

**In Kombination:
Inspektionstisch und
Kartoffelteilmaschine**

Die personalsparende Kombination Inspektionstisch / Kartoffelteilmaschine für kleinere und mittlere Kartoffelschälbetriebe

Größere Kartoffelschälanlagen, die für den Catering-Bereich Kartoffeln schälen, planen wir mit einer automatisch arbeitenden Sortier- und Teilstation zur Herstellung von in der Größe "tellergerechten" Kartoffelstücken. Näher beschrieben ist diese Anlage in unserer Abhandlung Q61. Kurz: In diese Sortier- und Teilstation werden die geschälten Kartoffeln zunächst in Sortiertrommeln nach Größe sortiert und dann den entsprechenden Teilmaschinen zugeführt.

Für kleinere und mittlere Betriebe bieten wir eine einfache, aber dennoch wirtschaftliche Lösung an:

Hier kombinieren wir Inspektionstisch und Teilmaschine und verbinden diese beiden Maschinen mittels einer Spezialrinne.

Am Ende des Inspektionstisches (Band- oder Rollen-Inspektionstisch) werden zum Beispiel vier Kanäle installiert. Diese führen über die vier Kanäle in der Spezialrinne auf die vier Bahnen der Teilmaschine (Wir führen auch Teilmaschinen mit 2 und 6 Bahnen).

In den meisten Fällen wird die Teilmaschine Typ DORNOW-KT1 E mit 2 Zweiteilstationen (z.B. links) und 2 Vierteilstationen (z.B. rechts) eingesetzt (= 4 "Bahnen"). Hier sortiert das Personal die zu zweiteilenden (zu halbierenden), kleineren Kartoffeln in die beiden linken Kanäle auf dem Inspektionstisch, die größeren, zu vierteilenden Kartoffeln in die beiden rechten Kanäle.

Eine bedeutende Anzahl von Personen, die zum Teilen der Kartoffeln in "tellergerechte" Teile notwendig wären, wird eingespart.

Die Wirtschaftlichkeit dieser Lösung ist besonders dann gegeben, wenn die Rohware vorher sortiert wird und die Sortiermaße nicht zu weit auseinander liegen.

Die Inspektionstische können Band- oder Rollen-Inspektionstische sein. Normalerweise werden Rollen-Inspektionstische eingesetzt. - Lesen Sie unsere Abhandlung Q66: "Rollen-Inspektionstische für geschälte Knollen und Wurzeln".

Zum Thema "Teilen" halten wir für Sie die Schrift Q04 bereit: "DORNOW-Teilmaschinen für geschälte Kartoffeln". In dieser Schrift werden alle DORNOW-Teilmaschinen aufgeführt und beschrieben. So haben wir z.B. auch zweibahnige und sechsbahnige Teilma-

schinen und solche Teilmaschinen im Programm, die nur halbieren können, aber dafür höhere Leistungen haben.

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