

### Schneidemaschinen für Pommes-Chateau

#### Handbediente Pommes – Chateau – Schneidemaschinen

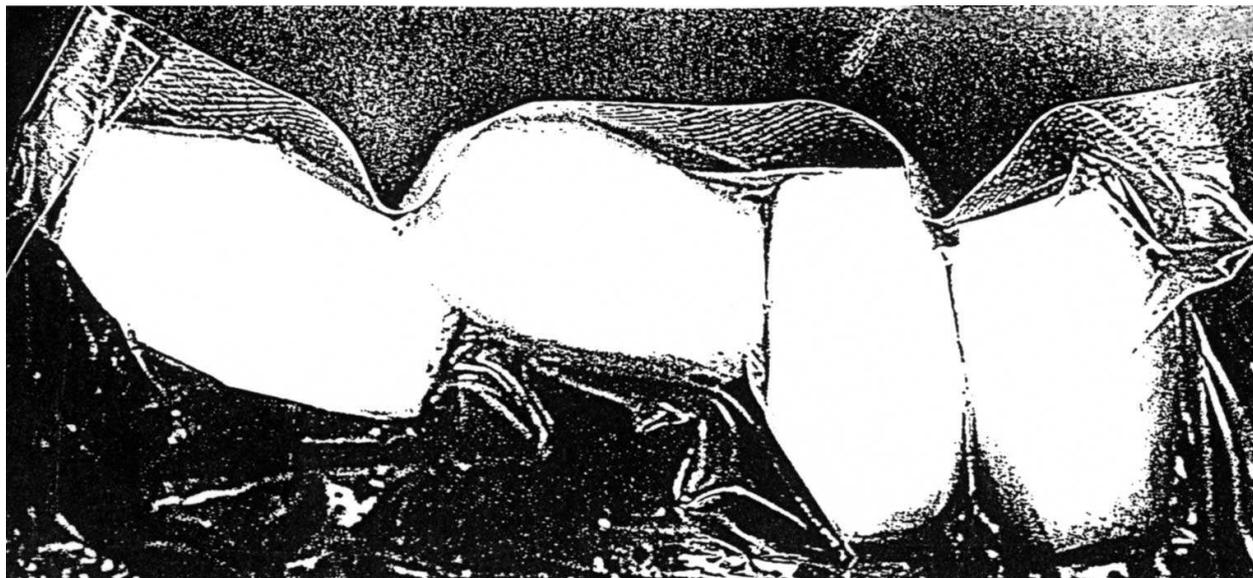
Neben Wedges–Schneidemaschinen (Wedges = Kartoffelecken) und vielen anderen Schneidemaschinen führen wir in unserem Lieferprogramm Pommes-Chateau-Schneidemaschinen.

Pommes–Chateau–Kartoffeln sind in der Gastronomie sehr beliebt. Aus diesem Grunde schaffen sich gewerbliche Schälbetriebe diese Maschinen an, um mit einem besonderen Produkt den Umsatz zu erhöhen. Die Kartoffeln werden per Hand in die Einlege-Station der Maschine(n) gegeben. Alles weitere geschieht automatisch.

Die eigenwillige Form der Pommes–Chateau–Kartoffeln ist bekannt. Auf unten abgedrucktem Bild sehen Sie die so geschnittenen Kartoffeln abgebildet (in Folie verpackt).

Die Kartoffeln müssen vorsortiert sein. Ein Schälen vor dem Schneidevorgang wird oft unterlassen. Es ist dann aber noch mehr als bei geschälten Kartoffeln auf die Hygiene zu achten. Die Kartoffeln sollten zumindest vor dem Schneiden gründlich vorgewaschen sein.

Leistung einer Maschine: ca. 1.200 Stück/h. – Größere Maschinen werden entwickelt.



**Abbildung einer Maschine und Informationen:** Internet: [dornow.de](http://dornow.de)

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)**