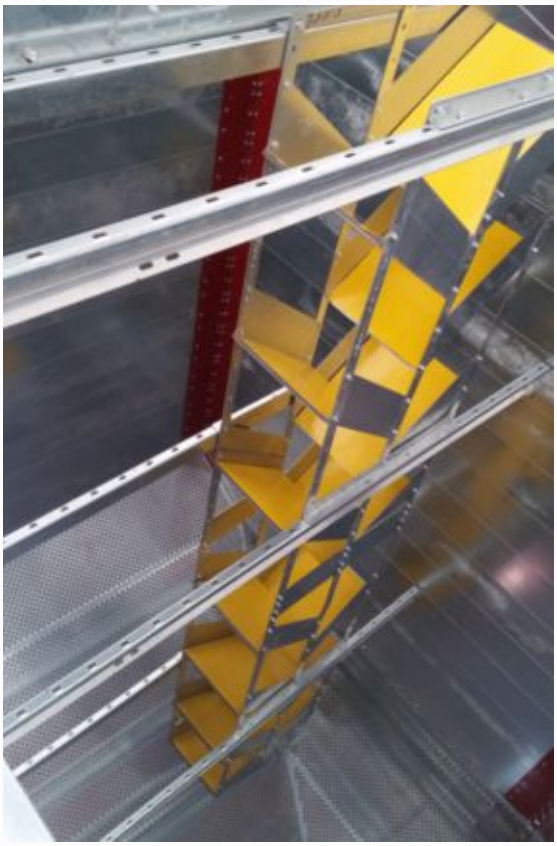
Das mehrstufige Trocknungslager ermöglicht eine gleichmäßige Trocknung der Nüsse durch ständige Bewegung. Die Walnüsse werden in den oberen Etagen vorgetrocknet und in den unteren Etagen fertig getrocknet. Dies erlaubt eine höhere Lufttemperatur (30 bis 36 Grad). Die Nüsse werden von oben nach unten mit der Schwerkraft transportiert.

Die Trocknungskapazität kann erweitert werden durch Hinzufügen von Sektionen. Das mehrstufige Trocknungslager für Nüsse ist mit mehreren Klapptüren und einer zentralen Öffnung ausgestattet.

Dazu ist das Trocknungslager verfügbar mit Helikoidal- oder Zentrifugalheizung mit unterschiedlicher Heizleistung je nach Größe des Lagers.

Der Feuchtigkeitsgrad der Nüsse kann mit dem extra erhältlichen Feuchtigkeitsmesser geprüft werden.

# Details zum Trocknungslager



## Vorteile

- Die Trocknungssektionen sind verzinkt und verschraubt (Lieferung im Bausatz zur Selbstmontage)
- Größe des Trocknungslagers erweiterbar durch Hinzufügen von Sektionen (bis zu 4 Etagen)
- Zentrifugal- oder Helikoidalheizung mit verschiedenen Heizleistungen, abhängig von der Größe des Trocknungslagers
- Dieses System ist das wirtschaftlichste wegen des Luftstromes und der großen Heizleistung
- Gleichmäßige Trocknung durch ständige Bewegung der Nüsse
- Die Walnüsse werden in den oberen Etagen vorgetrocknet und in den unteren Etagen fertig getrocknet
- Hohe Trocknungstemperatur von 30 bis 36°C

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 200 cm oder 250 cm |
| **Breite:** | 200 cm oder 250 cm |
| **Höhe:** | 325 cm - 575 cm (abhängig von der Anzahl der Stockwerke) |
| **Gewicht:** | Abhängig von der Anzahl der Stockwerke (2-4 Stockwerke) |
| **Lieferumfang:** | Bausatz zur Selbstmontage |
| **Optional:** | Feuchtigkeitsmesser zum Kontrollieren des Feuchtigkeitsgrads der Nuss |

# Trockner Maxi

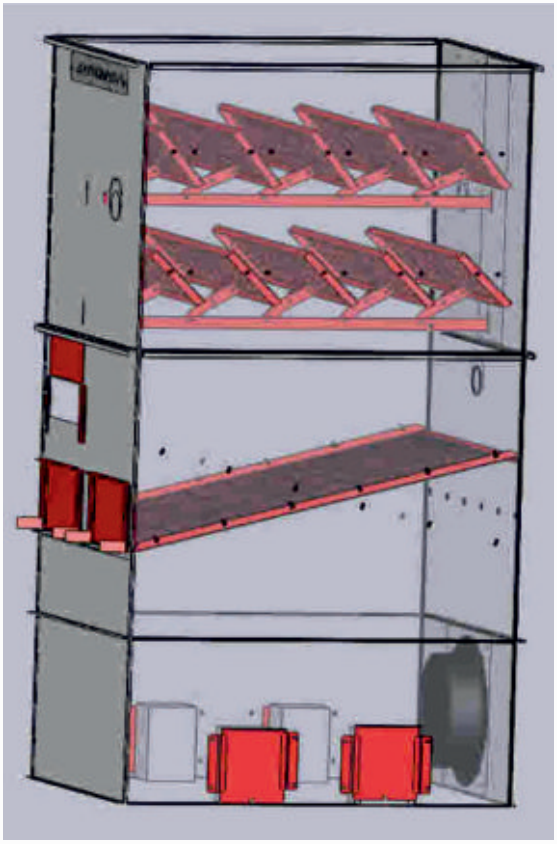
## Das Trocknungslager für große Mengen

Durch den Trockner Maxi können Großmengen an Nüssen in kurzer Zeit und mit sehr guter Qualität getrocknet werden. Es können ca. alle 24 Stunden 1000 Liter getrocknete Nüsse erzeugt werden.

Beim Trocknungsvorgang werden die Nüsse auf 3 verschiedenen Höhenebenen gelagert. An der unteren Ebene ist der Auslass, mit dem die trockenen Nüsse entleert werden. Danach werden die beiden oberen Etagen geöffnet, so dass die Nüsse jeweils eine Ebene tiefer fallen. Die oberste Etage kann nun mit frischen Nüssen nachgefüllt werden.

Der Luftstrom wird mit einem Gasheizer und einem Gebläse an der Rückseite des Trocknungslagers erzeugt. Die Feuchtigkeit der Nuss kann mittels unserem zusätzlich erhältlichen Feuchtigkeitsmessers kontrolliert werden.

# Details zum Trockner Maxi



## Vorteile

- gleichmäßige Trocknung durch verschiedene Etagen
- Thermostat für automatische Abschaltung des Gasheizers
- Temperaturkontrolle
- gleichmäßige Belüftung
- große Kapazität
- leistungsstarker Propangasheizer

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 120 cm |
| **Breite:** | 120 cm |
| **Höhe:** | 272 cm |
| **Gewicht:** | 200 kg |
| **Leistung:** | 15-30 kW mit Propangasheizer |
| **Kapazität:** | 2100 l |
| **Durchfluss:** | Bis 1000 l/24h |
| **Lieferumfang:** | 1x Trockner als Bausatz<br>1x Propangasheizer |
| **Optional:** | Nuss-Feuchtigkeitsmessgerät |

# Trockner Mini

## Das schonende Trocknungslager mit erweiterbarer Kapazität

Mit dem Trockner Mini können bis zu 40 Liter Nüsse getrocknet werden.

Hierbei erzeugt ein einstellbarer Heizlüfter einen warmen, gleichmäßigen Luftstrom (36°). Der Heizlüfter wird direkt an das Trocknungslager angeschlossen. Durch eine Klappe kann die Feuchtigkeit der Nüsse während des ganzen Prozesses kontrolliert werden. Dadurch kann mit dem Trockner Mini ein sehr gutes Trocknungsergebnis erzielt werden. Die trockenen Nüsse werden dann durch einen großen Auslass entleert.

Der Trockner Mini verfügt über 2 Etagen. Die Kapazität des Trocknungslagers kann mit einer Erweiterung (enthält 2 Ebenen) erhöht werden.

# Details zum Trockner Mini

Mit Erweiterung

## Vorteile

- einstellbare Temperatur
- konstante Feuchtigkeitskontrolle möglich
- bis zu 40 Liter getrocknete Nüsse alle 24 Stunden
- erweiterbare Trocknungskapazität (zusätzlich um 80 l/24h erweiterbar mit Aufsatz)
- einfache Bedienung
- sehr leichter Transport durch geringes Gewicht

## Technische Daten

| | Trockner Mini | Erweiterung |
|---|---|---|
| **Länge:** | 45 cm | 45 cm |
| **Breite:** | 48 cm | 48 cm |
| **Höhe:** | 110 cm | 70 cm |
| **Gewicht:** | 28,5 kg | 20 kg |
| **Leistung:** | 1 kW / 2,5 kW | |
| **Kapazität:** | 1x 40l/Tag | 2x 40/Tag |
| **Durchfluss:** | 40 l/Tag | Zusätzlich 20 l/Tag<br>2x 40l = 80 l/Tag |
| **Liefer-umfang:** | 1x Trockner als Bausatz<br>1x Heizlüfter<br>1x Kiste 40 ltr. | Lieferung als Bausatz |

# Zentrifugal-Gebläse mit Gasheizung

## Nüsse trocknen mit dem zentrifugalen Heißluftgenerator

Die Zentrifuge ist ein leistungsstarker Heißluftgenerator für die Nussverarbeitung. Mit diesem Heizungsgerät können Nüsse in einer bestimmten Zeit auf eine bestimmte Feuchtigkeit getrocknet werden.

Wir bieten eine große Auswahl an Zentrifugal-Trocknungsgeräten mit verschiedenen Heizleistungen, angepasst an das Volumen des Trocknungslagers. Die Feuchtigkeit der Nuss kann mit unserem zusätzlich erhältlichen Feuchtigkeitsmesser konstant kontrolliert werden.

**Vorteile:**

- Verschiedene Heizleistungen wählbar, abhängig von der Größe des Trocknungslagers
- Inklusive digitalem Thermometer
- Beinhaltet 2 Thermostate: Sicherheitsthermostat und Regelthermostat
- leistungsstark durch Propangas-Heizung

# Details zum Zentrifugal-Gebläse

## Technische Daten

| | 5,5 Cv | 7,5 Cv | 10 Cv | 15 Cv |
|---|---|---|---|---|
| **Länge:** | 155 cm | 155 cm | 155 cm | 125cm |
| **Breite:** | 80 cm | 91 cm | 91 cm | 110 cm |
| **Höhe:** | 117 cm | 132 cm | 132 cm | 149 cm |
| **Motor:** | 4 kW | 5,5 kW | 7,5 kW | 11 kW |
| **Heizleistung:** | 100 - 200 kW | | | |
| **Optional:** | Feuchtigkeitsmessgerät für Nüsse | | | |

# Helicoil-Gebläse mit Gasheizung

## Nüsse trocknen mit dem Helicoil-Heißluftgenerator

Indirekt befeuerte Lufterhitzer wie das Helicoil-Gebläse sind optimale Lösungen zur Bereitstellung von sauberen und trockenen Luftmengen zur Beheizung von Trocknungslagern.

Der Helicoil-Trockner verfügt über ein Fahrgestell, das einen einfachen Ortswechsel und vielseitigen Einsatz ermöglicht.

Der Trockner ist mit verschiedenen Heizleistungen verfügbar je nach Umfang des Trocknungslagers.

Um die optimale Feuchtigkeit der Nüsse zu kontrollieren, kann zusätzlich unser Feuchtigkeitsmesser eingesetzt werden.

# Details zum Helicoil-Gebläse

## Vorteile

- Inklusive Temperaturregler
- Überhitzungsschutz für sehr gute Sicherheitsbedingungen
- Verschiedenen Heizleistungen wählbar je nach Größe der Trocknungsanlage
- Fahrgestell erleichtert vielseitigen Einsatz
- betrieben mit Propangas

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Motor:** | kW 3,00 - 4,00 - 5,50 - 7,50 |
| **Länge:** | 160 cm |
| **Breite:** | 100 cm (inklusive Fahrgestell) |
| **Durchmesser:** | 80 cm |
| **Heizleistung:** | 80 - 150 kW |
| **Optional:** | Feuchtigkeitsmesser für Nüsse |

# Feuchtigkeitsmessgerät

## Den Feuchtigkeitsgehalt der Walnüsse messen für eine optimale Trocknung

Mit dem Feuchtigkeitsmessgerät kann die Restfeuchte der Nüsse schnell und einfach bestimmt werden. Dazu werden die zu trocknenden Nüsse in kleinere Stücke von ca. 10 - 15 mm zerkleinert. Danach werden die Schalen- und Kernstücken als Probe in die Messkammer gegeben. Der Deckel wird verschlossen und in wenigen Sekunden wird der Feuchtigkeitsgehalt bestimmt. Für ein sehr genaues und repräsentatives Messergebnis sollte der Messvorgang 3-mal wiederholt werden.

Das Feuchtigkeitsmessgerät kann für Nüsse und Getreidearten verwendet werden. Bevorzugt wird der Feuchtigkeitsmesser mit unseren Trocknungsgeräten Trockner Maxi, Mehrstufiges Trocknungslager, Zentrifugal- oder Helicoidal-Trockner verwendet.

# Details zum Feuchtigkeitsmesser

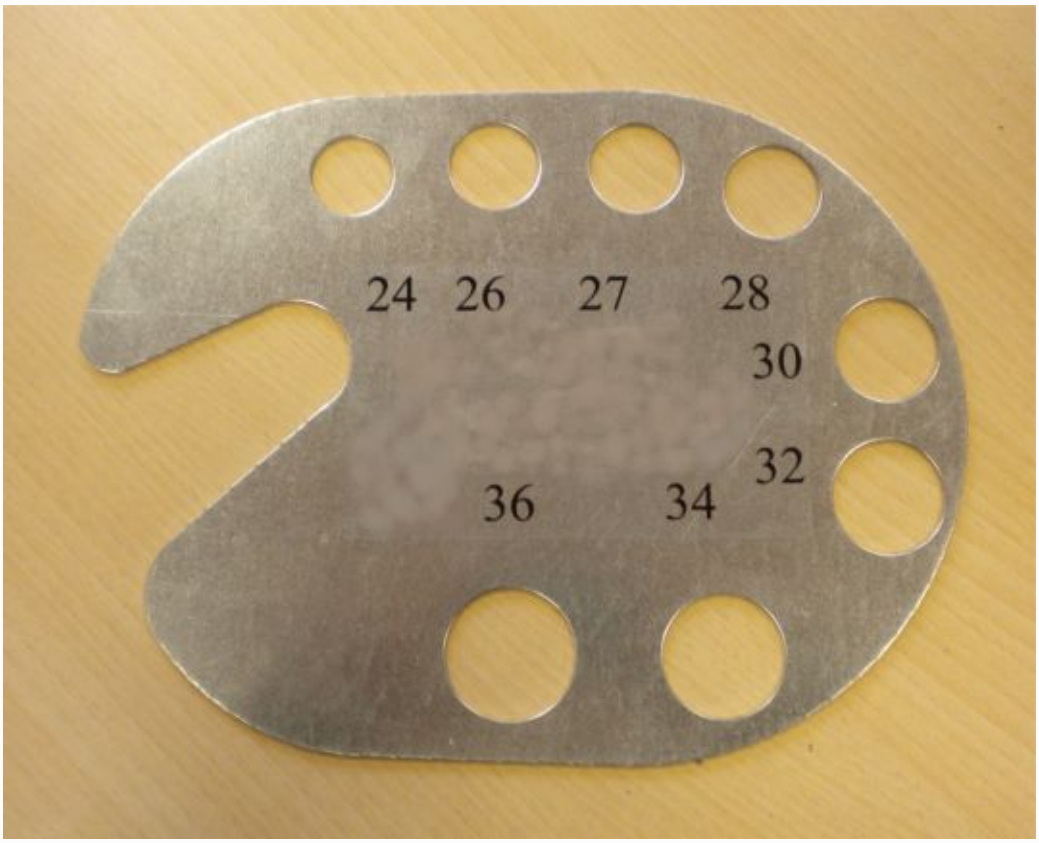
## Vorteile

- Beleuchtetes mehrsprachiges Display
- Beinhaltet schützende Tragetasche mit Schultergurt
- Messen des Feuchtigkeitsgehalts für optimale Trocknungsdauer
- Feuchtigkeitsmesser für ca. 40 verschiedene Nüsse und Körner
- Temperaturbereich: 4 - 43°C
- Wiederholbarkeit und Genauigkeit: ± 0,5 % im normalen Feuchtigkeitsbereich
- Speicherfunktion der Messungen
- sehr einfache Bedienung

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 10 cm |
| **Breite:** | 7 cm |
| **Höhe:** | 18 cm |
| **Antriebsart:** | Batterie |
| **Leistung:** | 9 V |
| **Verwendung:** | • als stand-alone Messgerät<br>• in Kombination mitTrocknerMaxi, MehrstufigesTrocknungslager, oderHelicoidal- und Zentrifugaltrockner |

# Handschablone

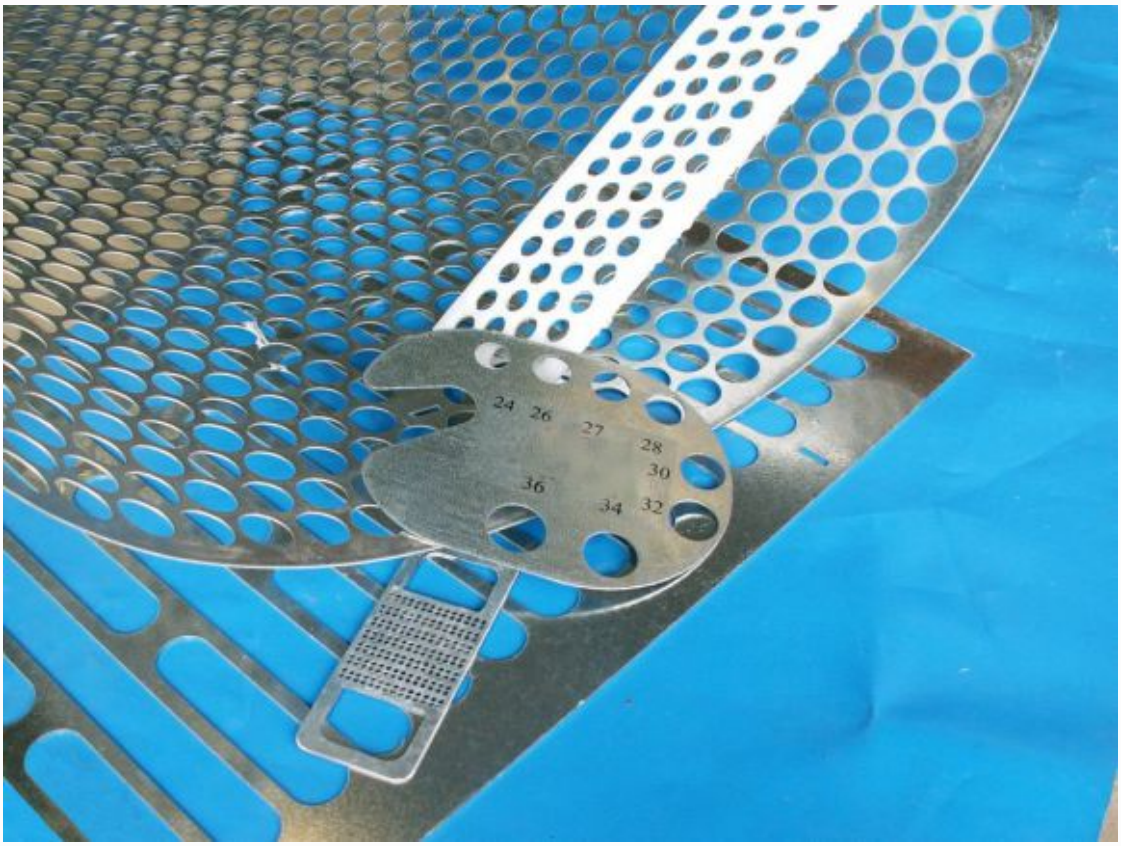



## Mit der Handschablone kann eine Größe zur Bestimmung des Kalibriersiebs gewählt werden

Die Handschablone kann genutzt werden, um den Durchmesser und die Größe einer Nuss zu bestimmen. Dadurch kann mit Hilfe dieser Vorrichtung ein Muster für die maschinelle Kalibrierung ausgewählt werden.

Die Handschablone verfügt über alle gängigen Größen (8 Kalibrierungen).

# Details zur Handschablone




## Vorteile

- genaue Bestimmung der Nussgröße für maschinelle Kalibrierung
- umfassende Kalibriergrößen
- andere Kalibriergrößen möglich

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 25 cm |
| **Breite:** | 19 cm |
| **Stärke:** | 0,2 cm |
| **Gewicht:** | 0,366 kg |

# Zylindrische Kalibriermaschine

## Von 100 kg bis 1000 kg Nüsse per Stunde kalibrieren

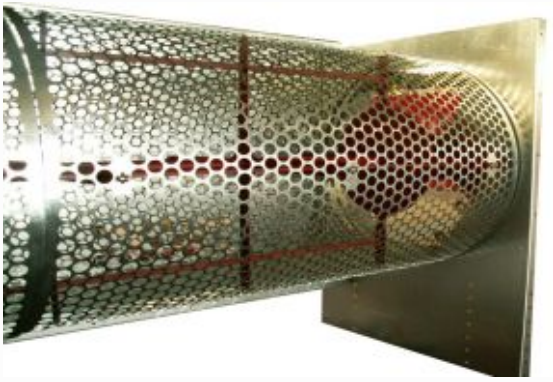
Die Nusskalibriermaschine kann im gleichen Arbeitsgang die Nüsse in 2 Größen kalibrieren (optional auch bis zu 4 Größen). Das Gerät ist mit einer Kalibriertrommel ausgestattet, die einfach und schnell gewechselt werden kann. Kalibriersiebe sind für jeden Durchmesser erhältlich.

Dazu kann die Arbeitshöhe und die Gesamthöhe flexibel eingestellt werden. Angetrieben wird die zylindrische Nusskalibriermaschine mit einem Schneckengetriebe oder mit einer elastischen Kupplung. Optional können auch Kastanien kalibriert werden mit einem zusätzlichen Kunststoffsieb.

Vorteile:

- verstellbare Gesamthöhe
- geeignet für Walnüsse, Haselnüsse und Kastanien
- verzinkter Stahlrahmen
- verschiedene Kalibriergrößen möglich (von 1 bis 3,6 cm)
- Antrieb durch Schneckengetriebe

# Details zur Kalibriermaschine



## Technische Daten

| | C10 (1m) | C10 (2m) | C25 | C37 |
|---|---|---|---|---|
| **Länge:** | 150 cm | 250 cm | 300 cm | 440 cm |
| **Breite:** | 87 cm | | 87,5 cm | |
| **Höhe:** | 90 - 170 cm | | 200 cm | 120 cm |
| **Trommellänge:** | 100 cm | 200 cm | 250 cm | 375 cm |
| **Trommel-durchmesser:** | 63,5 cm | | 78,5 cm | ca. 100 cm |
| **Gewicht:** | 119 kg | 182 kg | 365 kg | 640 kg |
| **Durchfluss:** | 120 kg/h | 350 kg/h (eine Kalibrierung)<br>250 kg/h (zwei Kalibrierungen) | 1000 kg/h (eine Kalibrierung)<br>300 kg/h (zwei Kalibrierungen) | 1125 kg/h (eine Kalibrierung)<br>1000 kg/h (zwei Kalibrierungen) |
| **Motor:** | 0,18 kW Schneckengetriebe | | Schneckengetriebemotor | 0,55 kW Schneckengetriebemotor |
| **Geeignet für Nussdurchmesser:** | 1,0 - 3,6 cm (Wahl des Kunden) | | | |

# Wal Man und Zubehör

Wal Man

Wal Man SMALL

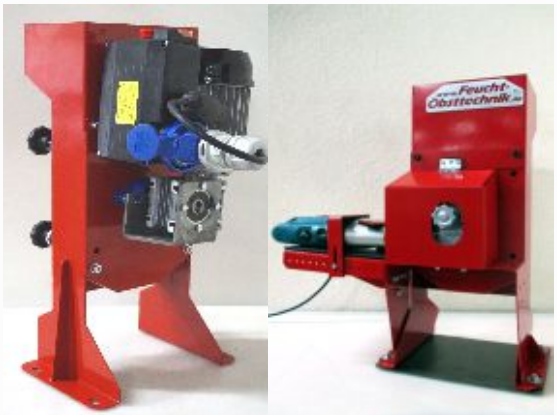
## Professionell kleinere Mengen von Haselnüssen und Walnüssen bearbeiten

Der WAL MAN und WAL MAN SMALL sind automatische, handbetriebene Nussknacker zum Knacken von Nüssen wie Haselnüsse oder Walnüsse. Je nach Ausführung können entweder bis zu 15 kg/h oder bis zu 30 kg/h geknackt werden.

Der Nussknacker ist sehr einfach zu bedienen und besticht durch seine robuste Konstruktion Made in Germany. Das Knackergebnis ist sehr sauber mit bis zu 40% halben Kernen bei Walnüssen von top Qualität und ca. 70 - 80 % ganzen Kernen bei Haselnüssen.

Der WAL MAN ist  optional mit maschinellem Antrieb oder Schalenentferner mit Gebläse verfügbar. Zusätzlich ist der WAL MAN auch mit E-Motor mit 230V und 0,25 kW erhältlich.

# Details zum Wal Man und Zubehör




**Wal Man mit E-Motor oder Bohrmaschinen-Antrieb**

## Vorteile

- einstellbar für verschiedene Arten und Größen von Nüssen
- bis zu 15 kg bzw. 30 kg Nüsse pro Stunde knacken
- sehr sauberes Knackergebnis (Walnuss: 10-15% halbe Kerne und bei sehr guter Qualität der Nüsse 20-40% halbe Kerne; Haselnuss: 70-80% ganze Kerne)
- ·leichter Transport durch geringes Gewicht
- stabile, massive Konstruktion mit langer Lebensdauer
- einfaches Handling
- einfache Anpassung an Nussgröße ohne Werkzeug
- verwendbar für Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Eicheln, Kastanien, usw.
- WAL MAN erhältlich mit maschinellem Bohrmaschinen-Antrieb
- E-Motor für WAL MAN erhältlich

## Technische Daten

| | Wal Man Small | Wal Man |
|---|---|---|
| **Länge:** | 16 cm | 24 cm |
| **Breite:** | 13 cm | 30 cm |
| **Höhe:** | 38 cm (ohne Griff) | 57 cm (ohne Griff) |
| **Gewicht:** | 4 kg | 11 kg |
| **Durchfluss:** | bis zu 15 kg/h | bis zu 30 kg/h |
| **Beschaffenheit:** | • robuste Konstruktion aus geschweißtem Stahl<br>• massive 4/5 mm dicke Platten<br>• Kugellager für lange Lebensdauer bei Wal Man<br>• Robuste Gleitlager bei Wal Man SMALL<br>• Kann selbstständig auf dem Tisch stehen | |

# Nussknacker Micro

## Bis zu 30 kg Nüsse pro Stunde bearbeiten mit der wirtschaftlichen Nussknackmaschine

Der Nussknacker Micro ist speziell für kleinere Nussproduktionen geeignet. Die Knackmaschine bricht eine Nuss auf einmal.

Für ein optimales Knackergebnis müssen die Nüsse gewaschen und getrocknet sein. Eine Kalibrierung ist jedoch nicht zwingend notwendig.

Durch sein geringes Gewicht kann der Nussknacker Micro einfach transportiert werden. Dazu ist er mit einem 230 V Einphasenmotor und einer Steinsicherung ausgestattet.

Der Knacker Micro ist optional kombinierbar mit dem Gebläse 400 zur Schalenentfernung.

# Details zum Nussknacker Micro

## Vorteile

- einfache Beladung
- keine Überwachung des Knackprozesses notwendig
- sicheres Arbeiten mit Steinsicherung
- 38 Liter Kapazität
- Knacken auch ohne Kalibrierung möglich
- Einfacher Transport durch geringes Gewicht

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 84 cm |
| **Breite:** | 80 cm |
| **Höhe:** | 167 cm |
| **Gewicht:** | 93 kg |
| **Volumen:** | 38l |
| **Durchfluss (abhängig von der Nussgröße):** | 15 bis 30 kg/h (mit Schale) |
| **Motor:** | 230 V |

# Nussknacker Junior

## Die robuste Nussknackmaschine für bis zu 100kg geknackte Nüsse mit Schale pro Stunde

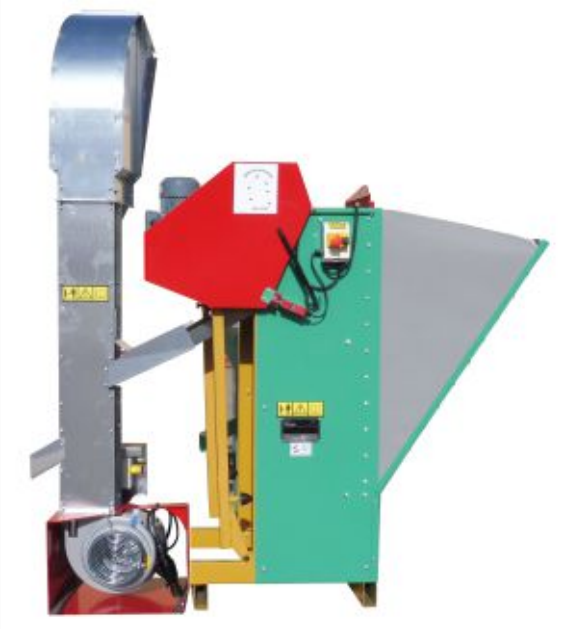
Der Nussknacker Junior ist sehr robust, zuverlässig und leistungsstark mit einem Volumen von 300 Litern.

Die Knackmaschine erzielt ein sehr sauberes Knackergebnis von bis zu 100kg/h (Nüsse und Schale). Der Nussknacker Junior ist so aufgebaut, dass er kontinuierlich 3 Nüsse auf einmal bricht. Diese sollten zuvor gewaschen, getrocknet und nach Größe sortiert worden sein.

Zusätzlich verfügt der Knacker über ein Anti-Stein-System, dass eine mögliche Beschädigung der Knackmaschine verhindert. Dadurch ist während dem Knackvorgang keine Überwachung notwendig.

Der Knacker Junior kann optional zur Schalenentfernung mit dem Gebläse 400 oder 800 kombiniert werden.

# Details zum Nussknacker Junior



## Vorteile

- Durchfluss kann bis zu 50% erhöht werden durch optionalen Antrieb mit variabler Geschwindigkeit
- Arbeitet ohne Überwachung
- 3-Phasen Motor 380V
- Steinsicherung
- Knacken ohne Kalibrierung
- Optional: mehr Leistung mit Geschwindigkeitsvariator
- Optional kombinierbar mit Gebläse Typ 400 oder 800 zur Schalenentfernung

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 152 cm |
| **Breite:** | 80 cm |
| **Höhe:** | 170 cm |
| **Gewicht:** | 212 kg |
| **Volumen:** | 300l |
| **Durchfluss (abhängig von der Nussgröße):** | 70 bis 100 kg/h (mit Schale) |
| **Motor:** | 380 V |

# Walnuss-Nachknackmaschine

## Für ein optimales Knackergebnis ohne Nacharbeit

Die Walnuss-Nachknackmaschine wird nach dem Nussknacker in die Nussprozesslinie eingebaut. Bei sauberer Vor-Kalibrierung ab 3 Größen (klein/mittel/groß wie z.B. 28/30/32/34 usw.) beim Knacken, können zwischen 30 und 60 % halbe Walnüsse erzielt werden.

Die Nachknackmaschine kann 40 bis 120 kg Nüsse per Stunde verarbeiten. Mit einem optionalen Kalibrierbausatz am Maschineneinlass kann der Durchfluss auf bis zu 200 kg/h gesteigert werden.

Die Nüsse werden von oben eingeführt, nachgeknackt und die zerbrochenen Schalen durch ein einstellbares Gebläse getrennt. Das Knacksystem kann auf verschiedene Größen eingestellt werden. Das stabile Gestell und die robusten Komponenten ermöglichen einen Dauereinsatz der Nachknackmaschine.

# Details zur Nachknackmaschine

## Vorteile

- sehr robust durch geschraubten Rahmen
- vielseitig einsetzbar durch einstellbare Geschwindigkeit und Luftgebläse
- verstellbar je nach Größe der Nüsse
- bis zu 30 - 60 % halbe Walnüsse
- Bis zu 200 kg/h nachbearbeiten

## Technische Daten

**Mechanisches System mit einstellbarer Geschwindigkeit und einem Gebläse.**

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 100 cm |
| **Breite:** | 100 cm |
| **Höhe:** | 230 cm bis 283 cm |
| **Gewicht:** | 340 kg |
| **Durchfluss:** | 40 bis 120 kg/h (abhängig von der Nussgröße) |

# Schalenentferner: Gebläse 400

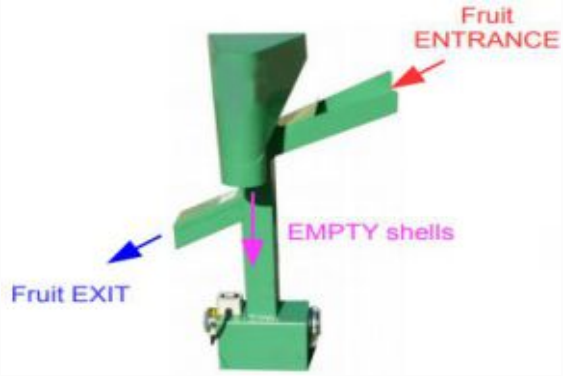
## Der kleine leichte Schalenentferner zum Trennen von Kernen und Schalen

Das Gebläse 400 wird in der Regel nach dem Walnussknacker Micro oder Junior in die Nussprozesslinie eingebaut.

Das Gebläse trennt mittels einstellbarem Luftstrom die gebrochenen Schalen nach dem Knacken von den kostbaren Nusskernen. Das Gebläse kann auch eingesetzt werden um leere von vollen Nüssen zu trennen oder nach der Kalibrierung um grüne Schalen zu entfernen.

Das Gebläse 400 ist klein und sehr leicht und kann dadurch einfach transportiert werden. Mit diesem Schalenentferner können bis zu 70 kg/h Nüsse bearbeitet werden.

# Details zum Gebläse 400



## Vorteile

- sehr leise (62 db/a)
- robustes und stabiles geschweißtes Stahlgehäuse
- einstellbares Luftgebläse durch eine Blende
- vielseitig einsetzbar

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 47 cm |
| **Breite:** | 54 cm |
| **Höhe:** | 113 cm |
| **Gewicht:** | 23 kg |
| **Motor:** | 230V in Direktantrieb mit der Turbine |
| **Durchfluss:** | 50 bis 70 kg/h |

# Schalenentferner: Gebläse 800

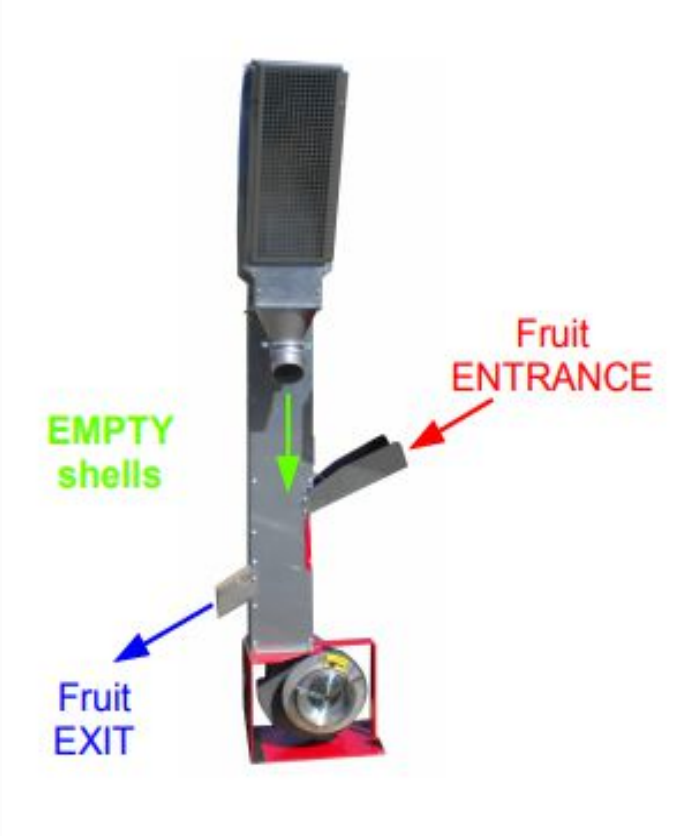
## Bis zu 200 kg Nüsse trennen per Stunde

Das Gebläse 800 ist das Größere von unseren beiden Walnuss-Schalenentfernern. Das Gebläse wird vorzugsweise nach dem Knacken mit dem Nussknacker Junior eingesetzt, um die Nusskerne und geknackten Schalen zu trennen.

Das Gebläse 800 ist jedoch vielseitig einsetzbar. So kann das Gebläse auch leere von vollen Nüssen trennen und grüne Schalen nach der Kalibrierung entfernen.

Der Walnuss-Schalenentferner ist mit einem leistungsstarken 3-Phasen-Elektromotor mit 380V ausgestattet. Das Gebläse 800 wird in der Nusslinie mit dem Knacker Junior mit 70 - 100 kg/h verwendet.

# Details zum Gebläse 800



## Vorteile

- arbeitet leise (62 db/a)
- multifunktionell einsetzbar
- verstellbares Gebläse mit Blende
- sehr stabil durch geschweißtes Stahlgehäuse

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 87 cm |
| **Breite:** | 64 cm |
| **Höhe:** | 236 cm |
| **Gewicht:** | 80 kg |
| **Motor:** | 380 V in Direktantrieb mit der Turbine |
| **Durchfluss:** | 50 bis 200 kg/h |

# Vibrationssieb für Walnusshälften

## Schnell und einfach Nusshälften in verschiedene Größen sortieren

Mit dem Vibrationssieb kann nach 4 Kerngrößen sortiert werden: Bruch, 1/4 Kerne, 1/2 Kerne und ganze Kerne.

Der Siebvorgang ist kontinuierlich und staubfrei. Die elektrische Leistung des Vibrationssiebs beträgt 0,34 kW.

Das Vibrationssieb verfügt über eine große Kalibrierfläche von 25 cm * 55 cm. Das Vibrationssieb ist multifunktional einsetzbar, z.B. in der industriellen Verarbeitung oder Landwirtschaft.

# Details zum Vibrationssieb

## Vorteile

- kontinuierlicher Siebvorgang
- elektrischer leistungsstarker Antrieb
- große Kalibriermaße (25 cm* 55 cm)
- Einsetzbar in der Industrie und Landwirtschaft
- verschiedene Kalibriergrößen möglich

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Länge:** | 170 cm |
| **Breite:** | 68 cm |
| **Höhe:** | 74 cm |
| **Gewicht:** | 220 kg |
| **Durchfluss:** | 70 bis 100 kg/h (mit Schale) |
| **Spannung:** | 380 V |
| **Optional:** | Verschiedene Siebgrößen |

# Testen Sie uns, wir überzeugen Sie mit einer Vorführung oder einem Video.

www.Feucht-Obsttechnik.de

**Obsttechnik-Mähtechnik-Nußtechnik**

Europastr.15/16 D-71576 Erbstetten Tel.(+49)7191/64195 Fax.(+49)7191/72094 Mail: info@feucht-obsttechnik.de


Technische Änderungen vorbehalten.