

Schälmaschinen für dampfgeschälte Pariser Karotten usw.

Die DORNOW - "Step by step" - Nachschälanlagen
für sehr kleine dampfgeschälte Kartoffeln und Pariser Karotten
SBS - BK in Mengen bis zu max. 2000 kg/h (Eingabemenge)

(Kurzbezeichnung: SBS- BK - Anlage)

Einleitung:

Warum werden dampfgeschälte Kartoffeln nachgeschält? Hierfür kann es mehrere Gründe geben:

1. Es besteht u. U. die Notwendigkeit, die angedämpfte (angekochte) äußere Schicht der Kartoffeln oder anderer Früchte ("Kochring") zu entfernen.
2. Noch mit "Augen" oder Schäden behaftete dampfgeschälte Kartoffeln usw. sollen durch nochmaliges (mechanisches) Schälen möglichst so nachgeschält werden, dass möglichst keine "Augen" oder Schäden mehr festgestellt werden können.
3. Es besteht u. U. die betriebliche Notwendigkeit, dampfgeschälte Kartoffeln der Größe 40 - 45 mm z. B. auf das Maß 32 - 38 mm zu bringen.

Die DORNOW - "Step by step" Nachschälanlagen SBS - BK sind geeignet, sehr kleine Kartoffeln (dampfgeschält, Sortierung Rohware 28-35) und Pariser Karotten (dampfgeschält) gründlich, regelmäßig und schnell bis max. 2000 kg/h (Eingabemenge) nachzuschälen. Sehen Sie hierzu oben Punkte 1. und 2.

Will man, wie unter Punkt 3. beschrieben, dampfgeschälte oder mechanisch vorgeschälte Kartoffeln in größeren Mengen, z. B. der Größe 40 -45 mm auf ein Maß von z. B. 32 - 38 oder kleiner schälen, empfehlen wir die DORNOW - Radikal - Rollenschälmaschinen der Serie R-RAD, lieferbar mit Innenräumen von 500 mm bis 1500 mm Durchmesser.

Zum Nachschälen von größeren Knollen und Wurzeln (dampf- oder mechanisch vorgeschält) empfehlen wir die DORNOW - Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie oder der RAD-Serie.

Leistungen (in kg/h, ca.-Werte) der SBS-BK-Anlagen (Eingabemengen):

(Bei Verwendung von kleinen dampfgeschälten Kartoffeln oder Pariser Karotten.)

SBS-BK-I ca. 500 - 750 kg mit 1 x Schälereinheit "20 K-AT-OS",

SBS-BK-II ca. 900 - 1400 kg mit 2 x Schälereinheiten "20 K-AT-OS",

SBS-BK-III: ca. 1300 - 2000 kg mit 3 x Schälereinheiten "20 K-AT-OS".

Abbildung einer SBS - II - Schälanlage: Prospekt 108, Seite 5, Bild 16

1/3 (601081)

Q20 D5

Besonderheiten der SBS - BK - Nachschälanlagen

- o Die "Step by step"- Nachschälanlage für dampfgeschälte Kartoffeln kann aus einer bis drei Schälereinheit(en) bestehen. Leistungen: oben angegeben in kg/h.
- o Erstaunlich wirksam sind die Maschinen zum Nachschälen von sehr kleinen Kartoffeln/Pariser Karotten, vor allem deshalb, weil keine "Flachsälung" nach dem Schälvorgang festzustellen ist.
- o In der Regel werden die Maschinen auf Podeste gestellt, da 1. die nachgeschälten Kartoffeln usw. so direkt z. B. in einen größeren und damit höheren Vorratsbehälter oder auf einen Inspektionstisch, und 2. die Schalen, auch aus drei Schälereinheiten direkt und bequem ohne Höhenprobleme z.B. in den Behälter einer Pumpe oder eines Fördergerätes gelangen können. -Niedrigere Aufstellung möglich.
- o Der Platzbedarf ist sehr gering. Die Schälereinheiten können z.B. in einem Winkel von 90° zueinander aufgestellt werden.
- o Die Kartoffeln usw. verlassen die Maschine mit einem Sauberkeitsgrad, der von der eingestellten Schälzeit abhängig ist.

Ein Anwendungsbeispiel:

- o Die dampfgeschälten Kartoffeln/Pariser Karotten gelangen in die "SBS -BK - Anlage". Insgesamt sind diese z.B. 60 bis 90 Sekunden in der Anlage. Als sauber verlassen die Anlage z.B. 40 %. - Alle Kartoffeln/Pariser Karotten, die die "SBS - BK - Anlage verlassen, werden wieder über ein Verlesegerät (Handverlesung oder elektronisch) gegeben. Die fleckigen Kartoffeln/Pariser Karotten, auch jene, die schon ein- oder zweimal in der Nachschäl-Anlage waren, werden nochmals in die "SBS - BK - Anlage" gegeben.
- o **Die Schälereinheiten sind so konstruiert, dass die Schälung kontrolliert und gleichmäßig geschieht. "Flachsälung" entsteht nicht.**
- o Die Konstruktion ist äußerst robust und wartungsfreundlich. Geringster Ersatzteilbedarf. Einfache Technik. Die Schälerelemente kann man in Minuten austauschen.
- o Eine genau arbeitende Dosiereinheit gehört zur Anlage. Sie wird nur einmal investiert, auch wenn später weitere Schälereinheiten hinzugefügt werden.
- o Zum Betrieb der Anlage wird Druckluft, also ein Kompressor benötigt.
- o Kein Wasser/Abwasser. Allenfalls sorgt ein Wassernebel dafür, dass die Kartoffeln die Maschinen möglichst sauber verlassen. Hierdurch muss noch kein Abwasser entstehen. Die geringe Wassermenge "verliert sich" im Schalenbrei.

Zusammenfassung:

- o einfache Technik
- o starke Konstruktion
- o geringer Verschleiß
- o ausbaufähig
- o platzsparend
- o keine "Flachsälung"
- o kontrollierte Schälung
- o gleichmäßige Schälung
- o geringe Wartung
- o hohe Leistungen
- o geringer Ersatzteilbedarf
- o kein Wasser/Abwasser

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise von 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

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de