

vom Apidan system beschrieben. Dieses Buch ist empfehlenswert für den Imker, der vielleicht in dieses system interessiert ist, oder bloss um sein wissen über Bienenzucht zu erweitern.

APIDAN-honigpresse model 60 ist durch den fleksiblen aufbau sowohl den grossen als den kleinen Imker angepasst. Der Imker, der den manuellen druckfunktion gewählt hat, kan bei ausbau vom Kästenanzahl immer zur automatischer funktion umbauen. **Die APIDAN-honigpresse**, die unter sehr hohen druck arbeitet, ist aus rostfreien Edelstahl ausgefertigt. Aufgrund der zweckdienliche und ergonomische aufbau der Presse, kan der zusammengepresste Wackskuchen sehr leicht entfernt werden. Die Presse kann bei jeder pressung 4 bis 5 ausgebauten Rahmen enthalten, und wird, abhängig vom druckfunktion eine kapacität von 55 bis 90 kg. Honig pro stunde haben. **APIDAN-honigpresse model 60** ist Patentschutz angemeldet.

Die APIDAN-honigpresse mod. 60 "manuel" wird mit einen Handbedienten druckfunktion geliefert, speziell konstruiert,

so dass eine ergonomische und zweckdienliche arbeitsstellung erreicht wird. Bei 11 bis 12 auf- und runtergehende bewegungen werden die ausgeschnittene Waben zusammengepresst, so dass der zusammengepresste Wackskuchen kein Honig mehr enthält. Wenn der Imker, der dieses model gewählt hat, später den bedarf für grössere kapacität oder andere anwendungsbereiche kriegt, wird die manuelle druckfunktion mit einer automatischen druckfunktion umgetauscht.



APIDAN-honigpresse "manuel"

APIDAN-honigpresse model 60 "automatic" ist für den Imker, mit mehr als 10 Kästen geeignet. Die automatische druckfunktion arbeitet mit der hilfe von druckluft, welches für ein 100 % hygienische pressung beiträgt. Zu dieses model braucht man deshalb ein kompressor, der mit maximal 8 bar pressen kann. Wenn die ausgeschnittene Waben in die Presse platziert sind, dauert es 2 bis 3 minuten, bis der Honig von den zellen gepresst ist, und der zusammengepresste Wackskuchen kann leicht entfernt werden.



APIDAN-honigpresse "automatisch"

APIDAN-honigpresse "manuel" oder "**automatisch**" ist für normales Blumenhonig eine geeignete lösung, aber auch bei den sehr zähen Heidenhonig und der sehr schwierige Melezitosehonig, hat die Presse seine eigenschaften bewiesen. Für den Imker der sein Honig lieber Schleudert, wird die Presse für pressen vom schälwachs sehr geeignet sein. Die Presse ist auch für pressen von Früchte sehr geeignet.

TECHNISCHE DATEN:

- Tischplatte. 56x56 cm.
- Tischhöhe. 92,5 cm.
- Bodenareal. manuel 50x90 cm.
automatisch 50x50 cm.
- Kapacitet. 8640 cm.3
- 4-5 ausgebauten Honigtafeln pro. pressung. 35-40 tafeln pro stunde.
- 50 bis 90 kg. pro stunde.

Das APIDAN-Siebsystem bricht radikal mit alle frühere sieb-systeme die zum sieben von Honig berechnet sind. Es ist das einzige sieb-system, dass kontinuierlich 1500 bis 2000 kg. **ungeheitzes** Honig sieben kann, ohne dass das Filter verstopft. Das Sieb-system arbeitet fölllich selbstständig, und ist teilweise selbstreinigend, welches sehr zeitbesparend für den Imker ist. Das System hat erwiesen, dass es Honig sieben

kann, das schon mit Kristallisierung angefangen hat, und in Verbindung mit Heiden- und Mellezitosehonig ist **Das APIDAN-Sieb/Filtrierungssystem** unentbehrlich. Auf grund der planvolle und Hygienische konstruktion des systemes, ist es sehr leicht das Filter zu reinigen. **Das APIDAN-Sieb/Filtrierungssystem** ist auch für automatische auffüllung und entleerung vom geseibten Honig geeignet. **APIDAN** ist Ihnen sehr gerne behilflich bei eine solche lösung.



APIDAN-Sieb/Filtrierungssystem.

APIDAN-Sieb/Filtrierungssystem ist sowohl in Dänemark als in Deutschland Patentschutz angemeldet.

TECHNISCHE DATEN:

Höhe 108 cm.
 Breite 50 cm.
 Tiefe 72 cm.
 Gewicht 35 kg.
 Kapac. zw. jede reinig. 1500 bis 2000 kg.
 Filtertyp 500 HC und 760 HC.
 Elektr. motor 1 x 220 oder 3 x 380 volt.
 Schaltung: 1/100+1/3 1/100+1/4

KONKLUSION.

Jeder Imker der sein Honig Schleudert, kann konstatieren wieviel Pollen in den zellen zurückbleibt, wenn der Honig rausgeschleudert ist. Von dieses Pollen, das die Bienen mit Enzymen beim einlagerung hinzugefügt hat - das heisst Fermentiert, kan der Menschliche Körper die wichtige Nährstoffe aufnehmen. Analyzen von 3 unabhängige Instanzen hat bewiesen das **APIDAN-gepresstes** Honig zwischen 50.000 bis über 200.000 Pollenkorn pro gram Honig enthält. Diese menge ist beitrachtlich viel mehr als bei geschleudertes Honig, und weil der Honig ohne jede aufreitzung gesiebt wirdt, verursacht dieses ein Produkt, das nur bei gebrauch von **Das APIDAN-system** produziert werden kann, oder man könnte direkt von der Wabe essen. Das resultat von **APIDAN-gepres**

Die Bienen hinzufügen den eingebrachten Nektar wichtige Enzymen, die grosse bedeutung für die heilende Wirkung des Honigs hat, aber diese Enzymen zerfallen sehr schnell wenn der Honig geheizt wirdt.

Honigqualität.

Die oben erwähnte resultate zeigen deutlich, das eine heitzung bis nur 30° zu eine Halbierungszeit auf den inhalt von Enzymen bewirkt, und sie zeigen auch wie schnell die Enzymen zerstört werden, bei äuserlicher heitzung. Analysen von geschleuderte Honig zeigen ein inhalt von 500 bis max. 2000 pollenkorn pr. gram Honig. Es ist wissenschaftlich erwiesen, das es in die kirne von das Pollenkorn bedeutungsfolle Nährstoffe gibt: Proteine, Fett, wichtige Aminosäuren, Mineralen, Antibiotika, andere Wuchsstoffe, Enzymen und Vitamine. Die verschiedenen arten von Pollen, enthalten spezifike aromastoffe die den Honig seine eigene charakteristische geschmack gibt, abhängig von welche blumen die Bienen ihren Nektar gesammelt haben. Es hat sich gezeigt, das Fermentiertes Pollen, das nur in Honig eksistiert, von grösster bedeutung ist bei Alergikern, Asthma u.a. und bei Halsentzündung und Erkäl-

tung. Deshalb ist es von grösste bedeutung wie viele Fermentierte Pollenkorn es in den Honig gibt, und von welche blumen die Bienen den Nektar gesammelt hat, und ob der Honig geheizt ist, wenn der werdt und geschmack vom Honig beurteilt wirdt.

Das APIDAN-system.

Das APIDAN-system ist Heute entwickelt worden um drahtlose Rahmenbetrieb, pressen von den ausgebauten Honigwaben, und Sieben / Filtrierung von den geschleuderten oder gepresste ungeheizte Honig, zu umfassen. Das system wurde in 1985 angefangen, und hat in den vergangenen Jahren eine unglaublich schnelle entwicklung durchgegangen, und mit sehr zufriedienstellende zeugnisse in sowohl Dänemark, Norwegen, Sweden, Deutschland und Holland. **Das APIDAN-system** ist so entwickelt worden, dass es in zusammenhang mit eksistierendes Imker-material benutzt werden kann, nur mit kleine änderungen von den eksistierenden Rahmen. Die benutzte betriebsform, dass in zusammenarbeit mit Brauchern von das system entwickelt wurde, unds metoden die beim Pressen und Sieben von den Honig benutzt werden ist in **Das Buch**

apidan  **-system**

apidan  **-system**

Vemmenaesvej 44, 5700 Svendsborg, Denmark.