

Pommes-frites- Schneidemaschinen

Die besonderen Pommes-frites-Schneidemaschinen SLITMASTER "XA", "Super XA" und "KF" (0642ff.)

- auch geeignet zum Schneiden von Kartoffelscheiben -

Die Besonderheiten der Maschinen:

1. Die Kartoffeln werden garantiert der Länge nach geschnitten. Dadurch entstehen möglichst lange Stäbchen, die für Pommes frites erwünscht sind. (Die Kartoffeln zur Herstellung von Pommes frites sollten die Sortierung \varnothing 55 mm aufwärts aufweisen).
2. Beim Schneidevorgang wird die Kartoffel nicht gepresst, sondern durch rotierende Rundmesser durch den Schneideblock ohne nennenswerte Druckausübung geführt. Das führt zu einem glatten Schnitt.
3. Die Öl- oder Fettaufnahme während des Frittierens bleibt durch den glatten Schnitt (S. 2) möglichst gering.
4. Die Leistungen und Art.-Nr. der Maschinen sind erheblich:

"XA"	ca. 500 – 800 kg/h (0642),
"Super XA"	ca. 1000 – 2000 kg/h (0643),
"KF"	ca. 2000 – 3000 kg/h (0644).
5. Es gibt Schneideblöcke von ca. 6 x 6 bis ca. 14 x 14 mm zu den Maschinen, in Stufen von jeweils ca. 1 mm ansteigend. Schneideblöcke für Scheiben gibt es von 5,5 bis 14 mm. Die Schneideblöcke lassen sich in wenigen Minuten austauschen. Auch können Schneideblöcke z. B. mit dem Schnitt 14 x 20 mm geliefert werden.
6. Die Maschinen sind äußerst robust gebaut und sind für Industrie-Betriebe geeignet. Auch die Messerblöcke und Messer genügen hohen Ansprüchen.
7. Zudem sind Messerblöcke und Messer preiswert.
8. Reinigung und Wartung sind leicht durchzuführen.
9. Alle Teile bestehen aus rostfreiem Material.
10. Sicherheit: Eine Sicherheits-Vorrichtung für die Messerblöcke gehört standardmäßig zur Ausrüstung. Der Einfülltrichter ist gemäß den EU-Sicherheitsbestimmungen gestaltet.

11. Kleinste und größte Kartoffelgrößen, die in die Maschinen eingegeben werden können, Ca. – Maße:

Maschinen "XA" und "Super XA":

kleinster Ø	ca. 40 mm	= Sortiermaß 40 x 40 mm
größter Ø	ca. 80 mm	= Sortiermaß 80 x 80 mm
kleinste Länge	ca. 60 mm	
größte Länge	ca. 150 mm	

Maschine "KF":

kleinster Ø	ca. 40 mm	= Sortiermaß 40 x 40 mm
größter Ø	ca. 85 mm	= Sortiermaß 85 x 85 mm
kleinste Länge	ca. 60 mm	
größte Länge	ca. 160 mm	

12. Die Hauptmaße der Maschinen:
Maschinen "XA" und "Super XA": l x b x h : ca. 830 x 420 x 410 mm
Maschine "KF": l x b x h: ca. 975 x 500 x 520 mm
13. Der Wasserverbrauch zum Sauberhalten der Messer beträgt nur 30 – 50 l/h.
14. Beim Schneiden der Pommes frites und der Kartoffelscheiben entstehen notwendigerweise Randstücke. Um diese – falls gewünscht – auszusortieren, führen wir in unserem Lieferprogramm verschiedene Sortiergeräte (0850, 0855ff.). - Fordern Sie bitte genaue Angebote an!

Abbildungen: Internet: 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 / 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