

Schälmaschinen für Mangos

Schälen von Mangos

(Stand November 2005)

(Im nachfolgenden Text wird wiederholt auf unseren Internet-Eintrag verwiesen. Diesen finden Sie unter: www.dornow.de)

Im oben erwähnten Interneteintrag unter "Produktinformationen", Bereich A.- 1. "Schälmaschinen", dort unter Rubrik A.-1.33 – "Mangoschälmaschinen" sind Mangos abgebildet, ungeschält und geschält, die mit unseren MSS-Messerschälmaschinen (Bereich A.- 1. "Schälmaschinen", Rubrik A.-1.2 – "Multi-Scheiben-Schälmaschinen "MSS" als Messer- und Karborundschälmaschinen") in unserem Technikum geschält wurden. Auch sind die dünnen Schalen auf einem der Fotos zu sehen.

Die Bilder zeigen das tatsächliche Aussehen der Früchte nach der Schälung. Es kann als gut bis sehr gut bezeichnet werden.

Bei der Schälung handelte es sich um einen Klein-Versuch, da nicht genügend Früchte zur Verfügung standen. Die Schälung fand in einer still stehenden Kammer statt, in einer Maschine, die mehrere Kammern hat, die sich normalerweise kontinuierlich über die Messerscheiben bewegen.

Die benutzten Schälscheiben wurden von uns entsprechend für diese Früchte angefertigt. Es handelt sich also um Spezial – Messerscheiben, die sich besonders für das Schälen von Mangos eignen.

Es konnte festgestellt werden, dass keine Verletzungen unter der Schälfläche stattfanden. Die Schälung fand also sehr schonend statt.

Der aufschlussreiche Klein-Versuch kann wiederholt werden. Sollte ein Großversuch mit der dann kontinuierlich arbeitenden Maschine gewünscht werden, müssten weitere Messerscheiben von uns vorher entsprechend hergestellt werden.

Der Interessent kann seine Früchte zur Verfügung stellen. Oder: Wir beschaffen gegen Berechnung die Früchte hier auf einem Großmarkt.

Für die Vorführung berechnen wir eine Kostenbeteiligung von EUR 150,- zuzüglich MWSt.

Bisher wurden von uns keine Mango-Schälmaschinen ausgeliefert, da in unserem bisherigen Haupt-Verkaufsgebiet Europa keine Mangos geschält werden.

Zur Leistung der Maschine(n) liegen noch keine Zahlen vor. Da es die Maschinen in verschiedenen Größen gibt (s.o.: Eintrag im Internet), dürfte aber eine größere Leistung im Rahmen des Möglichen liegen.

Sollte eine kleinere Leistung gewünscht werden, überlegen wir zur Zeit, eine solche Maschine in diskontinuierlicher Ausführung zu bauen.

Die Kosten für die kontinuierlichen Maschinen entnehmen Sie bitte unserem Angebot. – Der Preis für die diskontinuierliche Maschine mit einer kleineren Leistung steht noch nicht fest.

Zu den kontinuierlichen Maschinen können wir – falls gewünscht - liefern: Förderschnecken und Pumpen zum Abtransport der Schalen, Bunker mit regelbaren Förderbändern zur Befüllung der Maschinen, Vorratsbehälter, Inspektionstische, Fördersysteme usw. Diese Maschinen und Geräte sind weitgehend in unserem Interneteintrag beschrieben und dargestellt. Kurz: Wir liefern komplette Schälstraßen (siehe: Bereich A.- 2. "Schälanlagen").

Mit den in Frage kommenden Maschinen kann man weitere Früchte, Knollen und Wurzeln schälen. In diesen Fällen werden ggfs. andere Schälscheiben notwendig sein, die man aber sehr schnell auswechseln kann. Auch sind unter Umständen einige Anpassungen notwendig. Zur Vielseitigkeit der Maschinen sehen Sie Bereich A.- 1. "Schälmaschinen", Rubrik A.-1.2 – "Multi-Scheiben-Schälmaschinen "MSS" als Messer- und Karborundschälmaschinen".

Es können u.a. geschält werden: Kartoffeln (ungekocht, gekocht), Zwiebeln, Äpfel, Baby-Karotten, Karotten-Stücke, manche Kürbisse wie z.B. Butternut und Hokkaido, Kiwis, Avocados, Papaya, Orangen (Apfelsinen), Tomaten, Melonen, Sellerie-Knollen, rote Bete (gekocht und ungekocht) und weitere Früchte. Zu vielen dieser Früchte finden Sie unter Bereich A.-1 - "Schälmaschinen" weitere Informationen.

Klicken Sie in unserem Internet-Eintrag auch an: "Schäl-Technikum", "Neuigkeiten / News", "Geschälte Produkte", "Abhandlungen" und weitere interessante Rubriken (grün markiert).

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