ROTOVIB by armbruster



Weltneuheit

Trauben-Abbeermaschine

I RotoVib



ROTOVIB der neue, effizientere Weg für ihre Top-Qualität

- durch einen zusätzlichen Vibrationsantrieb der Stiftwelle können Trauben allein durch Schwingungen abgebeert werden
- niederste Drehzahlen der Stiftwelle möglich
- Traubenkämme werden trocken ausgetragen
- Selektion von reifen und unreifen Beeren
- auf Gummipuffer schwimmend gelagerte Stiftwelle
- Abbeerzylinder im Gleich- oder Gegenlauf einsetzbar

Armbruster Kelterei-Technologie, Zu den Weiherwiesen 1-3, 74363 Güglingen-Frauenzimmern
Fon: 07135.9506-0, Fax: 07135.9506-29, www.rotovib.de, e-mail: info@kelterei-technologie.de

ROTOVIB® by armbruster



Weltneuheit

Die neue ROTOVIB Abbeermaschine

Ziel der Neuentwicklung unserer Rotovib sind einerseits Trauben so zu verarbeiten, dass Selektionen durchgeführt werden können, z.B. bei hochwertigem Lesegut, reife Beeren nach Reifegrad kontrolliert vom Traubenkamm (Rappen) zu trennen und unerwünschte, unreife Beeren am Kamm zu belassen, andererseits anfallende größere Traubenmengen schnell und sicher zu verarbeiten.

Um Selektionen auszuführen, die annähernd vergleichbar sind mit dem Trennen der Beeren von Hand, muss die auf die Trauben einwirkende Kraft, also die Drehzahl der Stiftwelle, gesenkt werden.

Herkömmliche Abbeermaschinen reagieren auf ein Senken der Drehzahlen meist mit Anhäufen der Trauben im Abbeerzylinder, was zur Folge hat, dass sich die Abbeermaschine zusetzt und blockiert.
Mit ROTOVIB wurde nun eine Abbeermaschine entwickelt, bei der die Stiftwelle zur drehenden Bewegung - eine zusätzliche periodische Bewegung - erhielt. Dazu wurde die Stiftwelle auf Gummipuffer gelagert.
Für die zusätzliche periodische Bewegung wurde ein Vibrationsantrieb am Ende der Stiftwelle platziert.
Der Vibrationsantrieb sorgt dafür, dass eine Bewegung in Richtung der Längsachse der Stiftwelle entsteht. Die Frequenz von 2300 Schwingungen/Min. und
ein Weg von 2-4 mm ergeben zur drehenden Bewegung der Stiftwelle eine höchst effiziente zusätzliche Kraft, die auf die Trauben einwirkt. Somit werden die Trauben im Abbeerzylinder aufgelockert. Dadurch können Umfangsgeschwindigkeiten der Stiftwelle auf 42 m/Min. gesenkt werden, dies entspricht z.B. bei einem Abbeerzylinder ⌀400 mm einer Drehzahl der Stiftwelle von ca. 36 min-1. Reife Beeren lösen sich vom Kamm bevor sie am Abbeerzylinder abgerieben werden. Das Kammgerüst bleibt intakt. Je nach Reifegrad und Traubensorte kann die Drehzahl der Stiftwelle angepasst werden. Somit wurde der Einsatzbereich der Abbeermaschine wesentlich erweitert und effizienter.

Ein weiterer Vorteil ist die federnde bzw. schwimmende Lagerung der Stiftwelle. Dadurch entsteht keine Druckbelastung auf das Traubengut. Beschädigungen durch Fremdkörper werden minimiert. Bei der ROTOVIB wird eine wesentlich höhere Effizienz zur schonenden Traubenverarbeitung erreicht als bei Abbeermaschinen mit Gummipaddeln an der Stiftwelle.
Der Abbeerzylinder besteht aus schlagfesten Kunststoffsegmenten, die keinerlei scharfe Kanten aufweisen.
Durch die schonende Abbeerung bleiben die Traubenkämme ganz und gelangen unbeschädigt nach außen. Somit sind Abbeerzylinder mit unterschiedlichen Öffnungen nichtnotwendig.

Der Abbeerzylinder kann im Gleich- bzw. im Gegenlauf betrieben werden.
Die neue ROTOVIB ist beste Voraussetzung für anspruchsvolles, hochwertiges Traubengut.

Leistung (handgelesene Trauben)		bis 15 to/h
Stiftwelle		
Hauptantrieb konstant/stufenlos regelbar mit Frequenzumrichter, (im Umfang der Elektr. Ausrüstung)		
Antriebsleistung		1,9 kW
Vibrationsantrieb konstant/stufenlos regelbar mit Frequenzumrichter, (im Umfang der Elektr. Ausrüstung)		
Antriebsleistung		450 W
Schwingungen	bis zu	2300/min
Abbeerzylinder		
Antrieb polumschaltbar		
Antriebsleistung Gleich- und Gegenlauf		0,7/0,85 kW
Länge x Breite x Höhe in cm (ohne Einfülltrichter und Untergestell)		230 x 73 x 60

Armbruster Kelterei-Technologie, Zu den Weiherwiesen 1-3, 74363 Güglingen-Frauenzimmern
Fon: 07135.9506-0, Fax: 07135.9506-29, www.rotovib.de, e-mail: info@kelterei-technologie.de