

Para Press Saftpresse



Was Sie über die „Para Press“ wissen sollten!

Mit der Para Press wurde eine sehr einfache, leicht zu bedienende und effektive Presse entwickelt, die es ermöglicht, sowohl Garten- und Wildfrüchte, als auch Gemüse nach entsprechender Zerkleinerung zu Saft (und daraus zu Wein) oder zu Fruchtmark zu verarbeiten.

Das neuartige an diesem Presssystem ist die Erzeugung des Pressdruckes mittels Leitungswasser durch eine Gummiblase (geeignet z. B. Waschmaschinen- Wasseranschluss).

Eine Zerkleinerung der Früchte bzw. des Gemüses muss, wie bei jeder anderen Presse, vorausgehen. Bei pektinreichen und/oder saftarmen Früchten muss zwischen Zerkleinerung und Abpressen eine mehrstündige Einwirkzeit mit Antigeliermittel eingehalten werden; dann ist mit einer maximalen Saftausbeute zu rechnen (ca. 50 % bei 2 kg Frucht). Für die Saftausbeute ist nicht allein der Pressdruck, sondern auch der Zerkleinerungsgrad des Pressgutes entscheidend. Bei (weichen) Beerenfrüchten wird zusätzlich noch ein Presssäckchen verwendet; bei festen Früchten wie Äpfel, Birnen und Trauben ist dies nicht erforderlich.

Der kaltgewonnene Saft enthält noch alle Vitamine und kann als reiner Muttersaft nach Rezept mit Zucker und Wasser verdünnt als Saft getrunken, oder als Wein vergoren werden.

Obwohl der Para-Press-Inhalt (=Füllmenge) nur 2 Liter bzw. 2 kg Frucht beträgt, kann durch die sehr kurze Presszeit von nur einigen Minuten eine hohe Stundenleistung erzielt werden, die bei durchschnittlich 8 – 10 Pressungen liegt.

Die Para Press benötigt keinen manuellen Kraftaufwand, ist geräusch- und gefahrlos.

Die vielen Vorteile der Para Press machen sie besonders für den Heimweinbereiter nahezu unentbehrlich. Die Para Press nutzt den Druck Ihrer Wasserleitung (4 – 7 bar). Ein für den Betrieb notwendiger Wasseranschluss befindet sich in jedem Haushalt.

Die Para Press arbeitet vollkommen selbstständig, schnell und ohne zusätzliche Kosten, sie benötigt keinen Stromanschluss.

Das beim Entlasten der Presse anfallende Wasser, kann bedenkenlos anderweitig wieder verwendet werden. Die Kraft der Para Press ist riesengroß (ca. 2000 kg); ihre Verwendung universell. Sie kann sogar als Wäschepresse (Wollpullis) oder zur Herstellung von Altpapierbriketts eingesetzt werden.

Die Para Press, das absolut energie- und umweltfreundliche Gerät!

.....und so wird Saft gepresst!



1

Wasseranschluss mit 2-Wege-Ventil, für Wasserzufuhr und Druckabbau.



2

Die Para-Press-Gummbilase im Deckel verankert.



3

Perlonfilterbeutel in das Edelstahlsieb einlegen.



4

Das Pressgut bis knapp unterhalb des Siebrandes befüllen.



5

Den Perlon-Filterbeutel über das eingefüllte Pressgut zusammenfallen.



6

Deckel und Sieb mit dem Haltering fest verbinden und mit dem roten Sicherungsring fixieren.



7

Wasserzufuhr zur Gummbilase öffnen. Der entstehende Wasserdruck ermöglicht das Auspressen des Pressgutes.



8

Nach der Pressung (ca. 10 Min.) den Wasserdruck über das 2-Wege-Ventil entweichen lassen, Feststellring öffnen.



9

Den Trester aus dem Perlonfilter entnehmen. Frischer Presssaft kann jetzt abgefüllt oder getrunken werden.



**ca. 50 %
Saftausbeute
bei 2 kg Frucht**

