

Schälung mittels Micro-Feinschliff

Micro-Feinschliff-Schälung, insbesondere in Kartoffelverarbeitungs-Betrieben

Beschreibung des Verfahrens

Kartoffeln, Karotten und andere Knollen und Wurzeln kann man in DORNOW-Schälmaschinen mittels einer sehr feinen Karborund-Körnung sehr glatt schälen. Wir nennen diese Schälung: Micro-Feinschliff-Schälung.

Die Glätte ähnelt jener von mit Dampf geschälten Kartoffeln, Karotten usw.

Bekannt ist, dass man mit feinem Schmirgelpapier (mit sehr feiner Körnung) z. B. Holz so glatt schleifen kann, dass es eine nahezu spiegelglatte Fläche erhält. Ähnliches bewirken die Micro-Feinschliff-Schälwerkzeuge in DORNOW-Schälmaschinen mit ihren sehr fein belegten Schälwerkzeugen.

Vorteile für die Betriebe

Die gewerblichen Kartoffelschälbetriebe können mit dem Micro-Feinschliff eine ansehnliche, glatt geschälte Kartoffel auf den Markt bringen, auch ohne Einsatz von Messerschälern. Sicherlich behält die Messerschälung ihre Berechtigung in vielen Bereichen. Lesen Sie hierzu unsere Abhandlung "Messerschälung in gewerblichen Schälbetrieben - Notwendigkeit oder Luxus?" (Q 28).

Vorteilhaft können Maschinen mit Micro-Feinschliff in der Chips-Industrie eingesetzt werden. Obwohl noch keine Untersuchungen stattgefunden haben: Die glatten Seitenränder der geschnittenen Chips-Scheiben dürften weniger Öl aufnehmen als Scheiben von grob geschälten Kartoffeln.

Ein weiterer Vorteil für die Chips-Industrie: Wenn Micro-Feinschliff-Schälung ständig angewandt wird, wird ständig nur die äußere Schale weggenommen. Die jetzige Praxis in der Chips-Industrie sieht so aus, dass meistens Topf-Schäler zum Einsatz kommen, die mit der Körnung C 14 grob belegt sind (= 14 Körnchen/cm²). Dieser Belag ist in diesen Maschinen notwendig, da sich die Schälwerkzeuge bei feinerem Belag zusetzen, und die Leistung der Maschinen gering wird.

Auch geschälte Karotten, als ganze Wurzeln in nicht geschnittenem Zustand angeboten, haben ein sehr gutes Aussehen, wenn sie mit Micro-Feinschliff geschält wurden.

Gläser-Kartoffeln oder Kartoffeln, die in Kunststoffbeuteln sterilisiert werden, müssen ein glattes Aussehen haben. Das kann die Micro-Feinschliff-Schälung erreichen.

Abfallprozentsätze und Micro-Feinschliff-Schälung

Überall dort, wo nur die äußere Haut der Knolle oder Wurzel weggenommen werden soll, erzeugt diese Schälung niedrigste Abfall-Prozentsätze. Dort, wo das geschälte Produkt ganz sauber geschält werden soll, muss ohnehin ein höherer Abfall-Prozentsatz hingenommen werden, da tiefergelegene Schadstellen/Augen entfernt werden müssen. Das geschieht mit einem groben Belag. Die Micro-Feinschliff-Schälung kann hier nur für das glatte Endergebnis sorgen (Grob- und anschließend Micro-Feinschliff-Schälung können in DORNOW-Schälmaschinen geschehen, indem man den ersten Teil der Schälelemente grob und den letzten Teil mit Micro-Feinschliff belegt).

DORNOW-Schälmaschinen mit möglicher Micro-Feinschliff-Schälung

Alle Schälwalzen der DORNOW-Rollenschälmaschinen (Innendurchmesser von 500 - 2500 mm) und die Schälscheiben der Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS) sowie auch andere Schälsegmente in DORNOW-Schälmaschinen können ganz oder teilweise mit Micro-Feinschliff geliefert werden.

Die Leistungen der Maschinen können bei Einsatz der Micro-Feinschliff-Schälung etwas zurückgehen.

Alle genannten Maschinen sind so konstruiert, dass sie in den meisten Anwendungsbereichen ohne Wasser/Abwasser arbeiten können.

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