

## Wedges-Schneidemaschinen

### Handbediente Maschinen zum Schneiden von Wedges aus Kartoffeln (Kartoffel-Ecken), weiter aus Karotten, Äpfeln, Orangen usw.

(Auch geeignet zum Schneiden von Scheiben, Segmenten und Stiften)

Frittierte Kartoffelecken sind sehr beliebt. Sie können in vollautomatischen Anlagen, aber sehr teuren Anlagen geschnitten werden. Oft genügen aber handbediente Anlagen, die je nach Größe der Maschine bis 3.600 Stück pro Stunde schneiden können. Handbediente Maschinen mit größeren Leistungen sind in der Entwicklung.

Die Kartoffeln werden vorher meistens nicht geschält. Gut gewaschen werden sie mit Schale geteilt.

Die Maschinen können schneiden außer Kartoffeln: Äpfel, Tomaten, Orangen, Zitronen, Karotten, Gurken, u.ä.

Die Früchte werden per Hand in die Halterung(en) (= Einlege-Station(en)) gelegt. Diese halten das zu schneidende Gut fest, sodass es in der gewünschten Lage zum Messerblock gelangt.

Bei den größeren Maschinen können zwei Einlege-Stationen zur gleichen Zeit befüllt werden.

Schrittweise werden die Früchte zum Messerblock / zu den Messerblöcken geführt.

In der Schneidestation / den Schneidestationen wird das Produkt mittels eines durch Luftdruck bedienten Werkzeuges durch die Messer gedrückt.

Es gibt die verschiedensten Messersätze: Aus einer Frucht können z.B. 6 oder 8 "Wedges" geschnitten werden. Es gibt Messersätze, um Scheiben in verschiedenen Dicken, auch solche um Stifte und Segmente in verschiedenen Größen zu schneiden.

Der Schneidevorgang stellt eine Einzelbearbeitung dar; schon allein aus diesem Grunde erhält man ein hervorragendes Schneideergebnis.

Das geschnittene Produkt fällt entweder in einen Behälter oder auf ein integriertes Förderband. Die Zufuhr zu den Einlege-Stationen kann ebenfalls durch ein Förderband geschehen. Wichtig ist, dass sich das zu schneidende Produkt im Bereich der Einlege-Stationen sammeln kann, von wo es dann leicht per Hand in die Einlege-Station(en) gegeben werden kann.

### Maße des zu schneidenden Produktes:

Diese müssen dem gewünschten Schneideergebnis angepasst werden, um ein ansehnliches Resultat zu bekommen. Kartoffeln z.B. sollten auf eine bestimmte Größe verhältnismäßig eng vorsortiert sein, um gleichmäßige Stücke zu bekommen. Karotten müssen vorher in bestimmte Längen geschnitten werden. Ihre Durchmesser sollten keine großen Unterschiede aufweisen.

Alle zu schneidenden Produkte müssen vor dem Schneiden einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen werden.

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 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)**