

Käferbohnen mit Mais als Stützfrucht

Reinigung und Trennung

Die Käferbohne (auch Feuerbohne, Prunkbohne, türkische Bohne, Schminkebohne oder Rosenbohne genannt) ist eine Hülsenfrucht und gehört zur Familie der Schmetterlingsblütler. Ihre ursprüngliche Heimat liegt im tropischen Mittelamerika, wo sie heute hauptsächlich als Zierpflanze angebaut wird und teilweise verwildert anzutreffen ist.

Im Mischkulturenanbau werden die Käferbohnen zusammen mit Mais als Stützfrucht angebaut. Der Anbau erfolgt maschinell mit Einzelkornsäegeräten, wie sie beim Maisanbau verwendet werden. Die Aufwandmenge an Saatgut beträgt bei Mais ca. 10 kg (50.000 Körner pro Hektar) und bei den Käferbohnen ca. 60 kg



Vom Feld bis ins Sackerl

Grundreinigung:

Nach dem Dreschen geht es darum die Käferbohne wieder vom Mais zu trennen. Unsere Empfehlung zur Grundreinigung ist eine Sieb- Trieur Kombination wie zum Beispiel ein Petkus K- Reiniger, diese vereinen 5 Arbeitsschritte in nur einem Durchgang.

Vom Einfülltrichter gelangt das Gemenge über eine Speisewalze auf das erste Windsichtersieb, hier können leichtere Bestandteile wie Stängel, leere Hülsen, Gräser und auch Staub abgesaugt werden. Nach diesem Schritt rutscht das Material weiter auf das Obersieb, hier werden durch die richtige Sieb Wahl Übergrößen abgeschieden. Nun fallen die Bohnen und der Mais auf das Untersieb, hier sollen die Bohnen auf dem Sieb bleiben und der Mais durchfallen.

Mit dem zweiten Windsichter nach dem Untersieb können die Bohnen noch einmal besaugt werden bevor Sie in den Trieur rutschen. Im Trieur kann mit einem 14,0 oder 16,0mm Mantel eine Kurzkornauslese durchgeführt werden. Maiskörner die nicht durch das Untersieb gefallen sind können so noch von den Bohnen getrennt werden.





Kalibrierung:

Als ergänzende Technik kann nach der Grundreinigung zum Beispiel ein Aerodynamischer Reiniger wie die Aeromeh CAD 1 oder CAD 5 eingesetzt werden.

Als einziger Hersteller von aerodynamischen Reinigern, setzt AEROMEH auf die Technik des Radialgebläses. Im Gegensatz zum Axialgebläse, wird hierbei die komplette Arbeitskammer mit einem gleichmäßigen und wirbelfreien Luftstrom durchströmt, dies garantiert ein hochwertiges und gleichmäßiges Reinigungsergebnis.

So können die schönen schweren Bohnen von den eingetrockneten kleineren getrennt werden.



Farbsortierung:

Der letzte Schritt bei der Reinigung der Bohnen wird auch heutzutage noch oft per Hand erledigt. Durch unsere Farbsortierer die mit Echtfarbkameras ausgerüstet sind, können die andersfärbigen und matten Bohnen auch Maschinell entfernt werden.



Anhand von Beispielfotos lernt man dem Farbsortierer was Gut und was schlecht ist, durch die zwei verbauten Kameras und Lebensmittel-echte Druckluft werden die fehlerhaften Bohnen herausgeschossen.

Mit einer Reinheit von bis zu 99,9% können die Bohnen nun abgefüllt werden.

Gerne können Sie uns für ein Beratungsgespräch über Ihre Kultur oder einen Termin für eine Vorführung kontaktieren.

Auch eigene Proben können zu den Vorführungen mitgenommen werden.

ANDREAS AUER
LANDMASCHINEN HANDEL

