

DORNOW-Prospekte (-2)

Die PROSPEKTE der Firma

DORNOW FOOD TECHNOLOGY GMBH

D-40549 DÜSSELDORF

zu den Themen

KNOLLEN- UND GEMÜSEBE- UND -VERARBEITUNG

UND ANGRENZENDE FACHGEBIETE

Liste für den externen Gebrauch

Die nachfolgenden Prospekte können Sie in den angegebenen Sprachen gegen eine Schutzgebühr von EUR 5,- pro Stück einschließlich Versandkosten (im Inland zzgl. MwSt) schriftlich bei uns anfordern. Bitte nehmen Sie gleichzeitig die Überweisung auf Konto-Nr. 1 452 333 bei der Commerzbank AG Düsseldorf (Bankleitzahl 300 400 00) vor, oder senden Sie uns mit Ihrer Bestellung einen Scheck.

Bedeutung der Abkürzungen:

D	=	Deutsch
E	=	Englisch
F	=	Französisch
S	=	Spanisch
NL	=	Niederländisch / Flämisch
R	=	Russisch
C	=	Chinesisch

Die auf den nächsten Seiten aufgeführten Prospekte enthalten unverbindliche Hinweise. Sie erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung von Maschinen, Anlagen und anderen Waren gelten unsere vom Kunden akzeptierten Auftragsbestätigungen.

1/5 (801011)

Q123-2 D10

<u>NR.</u>	<u>BEZEICHNUNG / INHALTSVERZEICHNIS</u>	<u>SPRACHEN</u>
P109	<p>"Rollenschälmaschinen" Kontinuierliche, mechanische Schälmaschinen zum Schälen von Kartoffeln, Karotten, rote Bete (gekocht und ungekocht), Zwiebeln, Sellerieknollen und anderen Knollen und Wurzeln. Schälen ohne Abwasser. Bilder verschiedener Rollenschälmaschinen mit Förderschnecken-Durchmessern von 600 bis 1500 mm.</p>	D E F S NL
P110	<p>"SBS-Step by Step"- Schälanlagen" Wahlweise Messer- oder Karborund-Schälung oder kombinierte Karborund-Messerschälung. Schälen ohne Abwasser.</p>	D E F S NL
P111	<p>"Messerschälmaschinen und -anlagen" (ohne Abwasser) Kontinuierliche Multi – Messerschälscheiben - Schälmaschinen MSS / SBS - "Step-by-Step" - Messerschälanlagen / Karussell-Messerschälanlagen / Messerschälanlagen in Reihenschaltung / Zwiebelschälanlagen / Messerschälmaschine Typ 20 M.</p>	D E F S NL
P113	<p>"Komponenten und Umfeld der DORNOW-Schälanlagen" Darstellung einer kompletten Schällinie. - Bunker, Band- und Sortieranlagen, Steinefänger, Teilmaschinen (Zwei- und Vierteilung), Rolleninspektionstische, statische Inspektionstische - Darstellung einer Kombination Inspektionstisch-Teilmaschine, Förderband gemäß der neuen Hygiene-Vorschriften, Sortiertrommel für geschälte Kartoffeln, Universalschneidemaschine, Konservierungs- und Absackgerät, Vakuum-Verpackungsgerät, Material zur Neubelegung von Karborund-Schälelementen, Frischhaltungsmittel für geschälte Kartoffeln.</p>	D E F S NL
P114	<p>"Pommes-frites- und Chips - Anlagen" Anlagen zur Herstellung von vorfrittierten Pommes frites, Chips, Rösti, Reibekuchen und anderen Frittier- und Bratprodukten.</p>	D E F S NL
P115	<p>"Multi-Scheiben-Schälmaschinen MSS" Kontinuierliches, mechanisches Sanft – Schälverfahren auf Messer- und/oder Karborund-Schälscheiben. Ohne Wasser arbeitend. Zum Schälen von Kartoffeln und anderen Knollen, Wurzeln, Obst usw. (teils auch gekocht) sowie zum Nachschälen von dampfgeschälten Produkten.</p>	D E F S NL

<u>NR.</u>	<u>BEZEICHNUNG / INHALTSVERZEICHNIS</u>	<u>SPRACHEN</u>
P101	Programm-Übersicht: (40 Seiten, älterer Prospekt)	E F NL
P102	"DORNOW-Programm-Übersicht" (älterer Prospekt)	E F S
P103	Modern Schälen ohne Abwasser mit den Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie	D E
P104	DORNOW-Karussell-Schäler	D E
P105	"Die Rundlauf-Schälmaschinen ohne Abwasser" "30 K-OA-Automatic" (Karbonenschälung) für mittlere bis größere Leistungen (Füllmenge 20-30 kg) und "60 K-OA-Automatic" für große Leistungen (Füllmenge 40-50 kg).	D E
P106	"Autoklav Sterikoch, zum Sterilisieren oder Pasteurisieren von Kartoffeln und Gemüse" , in 4 Größen lieferbar, Abbildung eines Autoklaven mit Kartoffeln.	D E
P107	Trommel-Rollenschälmaschinen	D E
P108	"DORNOW-Programm-Übersicht" (älterer Prospekt)	D E C R
P201	"Abwasser- und Separationstechnik" Separatoren zum Vorreinigen von Abwasser. Automatisch arbeitende Reinigungsvorrichtung für die Separatoren. – Abwasser-Reinigungsbecken. - Abbildung von Kartoffelschälabfall aus einem Separator.	D E
P203	"Pommes-frites- und Scheiben-Schneidemaschinen" Slitmaster-Schneidemaschine Typ Super XA, montiert auf dem Pommes-frites-Sortiergerät 4M und Slitmaster-Schneidemaschine Typ KF.- Rund- und Quermesser der Maschinen "Super XA", "XA" und "KF".	D E
P204	"Kartoffel-Zwei- und Vierteilmaschinen" Kartoffel-Vierteilmaschine KT1E mit vorgeschalteter Sortiertrommel für geschälte Kartoffeln und dem Kartoffel-Vereinzelungsgerät VE-4R. (Die Maschine KT1E kann ganz oder teilweise auf Zweiteilung umgestellt werden). - Kartoffel-Zweiteilmaschine KT2.	D E

DORNOW

food technology

<u>NR.</u>	<u>BEZEICHNUNG / INHALTSVERZEICHNIS</u>	<u>SPRACHEN</u>
P205	"Gemüse-/Salat-Bandschneidemaschine" (Art.-Nr. 0656) - Abbildung mit Arbeitstisch.	D E F NL*
P207	"Salat- und Gemüsezentrifuge" (Art.-Nr. 0722) – Beschreibung und Abbildung oben genannter Maschine.	D E
P208	"Heißluft-Dämpfschrank" zum Dämpfen von Kartoffeln an anderen Knollen und Wurzeln in vakuumgezogenen Kunststoffbeuteln" (Art.-Nr. 6535) – Beschreibung und Abbildung oben genannten Dämpfschranks.	D E
P216	DORNOW – Messer- und Karborundschälmaschinen der 20M- und 20K-Serie zum Schälen von Kartoffeln und anderen Knollen und Wurzeln für kleinere bis mittlere Leistungen.	D E**
P217	Aufbereitungsanlage, Baureihe WIKA für geschälte Kartoffeln u.a.: Waschen, Inspektion, Konservieren, Abpacken und Wiegen	D E
P218	Aufbereitungsanlage, Baureihe WIKA-W Für geschälte Kartoffeln u.a.: Waschen, Inspektion, Konservieren, Abpacken und Wiegen	D E
PAF501	"Universal-Gemüseschneidemaschine Hällde Flexi 7"	D
PAF502	"Gemüseschneidemaschine Hällde RG-200"	D
PAF503	"Gemüseschneidemaschine Hällde RG-350"	D
PAF504	"Gemüseschneidemaschine Hällde RG-400"	D

* = bei diesem Prospekt alle Übersetzungen auf P205

** = bei diesem Prospekt alle Übersetzungen auf P209

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 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 Schrift werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen im Internet: www.dornow.de