

**Universal-Schälmaschinen MSS, hier:
Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS-M)**
(dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.-1.2)

Die kontinuierlichen Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS) als Messer-Schälmaschinen

Baureihen AM, BM und CM

Messer-Schälung ohne Abwasser

**(Die Messerscheiben können ganz oder teilweise ersetzt werden durch
Karbonadschälscheiben oder Zwiebelschälscheiben.
Die MSS-Maschinen AM, BM und CM sind somit
gleichzeitig Universal-Schälmaschinen)**

Konstruktion: Anordnung vieler kleiner Messerschälscheiben auf horizontalen, ausfahrbaren Schälstrecken mit einer sich über die Schäfläche bewegenden Fördereinrichtung.

Die Maschinen sind lieferbar mit einer Schälstrecke (AM), mit 2 Schälstrecken (BM), mit 3 Schälstrecken (CM). Jede Schälstrecke ist ausgerüstet mit 24 Schälscheiben.

Die so konzipierten Maschinen eignen sich zur kontinuierlichen Messerschälung von Kartoffeln, vielen anderen Knollen und Wurzeln und teilweise von Obst.

Die Eingabe in die Maschine muss regelmäßig und regelbar geschehen. Das zu schälende Produkt wird durch eine Fördereinrichtung über viele kleine, horizontal angeordnete Messerscheiben geführt.

Als besonders erwähnenswert erweist sich die schonende Schälung des Produktes, welches z.B. bei geschälten Kartoffeln zu einer Verlängerung der Haltbarkeit führt.

Beim Schälen von Kartoffeln kann man diese zuerst mit Karborund-Maschinen vorschälen (z.B. zu 80 bis 90 %), um sie dann in den kontinuierlich arbeitenden MSS-Messerschälmaschinen nachzuschälen.

Die Schälstrecken, auf denen die kleinen Messerscheiben montiert sind, kann man aus der Maschine schnell herausfahren. Dieses zur Reinigung oder zum Wechseln von Messerscheiben oder Messern.

Die Drehzahlen der Schälscheiben und der Fördereinrichtung können elektronisch stufenlos, von einander unabhängig eingestellt werden. Ein entsprechender Schaltkasten gehört zur Lieferung.

DORNOW

food technology

Die Maschinen können beim Schälen der meisten Produkte ohne Erzeugung von Abwasser arbeiten.

Leistungen (Eingabe, ca.) bei nicht vorgeschälten Kartoffeln,
Sortierung: mittel bis groß fallend:

<u>Maschinen</u>	<u>AM</u>	<u>BM</u>	<u>CM</u>
	bis 500 kg/h	bis 1000 kg/h	bis 1500 kg/h

Leistungen (Eingabe, ca.) bei vorgeschälten Kartoffeln,
Sortierung: mittel bis groß fallend:

<u>Maschinen</u>	<u>AM</u>	<u>BM</u>	<u>CM</u>
	bis 700 kg/h	bis 1200 kg/h	bis 2000 kg/h

Wird nicht mit Karborund vorgeschält, verringern sich die Leistungen. Probeschälungen können in der Regel in unserem Technikum durchgeführt werden.

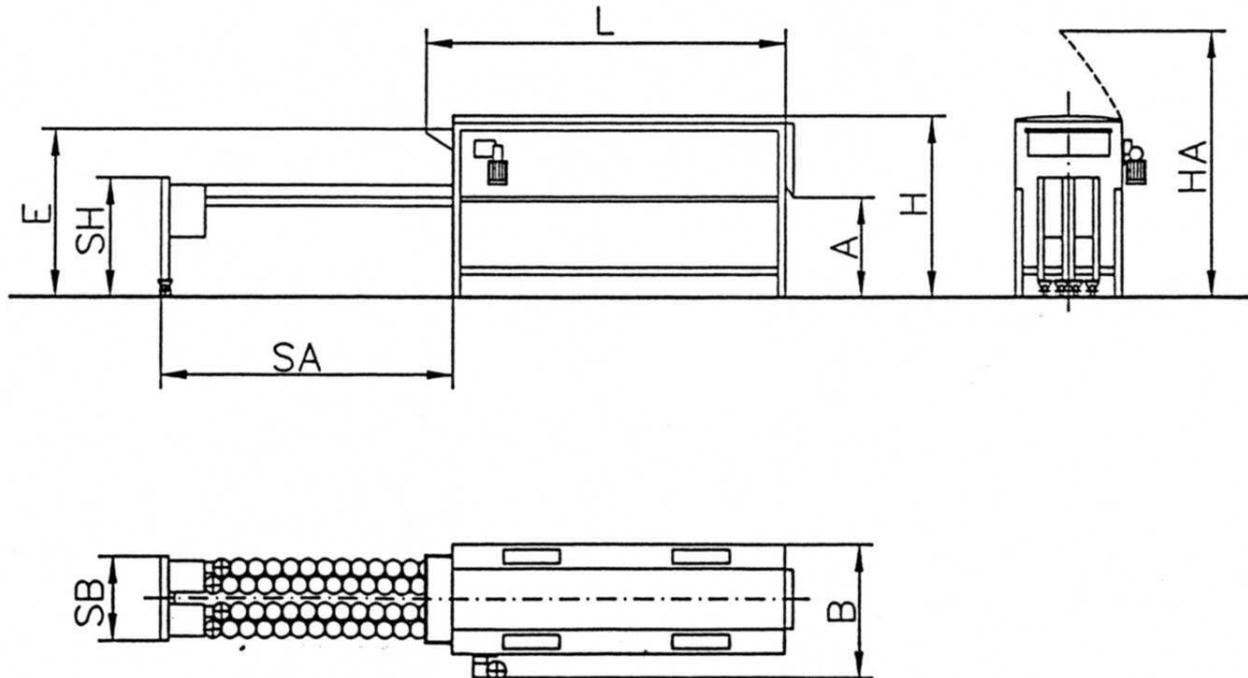
Maße und weitere technische Daten (ohne Zusatzausrüstung) (ca.):

		<u>AM 500</u>	<u>BM 1000</u>	<u>CM 1500</u>
Länge	L	3100	3100	3100
Höhe	H	1500	1500	1430
Breite	B	780	1105	1430
Ausgezogene Schälstrecken-				
- länge	SA	2450	2450	2450
- breite	SB	321	646	971
- höhe	SH	992	992	992
Höhe der geöffneten				
Maschine	HA	2200	2200	2200
Ausgabehöhe	A	830	830	830
Einfüllhöhe	E	1392	1392	1392

Elektrische Anschlusswerte:
 3 / N / PE / 400 V / 50 Hz

	1,7 kW	3,2 kW	4,7 kW
Mindestdruck:	1 bar	1 bar	1 bar
Wasseranschluss:	R ½"	R ½"	R ½"

Das Schälen ohne Abwasser ist möglich. Will man die Schalen automatisch entsorgen, ist zusätzliche Ausrüstung erforderlich. Bei nicht zu großen Leistungen können auch Behälter unter die Maschine gesetzt werden.



Umrüstung zu Karborund-Schälmaschinen oder zu Karborund-Messer-Schälmaschinen oder zu Zwiebel-Schälmaschinen:

Die Maschinen können auch schnell zu Karborund-Schälmaschinen umgerüstet werden, indem man die Messerscheiben durch Karborund-Schälscheiben ersetzt (Typenbezeichnungen der drei Maschinengrößen AK, BK und CK).

Auch können nur die ersten Scheiben, z.B. 50 %, mit Karborund-Scheiben versehen werden. Man erhält dann eine kombinierte Karborund-Messer-Schälung (Typenbezeichnungen AKM, BKM und CKM).

Weiter ist es möglich, neuartige Zwiebel-Schälscheiben (Art.Nr. 800055) einzubauen. (Typenbezeichnungen dann AZ, BZ und CZ). –
Weiteres siehe Internet: dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.1.2.

Besonderheiten:

1. Die **Messerscheiben** gibt es in **verschiedenen Ausführungen**. Die Höhe des Messerschnittes kann eingestellt werden.

2. Mit bestimmten Messerscheiben kann man sogar **Sellerie-Knollen** schälen!
3. Auch bestimmte **Obst-Sorten** und bestimmte **tropische Früchte** und andere Naturprodukte lassen sich schälen. Im Zweifelsfall werden Versuche durchgeführt.
4. Besonders hervorzuheben ist, dass die Maschinen beim Schälen der meisten Produkte **ohne Erzeugung von Abwasser** arbeiten können.
5. Die Maschinen können mit neuartigen Zwiebelschälscheiben auch als Zwiebel-Schälmaschinen eingesetzt werden. Näheres auf unseren Internet-Seiten: www.dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.-1.2.

Test-Maschine in unserem Technikum

Eine Maschine mit den verschiedensten Schälscheiben (auch Karborund-Schälscheiben) haben wir in der Regel für Versuche zur Verfügung. Erfragen Sie nähere Einzelheiten bezüglich der Durchführung von Versuchen. – Lesen Sie auch unsere Abhandlung Q155: „Schälversuche mit einer Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS“.

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