

**Universal-Schälmaschinen:
Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS-M, MSS-K, MSS-Z)**
(dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.-1.2)

Kurzbeschreibung

der kontinuierlichen Multi-Scheiben-Schälmaschinen MSS (Universal-Schälmaschinen) einsetzbar in der Kartoffel- und Gemüseverarbeitungsindu- strie sowie teilweise in der Obst-Verarbeitung und in der Saft-Industrie

1. **Konstruktion:** Anordnung vieler kleiner Schälscheiben auf horizontalen, ausfahr-
baren Schälstrecken mit einer sich über die Schäflfläche bewegenden Förderein-
richtung.
2. Die Scheiben können mit **Messern, mit Karborundbelag** oder in ZwiebelSchäl-
ausführung geliefert werden oder in Sonder-Ausführung hergestellt werden.
3. Messer-, Karborund- und Zwiebel-Schälscheiben sind schnell **auswechselbar**.
4. **Verschiedene Typen von Messer-Schälscheiben** für verschiedene zu schälende
Produkte sind lieferbar.
5. Die **Höhe der Messereinstellung** ist variierbar.
6. Der **Karborund-Belag** kann von **sehr fein bis grob** gewählt werden.
7. Der **Karborund-Belag** kann **schnell** abgenommen und durch Aufkleben eines
neuen Belages **ersetzt** werden.
8. Die MSS-Maschinen können eingesetzt werden **als Messer-Schälmaschinen, als
Karborund-Schälmaschinen, als kombinierte Karborund-Messer-Schälma-
schinen, als Zwiebel-Schälmaschinen und als Sonderschälmaschinen**.
9. **In kürzester Zeit** kann man **aus einer Messer- eine Karborund-Schälmaschine**
machen und umgekehrt. Umrüstung zur reinen **Zwiebel-Schälmaschine** in Minu-
tenschnelle.

10. Die **Geschwindigkeiten** der **Schälscheiben** und der **Fördereinrichtung** sind über Frequenzsteuerung **stufenlos regelbar**. Ein **Schaltschrank** gehört zur Lieferung.
11. Die Maschinen werden in **3 Größen** geliefert: mit einer, mit zwei und mit drei ausfahrbaren Schälstrecken.
12. **Jede Schälstrecke** ist ausgestattet mit **24 Scheiben**.
13. **Schälgut**: Knollen und Wurzeln, teilweise bestimmte Obstsorten und bestimmte andere Naturprodukte, wie auch Zwiebeln. - **Beratung erforderlich**.
14. **Leistungen**: sehr unterschiedlich. – Sehr hohe Leistungen dann, wenn mittels vorgeschalteter Maschinen vorgeschälte Ware in die Maschinen gegeben wird.
15. **Sondereinsatz (Beispiel): Sellerieknollen** lassen sich mit bestimmten Messerscheiben ohne Wasser / Abwasser schälen.
16. **Ohne Wasser / Abwasser** können die MSS-Maschinen in den meisten Fällen schälen. Zusatz-Ausrüstung hierfür lieferbar.
17. **Besonderer Vorteil**: Die Maschinen arbeiten sehr **schonend**, wodurch z.B. geschälte Kartoffeln **länger haltbar** bleiben.
18. **Schonende Schälung (Soft Peeling)**: Hierdurch lassen sich auch bestimmte **Obst-Sorten** und andere **empfindliche Früchte** schälen. Auch manche gekochte Nebenprodukte lassen sich schälen (z. B. Rote Beete, Kartoffeln).
19. **Weiterführende Abhandlungen**: Q 105 und Q 131. – Zum Thema Schälung halten wir eine ganze Reihe von Abhandlungen bereit. Siehe Internet: dornow.de, "Abhandlungen".
20. Eine **Maschine** mit den verschiedensten Schälscheiben haben wir **für Versuche** in der Regel zur Verfügung (= **wirklichkeitsnahe Labor-Maschine**). – Erfragen Sie nähere Einzelheiten bezüglich der Durchführung von Versuchen, und lesen Sie unsere Abhandlung Q155: „Schälversuche mit einer Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS“.

Weitere Informationen: dornow.de/Schälmaschinen/A.-1.A/A.-1.2

Mehr als 45 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet des Schälens stehen zur Verfügung.

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!**

**Zu den Universal-Schälmaschinen MSS im Internet:
dornow.de/Schälmaschinen/A.-1.A/A.-1.2**

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