

Schälmaschinen für Zwiebeln,
Silberzwiebeln, Knoblauch

Zwiebel-, Silberzwiebel-, Knoblauch-Schälmaschinen "Colonia I bis III",

Typen (I) 100.43, (II) 100.552 und (III) 100.253, inkl. Zuführbändern und Schaltkästen
(Art. Nr. 0930, 0940, 0950)

Die Maschinen der Baureihe "Colonia I bis -III" wurden speziell entwickelt zum Schälen von Zwiebeln, Silberzwiebeln und auch von Knoblauch unter Zuhilfenahme von Pressluft oder Wasserdruck.

Es können geschält werden Zwiebeln der Sortierungen von 25 bis 100 mm mit Blatt- und Wurzelansätzen nicht länger als 30 mm.

Die Maschinen sind zum Schälen fast aller Zwiebelnformen geeignet !

Zur Lieferung gehören

- ein Zuführband mit Einfülltrichter und
- ein Schaltkasten, über welchen alle Vorgänge, wie Einfüllzeit, Schäl- und Entleerungsdauer gesteuert werden. Die Schälzeit beträgt normalerweise ca. 1 - 2 Minuten.

Die Schälung erfolgt mittels einer Spezial-Lochscheibe, unter welcher sich zum möglichst gründlichen Entfernen von Blatt- und Wurzelansatz rotierende Messer befinden.

Oberhalb der Spezial-Lochscheibe sind Düsen angebracht, die mittels Luft- oder Wasserdruck die Schalen lösen. Letztere werden separat aus den Maschinen ausgeworfen.

Wird sortierte Ware geschält und die austauschbare Lochscheibe entsprechend passend gewählt, werden Blatt- und Wurzelansatz weitgehend entfernt. Nacharbeit durch Personal geschieht an einem Inspektionstisch ([Internet Bereich G. - Rubrik 9.](#)).

Die Maschinen werden aus rostfreiem Material hergestellt. - Leichtes Reinigen und Warten sowie leichter Austausch der Schälwerkzeuge ist möglich.

DORNOW

food technology

Maße (über alles) in m, ca.	Typ Art.-Nr.	Medium	Prod. ca. kg/h	Prod. ca. kg/h	Prod. ca. kg/h	Prod. ca. kg/h	kW Maschine	kW Kompressor (Luft)	kW Pumpe (Wasser)
			Zwiebeln* Ø 30 mm	Zwiebeln* Ø 50 mm	Zwiebeln* Ø 100 mm	Knoblauch**			
2,0x1,1x1,8	I 100.43 0930 (L)	Luft	150	300	---	150	2	22	
3,0x1,7x2	II 100.552 0940 (L)	Luft	300	500	900	400	3	22	
3,0x1,7x2	II 100.552 0941 (W)	Wasser	200	400	800	300	3		5
3,0x2,6x2	III 100.253 0951 (W)	Wasser	400	800	1600	600	5		10

* - bei Verwendung von qualitativ guter Ware.

** - bei Verwendung von z.B. in Italien geschälter, qualitativ guter Ware.

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

Weitere Informationen: www.dornow.de