

Artikel für
Schälbetriebe

Artikel des täglichen Bedarfs in gewerblichen Schälbetrieben

Drywite

Frischhaltemittel für geschälte Kartoffeln u.ä. Produkte, Anti-Oxidationsmittel, Inhalt und Verpackung: 25 kg-Eimer.

Drywite verhindert das Verfärben der Kartoffeln usw. Fordern Sie die Gebrauchsanweisung an.

Drywite-Messgerät,

tragbares Leitfähigkeitsmessgerät CM 1 zur Überwachung der Konzentration der Drywite-Lösung,

Art.-Nr. 11020001. Lesen Sie unsere Abhandlung Q 10.

Nachputzmesser mit spezieller Klingensform

zum schnellen Nachputzen von geschälten Kartoffeln:

Gezieltes Ausstechen von Augen und schlechten Teilen, Art.-Nr. 1100

Verpackungseinheit: 12 Stück

DORNOW-Plastic-Stahl-Spezialkleber zum Neubelegen von Karborund-Schälelementen,

1 Einheit = 10,5 kg

Art.-Nr. 1105

Karborundkörnung nach Wahl,

Verpackungseinheit: 50-kg-Sack

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!**

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