

Geschälte Kartoffeln - Sortieren und teilen

Das Sortieren von geschälten Kartoffeln und Teilen in tellergerechte Stücke in gewerblichen Kartoffelschälbetrieben

Die Sortier- und Teilstation

Nach dem Schälen und der Inspektion werden die Kartoffeln, wenn es der Markt verlangt, in tellergerechte Teile zerlegt.

Dieses geschieht oft noch per Hand. Um aber 1.000 kg/h geschälte Kartoffeln mittlerer bis großer Sortierung per Hand zu teilen, benötigt man pro Stunde 5 bis 7 Arbeitskräfte. Die hohen Kosten für diese Kräfte sind in Hochlohnländern kaum noch zu vertreten.

DORNOW entwickelte bereits vor vielen Jahren weltweit die ersten Kartoffelvierteilmaschinen mit der Typenbezeichnung KT1 E, die Kartoffeln auch in zwei Teile schneiden kann. Auch entwickelte DORNOW eine reine Zweiteilmaschine (KT 2) mit hohen Stundenleistungen.

Bei Stundenleistungen bis ca. 500 bis max. 800 kg bietet DORNOW eine verhältnismäßig einfache Lösung an, die es zulässt, mit einem Minimum an Investition eine Kartoffelteilmaschine in eine Schällinie für geschälte Kartoffeln zu integrieren: Bereits auf dem Rolleninspektionstisch werden die geschälten Knollen in voneinander getrennten Bahnen per Hand - sortiert nach Größen - gelegt. Diese Bahnen setzen sich auf den vier Bahnen der Teilmaschine KT1 E fort.

Die Schneidestationen können mit Zweiteil- oder Vierteil-Schneideblöcken ausgerüstet werden. Lesen Sie weiter hierzu die Abhandlung Q04 "DORNOW-Teilmaschinen für geschälte Kartoffeln". Hier werden auch kleinere und größere Teilmaschinen vorgestellt.

Müssen größere Mengen geschälter Kartoffeln in tellergerechte Teile geschnitten werden, sollten die Kartoffeln durch z.B. eine Sortiertrommel in einigen Größenklassen sortiert werden. Hier werden z.B. getrennt:

- a. Untergrößen und Kleinteile,
- b. Sortierung 20-35 mm,
- c. Sortierung 36-45 mm,
- d. Sortierung 46-55 mm und
- e. Übergrößen.

Die Sortiersiebe können gegen solche Siebe mit anderen Maßen ausgetauscht werden, falls sich dieses, um eine gleichmäßige Schnittqualität zu bekommen, als notwendig erweist. Es ist ratsam, für jede Sortierstation der Sortiertrommel mehrere Sortiersegmente mit leicht unterschiedlichen Maßen zur Verfügung zu haben.

Sortierung "a" ist entweder "Abfall", kann aber auch z.B. einer Rösti- oder Kartoffelpuffer-Produktion beigegeben werden.

Sortierung "b" wird nicht geteilt, sondern evtl. getrennt verpackt und vermarktet.

Sortierung "c" wird gezweiteilt,

Sortierung "d" wird geviertelt.

Die Sortierungen "c" und "d" werden gemeinsam verpackt.

Die Übergrößen "e" werden z.B. als gewürfelte Ware vermarktet.

Wird bei größeren Leistungen eine Sortiertrommel eingesetzt, ist es oft notwendig, zur Zweiteilung die Zweiteilmaschine KT 2 einzusetzen, damit die Schneidemaschine KT1 E ganz für die Vierteilung zur Verfügung steht.

Während die genannte Teilmaschine KT1 E im Takt arbeitet und maximal 8 Kartoffeln per Takt teilen kann, arbeitet die Zweiteilmaschine KT 2 kontinuierlich und hat hierdurch eine hohe Leistung.

Unterhalb der Sortiertrommel und im Bereich der Teilmaschine(n) können Bunker für Unterwasserlagerung, Dosiergeräte und Förderbänder aufgestellt werden. Das gesamte Umfeld kann gemäß den Erfordernissen und den Wünschen des Investors gestaltet werden.

Als weitere Ergänzungen zu der beschriebenen Sortier- und Teilstation liefern wir Inspektionsbänder zur Endkontrolle der geteilten Kartoffeln und Konservierungs- und Absackgeräte, sowie - falls gewünscht - Vacuum-Verpackungsgeräte.

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