

DORNOW-Topf-Schälmaschinen

Die besonderen DORNOW - Kartoffel-Schälmaschinen....

20 M-HB = Messerschälung (Art.-Nr. 0001) und

20 K-HB = Karborundschälung (Art.-Nr. 0020)

Die Topfschälmaschinen 20M-HB und 20K-HB "haben es in sich".

Es sind Maschinen, die je nach Größe der Knollen 15 bis 20 kg pro Füllung fassen; aber man mache nicht den Fehler, sie mit anderen Schälmaschinen, die dieses Fassungsvermögen haben, gleichzusetzen.....

Was unterscheidet diese Maschinen von den meisten herkömmlichen Schälmaschinen?

1. Sie können ohne Abwasser schälen
2. Die handbedienten Maschinen können später in die vollautomatische DORNOW - SBS-Schälanlage oder in andere automatisch arbeitende DORNOW-Schälanlagen eingebaut werden.....
3. Bei richtiger Befüllung entsteht auch bei längerer Laufzeit keine "Flachsälung", also kein unnötiger Abfall....
4. Das nahezu regelmäßige Abschälen der Schale garantiert niedrige Abfallprozentsätze....

Wie sind diese Vorteile zu bewerten ?

- Zu 1. Abwasserkosten werden eingespart. Wasserkosten für den Schälvorgang fallen nicht oder kaum an.
- Zu 2. Die Maschine kann später, wenn die zu schälende Menge größer wird, weitere sinnvolle Verwendung finden...
- Zu 3. "Flachsälung" kann den notwendigen Gewinn des Schälbetriebes unmöglich machen....
- Zu 4. Unregelmäßiges Abschälen der Schalen führt nicht nur zu höheren Abfallprozentsätzen, sondern auch zu mehr Personaleinsatz.....

Schlussfolgerung:

Abwasserkosten, Flachsälung, unregelmäßige Schälung und hierdurch erhöhter Personaleinsatz können schnell zu einem unrentablen Betrieb führen, der früher oder später eingestellt wird.

Beispiel:

Ein landwirtschaftlicher Betrieb bekommt von der Großküche eines Krankenhauses oder einer Fabrik eine Schälanlage geschenkt, da diese Großküche die Kartoffeln aus Rentabilitätsgründen nicht mehr selbst schälen will. Oder er bekommt diese zu einem niedrigen Preis angeboten mit der Maßgabe, nunmehr die Großküche mit geschälten Kartoffeln zu beliefern.

Auf den ersten Blick scheint dies ein großzügiges Geschenk, ein verlockendes Angebot zu sein....

Schält der neue Betreiber dann selbst mit der Anlage, wird ihm bald klar, warum die Großküche nicht mehr in eigener Regie schälen will.....Die Schälanlage arbeitet dort nämlich nicht wirtschaftlich....

Weitere mögliche Fehler in herkömmlichen Schälanlagen:

Es sind oftmals weitere Fehler in herkömmlichen Schälanlagen, die ein wirtschaftliches Arbeiten nicht möglich machen. Hierauf können wir hier nicht weiter eingehen.

Bilder und Beschreibungen:

In unserem Internet-Beitrag finden Sie Bilder, Anwendungsbeispiele und Beschreibungen.

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

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de