

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

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

so das eine ergonomische und zweckdienliche arbeitsstellung erreicht wirdt. 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 kapazität oder andere anwendungsbereiche kriegt, wirdt die manuelle druckfunktion mit eine automatische 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, wirdt 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. presung.	35-40 tafeln pro stunde.
	50 bis 90 kg. pro stunde.

Das APIDAN-Siebsystem bricht radikal mit alle frühere siebsysteme die zum sieben von Honig berechnet sind. Es ist das einzige siebsystem, dass kontinuierlich 1500 bis 2000 kg. **ungeheiztes** Honig sieben kann, ohne dass das Filter verstopft. Das Siebsystem arbeitet föllich selbständig, 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 Melzitosehonig ist **Das APIDAN-Sieb/Filtrierungssystem** unentbehrlich. Auf Grund der planvollen und Hygienischen Konstruktion des Systems, ist es sehr leicht das Filter zu reinigen. **Das APIDAN-Sieb/Filtrierungssystem** ist auch für automatische Auffüllung und Entleerung vom gesiebten Honig geeignet. **APIDAN** ist Ihnen sehr gerne behilflich bei einer solchen 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 diesem Pollen, das die Bienen mit Enzymen beim Einlagerung hinzugefügt hat - das heißt fermentiert, kann der menschliche Körper die wichtige Nährstoffe aufnehmen. Analysen von 3 unabhängige Instanzen hat bewiesen das **APIDAN-gespresstes** Honig zwischen 50.000 bis über 200.000 Pollenkorn pro gram Honig enthält. Diese Menge ist beträchtlich viel mehr als bei geschleudertes Honig, und weil der Honig ohne jede Aufheizung gesiebt wird, 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-gespres**

Die Bienen hinzufügen den eingebrachten Nektar wichtige Enzyme, die große Bedeutung für die heilende Wirkung des Honigs hat, aber diese Enzyme zerfallen sehr schnell wenn der Honig geheizt wird.

Honigqualität.

Die oben erwähnte Resultate zeigen deutlich, dass eine Heizung bis nur 30° zu einer Halbierungszeit auf den Inhalt von Enzymen bewirkt, und sie zeigen auch wie schnell die Enzyme zerstört werden, bei äußerlicher Heizung. Analysen von geschleuderten Honig zeigen ein Inhalt von 500 bis max. 2000 Pollenkorn pro gram Honig. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass es in die Kerne von dem Pollenkorn bedeutungsvolle Nährstoffe gibt: Proteine, Fett, wichtige Aminosäuren, Mineralen, Antibiotika, andere Wachstumsstoffe, Enzyme und Vitamine. Die verschiedenen Arten von Pollen, enthalten spezifische Aromastoffe die den Honig seine eigene charakteristische Geschmack gibt, abhängig von welchen Blumen die Bienen ihren Nektar gesammelt haben. Es hat sich gezeigt, dass fermentiertes Pollen, das nur in Honig existiert, von größter Bedeutung ist bei Allergikern, Asthma u.a. und bei Halsentzündung und Erkäl-

tung. Deshalb ist es von größter Bedeutung wie viele fermentierte Pollenkorn es in dem Honig gibt, und von welchen Blumen die Bienen den Nektar gesammelt hat, und ob der Honig geheizt ist, wenn der Wert und Geschmack vom Honig beurteilt wird.

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 gepressten ungeheizten Honig, zu umfassen. Das System wurde in 1985 angefangen, und hat in den vergangenen Jahren eine unglaublich schnelle Entwicklung durchgegangen, und mit sehr zufriedenstellenden Zeugnissen in sowohl Dänemark, Norwegen, Schweden, Deutschland und Holland. **Das APIDAN-system** ist so entwickelt worden, dass es in Zusammenhang mit existierendem Imker-Material benutzt werden kann, nur mit kleinen Änderungen von den existierenden Rahmen. Die benutzte Betriebsform, dass in Zusammenarbeit mit Brauchern von dem System entwickelt wurde, und Methoden die beim Pressen und Sieben von dem Honig benutzt werden ist in **Das Buch**

apidan-system

apidan-system

V./Per Nyboe Kystvej 26, 5847 Hesselager, Dänemark