

**Karotten –
Köpf- und Teilmaschine**

DORNOW-Köpf- und Teilmaschine für Karotten mit Aufgabestation und mit anschließender Rollen-Inspektionsstrecke (0675)

- Auch nur als "Köpfmaschine" verwendbar -**
- Als Rolleninspektionstisch für alle geschälten Wurzeln
und Knollen einsetzbar -**

Die Köpf- und Teilmaschine für Karotten ist eine Kombination aus unserem Rolleninspektionstisch und unserer Zweiteilmaschine für Kartoffeln.

Die Maschine ist bis auf die Antriebselemente aus Kunststoff und rostfreiem Stahl hergestellt. Konstruiert wurde sie in erster Linie für geschälte Industrie-Karotten. Sie ist aber auch als reine Inspektionsstrecke für alle geschälten Knollen und Wurzeln einsetzbar (siehe unten).

Wir gehen davon aus, dass die Wurzeln der Industrie-Karotten im Schälvorgang bereits entfernt wurden. Beim Einsatz von DORNOW - Rollenschälmaschinen ist dies der Fall.

Die Maschine als "Köpf und Teilmaschine" wird leicht schräg aufgestellt. Die Karotten gelangen über eine oder mehrere speziell angeordnete Rinnen zum Personal, welches an einer Seite der Maschine steht. Ein bis zwei Kräfte (je nach Leistung und Ausführung der Maschine) legen die Karotten mit dem Blattansatz (Kopf) auf die Kunststoffrollen, und zwar so, dass dieser Blattansatz nach unten weist.

Das Blattgrün ist vorher mit einer geeigneten Maschine oder per Hand bereits entfernt worden.

Durch die leicht schräge Aufstellung der Maschine und - dadurch bedingt - auch leicht schräge Anordnung der sich drehenden Kunststoff-Rollen bewegt sich die Karotte mit ihrem Blattansatz (Kopf) immer zum tiefsten Punkt der Rollen.

Die Rollen transportieren die Karotten zur Schneidestation. Hier wird der Blattansatz abgeschnitten und anschließend ausgesondert. Der Rest der Karotte wird in z.B. 6 cm lange Stücke zerschnitten (Sonderausführungen auf Wunsch möglich).

Nach der Schneidestation laufen die Karottenteile -sich auf den Kunststoffrollen drehend- über eine Inspektionsstrecke, an welcher Inspektionspersonal stehen kann.

Die Maschine hat einen regelbaren Antrieb und kann in ihrer Leistung der Arbeitskraft von 1 bis 2 Personen angepasst werden.

Es ist möglich, die "teilenden" Messer auszubauen. Dann "köpft" die Maschine nur noch.

Die Reststücke der Karotte (die kleineren Teile im Bereich der Wurzel) können, wenn die beschriebene Maschine hoch genug steht, über eine Stabrinne aussortiert werden.

Ideal, aber teurer wäre eine kleine Sortiertrommel. Stabrinne und Sortiertrommel gehören nicht zur Standard-Ausrüstung der Maschine.

Der gesamte Messerkopf kann hochgeklappt und/oder abgenommen, das Gerät kann aus seiner Schrägstellung in eine horizontale Lage versetzt werden. Es können dann auch größere geschälte Knollen oder Wurzeln, die nicht geschnitten werden sollen, über das beschriebene Gerät laufen, welches dann z.B. als reine Inspektions- oder Förderstrecke benutzt werden kann.

Die Maschine ist für den industriellen Dauerbetrieb konstruiert.

Die Hauptmaße (ca., l x b x h): 4700 x 600 x 1500 + teilweise Zuführrinne(n), die an die Situation angepasst werden müssen.

Die Leistung der Maschine ist abhängig von der Aufgabe-Leistung des Bedienungspersonals (ein oder zwei Kräfte), von der eingestellten Geschwindigkeit der Maschine und vom Gewicht der Karotten.

Sonderausführungen sind möglich. - Das Recht technischer Änderungen behalten wir uns vor.

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