



Mit zwei neuen leistungsstarken Saftpressen startet die RAMSEIER Aachtal AG in die Saft Saison 22. Im Hydrauliksystem leistet das speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelte Hydrauliköl FOOD FLUID 46 ganze Arbeit.

## FOOD FLUID 46: DIE EXTRAPORTION SICHERHEIT

*Bis zu 60 000 Tonnen Mostobst in knapp 3 Monaten verarbeitet die RAMSEIER Aachtal AG im Jahr. Zentral für eine erfolgreiche Verarbeitung der Ernte sind die zwei neuen und besonders leistungsstarken hydraulischen Filterpressen. Diese sind mit dem H1-registrierten lebensmittelverträglichen Hydrauliköl FOOD FLUID 46 befüllt. Ein Hinweis auf den hohen Qualitäts- und Sicherheitsanspruch der grössten Mosterei der Schweiz.*

Durch die Spezialisierung auf schmiertechnische Anwendungen arbeitet MOTOREX regelmässig mit Maschinenherstellern aus der Lebensmittel-, Pharma- und Verpackungsindustrie zusammen.

### ERSTBEFÜLLUNG IM WERK

In den zwei neuen Saftpressen sollte auf Kundenwunsch ein H1-registriertes Hydrauliköl eingesetzt werden. Diese Bezeichnung definiert laut den Organisationen FDA/NSF Schmierstoffe, bei denen ein unbeabsichtigter, technisch nicht zu vermeidender Kontakt mit Lebensmitteln auftreten kann. Eine vorausschauende Sicherheits-

massnahme, denn die Hydraulikanlage in den Saftpressen ist ein prinzipiell in sich geschlossenes System. Mit dem FOOD FLUID 46 hat MOTOREX ein leistungsstarkes H1-Hydraulikfluid im Sortiment. Dieses wurde nach einem exakt vorgegebenen Pflichtenheft des Pressenherstellers auf «Herz und Nieren» getestet. Sämtliche Tests, wie z.B. der Brugger-Test (Belastbarkeit), der VKA-Vierkugel-Test (Druckbelastung) sowie das Ermitteln von Flamm-, Fliess- und Stockpunkt u.v.m., belegten die hervorragende Eignung des vollsynthetischen Hydrauliköls. Der effektive Langzeittest unter realistischen Bedingungen wird während der Verarbeitung der diesjährigen Ernte erfolgen.



«Mit dem H1-zertifizierten  
FOOD FLUID 46 von MOTOREX sind  
wir auf der sicheren Seite.»

Beat Hubmann, Leiter Produktion RAMSEIER Aachtal AG

### 7500 L PRESSRAUMVOLUMEN

Die Presse BUCHER HPX 7507 eignet sich für einen grossen Bereich von Trennaufgaben festflüssiger Substanzen. Bei der RAMSEIER Aachtal AG verarbeiten gleich zwei dieser leistungsstarken und modernen Maschinen im Schnitt zwischen 18 und 24 Tonnen Äpfel und Birnen pro Stunde zu Direktsaft. Dazu werden die Früchte mit einem Kolben-Zylinder-System in mehreren Presszyklen durch einen Verbund von Drainageelementen (Filter) gedrückt. Das Pressraumvolumen jeder Maschine beträgt beeindruckende 7'500 Liter. Nach dem Pressvorgang wird der Pressrückstand vollautomatisch entleert. Eine selbstoptimierende Presssteuerung ermittelt in jeder Prozessphase die Pressbarkeit des Produkts und passt die Prozessparameter für maximale Durchsatz- und Ausbeutewerte laufend an.

### RAMSEIER AACHTAL AG

Erntemengen können von Jahr zu Jahr aufgrund verschiedener Einflussfaktoren stark schwanken. Die maximale Verarbeitungsmenge der RAMSEIER Aachtal AG am Tag beträgt ca. 1000t Mostobst. Daraus resultieren um die 5 Millionen Liter Direktsaft pro Woche. Während der Haupterntezeit von Mitte September bis zirka Ende Oktober wird im Schichtbetrieb 24/7 gearbeitet. So verarbeitet das Unternehmen rund 40% des gesamten Schweizer Mostobsts. Durchdachte Prozesse und eine hohe Zuverlässigkeit der Infrastruktur sowie der Mitarbeitenden sind jedes Jahr von neuem die Voraussetzung für eine erfolgreiche Verarbeitung der Ernte.

MOTOREX FOOD FLUID 46 leistet so einen wichtigen Beitrag im Entstehungsprozess der unverwechselbaren RAMSEIER-Obstsäfte. ●



Das Mostobst wird laufend angeliefert, kurzgelagert, gewaschen und den Pressen zugeführt. Der Automatisierungsgrad der Anlage beträgt ca. 80%.



FOOD FLUID 46  
bit.ly/3BefeuJ