

Reinluft-Schälung

Schälen in reiner Luft

in DORNOW - Schälmaschinen

Hygiene spielt in vielen Betrieben eine immer größere Rolle, vor allem dann, wenn das geschälte Produkt nach dem Schälvorgang nicht mehr gekocht, sondern frisch zum Verzehr kommt, z. B. in Salaten.

Wir entwickelten die Rein-Luft-Schälung für höchste Hygiene-Anforderungen. Sie kann als Zusatzausrüstung zu unseren Schälmaschinen geliefert werden.

Die der Schälmaschine zugeführte Luft wird vorher in einem Filtersystem gründlich und weitgehend von nicht erwünschten Partikeln und Bakterien befreit.

Die gereinigte Luft umspült die Schälwerkzeuge der DORNOW-Schälmaschinen.

Kontinuierliche und auch "Topf-Schälmaschinen" können während des Schälens mit Reinluft versorgt werden.

Die nicht mehr saubere Luft wird über Kanäle nach draußen geführt.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst, mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer
neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de