

## Garen von Kartoffeln in Beuteln

### Garen von geschälten Kartoffeln und anderen Knollen und Wurzeln in vakuum-gezogenen Kunststoffbeuteln

#### Kombidämpfer Typ E-MB 21/20 (Art.-Nr. 6535)

Multifunktionaler Dämpfschrank zum Dämpfen, Vario- und Intensivdämpfen, Kombidämpfen, NT-Garen, Regenerieren, Braten und Backen, **insbesondere geeignet zum Dämpfen von Kartoffeln und anderen Knollen und Wurzeln in vakuum-gezogenen Kunststoffbeuteln (Inhalt 5 kg), mit zwei Hordenwagen in Spezial-Ausführung mit je 14 Paar Einschüben.**

Leistungsbeispiel: Geschälte Kartoffeln in Kunststoffbeuteln, Inhalt 5 kg/Stück, 28 Beutel in ca. 35 Minuten bei laufendem Betrieb. - Das Gerät wird mit zwei Hordenwagen geliefert, damit der Betrieb ohne wesentliche Unterbrechung weitergehen kann, was zu einer höheren Leistung führt.

#### Besondere Merkmale

- Vielfältige Garmöglichkeiten ausführbar durch Einsatz und Kombination der Garmethoden Heißluft und Dampf
- Vier Betriebsarten: Dämpfen, Kombidämpfen - Regenerieren, Heißluft, Niedrig-Temperatur-Garen
- Analog-elektronische Steuerung - prozessorgesteuert mit bedarfsabhängiger Energiezufuhr
- **COMBITRONIC** - programmierbare - automatische Programmabläufe von verschiedenen Betriebsarten
- **MEMORY** - Wiederholung des zuletzt eingegebenen Programms ohne Neueingabe
- Übersichtliche Folientastatur mit Funktionstasten und Großfeldanzeigen, analogen Drehknöpfen mit Überdrehschutz
- Betriebs-, Fehler- und Warnanzeigen
- Zeit, Temperatur und Kerntemperatur mit digitaler Anzeige Soll/Ist
- **FRISCHDAMPFSYSTEM** - Dampferzeugung direkt im Garraum

# DORNOW

## food technology

- **MULTI-ÖKO-SYSTEM** -Wärmerückgewinnung über Wärmeaustauscher - zur nachweisbaren Einsparung von Strom und Wasser
- Zusätzliche manuelle Beschwadung
- Zeituhr analog einstellbar, digital angezeigt, von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb
- Heißluftbereich von 30°C bis 300°C, Kombidämpfen von 30°C bis 250°C
- Dämpfen in drei Temperaturbereichen: Vario-Dämpfen von 30°C bis 98°C, Dämpfen bei 99°C, Intensiv-Dämpfen von 100°C bis 130°C
- NT-Garen - Cook and Hold mit Intervallgebläse - zum Langzeitgaren von 30°C bis 120°C
- Kerntemperatur-Regelung von 20°C bis 99°C
- E/2 - Energiesparfunktion - Abschaltung der unteren Garraumhälfte
- Schnellrückkühlung bei geschlossener Garraumtüre
- Türschnellverschluss für Einhandbedienung

### Ausführung

- Hygienegarraum hochglanzpoliert, mit ausgerundeten Ecken - allseitig fugenlos verschweißt
- Innen- und Außengehäuse aus Chromnickelstahl CrNi 18 10 - Werkstoff Nr. 1.4301
- Panorama-Sichttür mit Raststellungen, doppelisoliertverglast, mit absolut glatter Innenfläche, gesteckte Türdichtung
- Gebläseabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter
- Gebläseintervallsteuerung für schonendes Garen und Autoreversebetrieb
- Einfahrbarer Hordenwagen mit GN 2/1 mit GN 1/1-Quereinschub für leichteres Handling mit Behältersicherung, Führungsschienen als Einfahrhilfe am Gerät
- Innenraumbeleuchtung - Halogen - genaue Sichtkontrolle
- Fettabscheidung über Fettfilter
- Entlüftung und Geruchsverschluss im Ablauf integriert - Festanschluss nach DVGW
- Sensorisch geregelte Wrasenablösung und Ausspülung
- Zwei getrennte Anschlüsse - für Hart- und Weichwasser - eigensicher nach DVGW
- Aufschwenkbare Bedienblende - servicefreundlich - wichtige Bauteile von vorne zugänglich

2/3 (601160)

**Q119 D3**

- **KDA** - Service-Testprogramm
- Gefertigt und geprüft nach Qualitätssicherungssystem EN ISO 9001 - erfüllt die Kriterien des **HKI**-Qualitätsstandards
- Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstop - auch bei geschlossener Gerätetür verwendbar

**Abbildung:** Sehen Sie in unseren Internet-Eintrag oder fordern Sie einen Prospekt an.

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](http://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

**INTERNET:** [www.dornow.de](http://www.dornow.de)