

**DORNOW-Rollenschälmaschinen mit
Schälwalzen-Durchmessern
von ca. 100 mm**

Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der Baureihe "100"

Wir entwickelten Rollenschälmaschinen mit Schälrollen(=Schälwalzen-) Durchmessern von ca. 150 und ca. 100 mm.

Erstere Maschinen mit dem Rollen- (= Walzen-) Durchmessern von ca. 150 mm sind die Maschinen der R-OW-Baureihe, die in folgenden Abhandlungen beschrieben sind:

1. Q106 "Kurzbeschreibung der DORNOW-Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie; einsetzbar in der Kartoffel- und Gemüseverarbeitungsindustrie sowie in der Obst-/Saft-Industrie"
2. Q26 "Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der R-OW Serie in gewerblichen Schälbetrieben und in der Kartoffelverarbeitungsindustrie"
3. Q21 " Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie in der Chips-Industrie"
4. Q25 "Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie in der Gemüse verarbeitenden Industrie sowie in der Konserven- und Tiefkühlindustrie"

Abbildungen dieser Maschinen befinden sich im Internet unter dornow.de, , Produktinformationen, Rubrik A, Bereich A.-1.1 - Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie.

Die Maschinen der **Baureihe "100"** sind ausgerüstet mit Schälrollen (= Schälwalzen) mit Durchmessern von ca. 100 mm. Sie sind lieferbar mit Innenraum – Ø (= Förder-schnecken – Ø) von ca. 600 bis 2500 mm.

Die Schälrollen sind 3 oder 4 m lang. Die kleineren Größen sind auch mit 2 m langen Schälrollen lieferbar. Letztere werden auch eingesetzt als Vorschälmaschinen vor Messer-Schälmaschinen.

Der Belag auf den Schälrollen (= die Körnung) kann von grob bis sehr fein gewählt werden.

DORNOW

food technology

Die Typen:

Typ DORNOW-	Art.-Nr.	Rollenlänge in m, ca.	Förderschnecken-Ø in mm, ca.	Leistung
R503-100KK-S50	8200	3	500	klein
R603-100KK-S60	8201	3	600	klein
R803-100KK-S80	8202	3	800	klein
R903-100KK-S90	8203	3	900	mittel
R3008-100KK-S90	8204	3	1000	groß
R3010-100KK-S120	8205	3	1200	groß
R3012-100KK-S120	8206	3	1200	groß
R3014-100KK-S130	8207	3	1300	sehr groß
R3014-100KK-S150	8208	3	1500	sehr groß
R3016-100KK-S170	8209	3	1700	sehr groß
R3016-100KK-S190	8210	3	1900	sehr groß
R3018-100KK-S220	8211	3	2200	sehr groß
R3018-100KK-S250	8212	3	2500	sehr groß
R504-100KK-S50	8280	4	500	klein
R604-100KK-S60	8281	4	600	klein
R804-100KK-S80	8282	4	800	klein
R904-100KK-S90	8283	4	900	mittel
R4008-100KK-S100	8284	4	1000	groß
R4010-100KK-S120	8285	4	1200	groß
R4012-100KK-S100	8286	4	1200	groß
R4014-100KK-S130	8287	4	1300	groß
R4014-100KK-S150	8288	4	1500	sehr groß
R4016-100KK-S170	8289	4	1700	sehr groß
R4016-100KK-S190	8290	4	1900	sehr groß
R4018-100KK-S220	8291	4	2200	sehr groß
R4018-100KK-S250	8292	4	2500	sehr groß
R502-100KK-S50	8215	2	500	klein
R602-100KK-S60	8216	2	600	klein
R802-100KK-S80	8217	2	800	klein
R902-100KK-S90	8218	2	900	klein

Auch die hier genannten DORNOW-Rollenschälmaschinen können:

- a. in den meisten Fällen **ohne Wasser/Abwasser** arbeiten und sind
- b. ausgestattet mit **Schnellwechsel-Vorrichtungen** für die Schälrollen (- walzen).

Wo setzt man die Rollenschälmaschinen der Baureihe "100" ein?

Mit den Maschinen können alle Knollen/Wurzeln usw. geschält werden, wie mit den Maschinen der R-OW-Baureihe.

Vornehmlich werden sie aber eingesetzt, wenn feststeht, dass in erster Linie sehr kleine Kartoffeln, kleinere Karotten (Möhren), Pariser Karotten, Zwiebeln geschält werden sollen.

Abbildungen im Internet unter dornow.de, Produktinformationen, Rubrik A, Bereich A.-1.32 - Rollenschälmaschinen der Baureihe "100".

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 Schälsystemen,
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

INTERNET: www.dornow.de