

Rundlaufende Schälmaschinen

Die "Langloch"-Topf-Karborund-Schälautomaten "30 K-OA-Automatic" und "60 K-OA-Automatic": Die Rundlauf-Schälmaschinen ohne Abwasser.

Allgemeine Beschreibung

Die "Langloch"-Karborund-Schälautomaten "30 K-OA-Automatic" und "60 K-OA-Automatic" sehen wie herkömmliche Topf-Schälautomaten aus.

Schälmantel und -scheiben der Automaten wurden von uns jedoch so konstruiert, dass die Maschinen ohne Abwasser arbeiten können:

Die Schälwerkzeuge sind durchbrochen mit "Langlöchern", durch welche der Schälabfall entweichen kann. Der entstehende Schalenbrei kann z.B. in einen Behälter fallen oder mittels einer Pumpe zu einem beliebigen Ort gepumpt werden.

Ausgerüstet sind die Maschinen mit einem Schaltschrank, über welchen sich folgende Funktionen beeinflussen lassen: 1. Laufzeit des die Rohware heranführenden Förderbandes, 2. Öffnung und Schließung eines Wiege- und Dosierbehälters oberhalb des (der) Schälautomaten, 3. Länge der Schälzeit, 4. Länge der Entleerungszeit (kann als immer wiederkehrende Pausenzeit benutzt werden).

Die notwendigen Bewegungen im Bereich der Maschinen geschehen pneumatisch. Ein Kompressor ist bereitzustellen.

Vorwiegend werden mit den Maschinen Kartoffeln geschält. Mit der größeren Maschine "60 K-OA-Automatic" lassen sich aber auch Sellerieknollen schälen. Weniger geeignet sind die Maschinen zum Schälen von länglichen Früchten wie z.B. Karotten, für deren Schälung die wasserlos arbeitenden DORNOW-Rollenschälmaschinen eingesetzt werden sollten.

Die Maschinen können in den meisten Fällen ohne Wasser/Abwasser arbeiten. - Da sich nach dem Schälvorgang noch Reibsel an den geschälten Früchten befinden, fällt die geschälte Ware normalerweise nach Verlassen der Schälmaschine(n) in einen Vorratsbehälter, der mit Wasser gefüllt ist.

Durch Eintauchen der Früchte in das Wasser werden die Reibsel abgewaschen. Solche Vorratsbehälter befinden sich normalerweise in jeder Schällinie. Sie dienen gleichzeitig als Dosiergeräte für den folgenden Inspektionstisch usw.

Falls gewünscht, kann über eine Nebeldüse in den Maschinen ein Wassernebel erzeugt werden. Wasserzuführung und Nebeldüse(n) gehören zur Standard-Ausrüstung einer jeden Maschine. Durch Zusatz von einer geringen Menge an Wasser über die Nebeldüse(n) muss noch kein Abwasser entstehen. Wohl wird hierdurch der als "Abfall" entstehende Schalenbrei fließfähiger, was günstig ist, wenn z.B. dieser Brei durch in den Fußboden eingearbeitete Abflussrinnen fließen soll. - Auch befinden sich nach der Schälung wesentlich weniger Reibsel an den Früchten.

Als Sonderausrüstung kann in der Wasserzufuhrleitung ein Magnetventil eingebaut werden. Dieses öffnet über eine oder zwei zusätzliche Wasserdüse(n) (mit großer Öffnung) am Ende eines jeden Schälungsganges die Wasserzufuhr für einige Sekunden (einstellbar über eine Zeitschaltuhr im Schaltschrank). Hierdurch werden die geschälten Kartoffeln am Ende eines jeden Schälungsganges gründlich abgespült. Auch durch diesen Zusatz von Wasser muss noch kein Abwasser entstehen. Das Spülwasser kann normalerweise mit dem Schalenbrei (z.B. zur Tierfütterung verwendbar) entsorgt werden.

Lesen Sie auch die Abhandlung Q63 = "Was bedeutet in der betrieblichen Wirklichkeit: "Schälen ohne Wasser und Abwasser" (mit mechanischen Schälmaschinen)?"

Leistungen (Rohware/h, ca.):

DORNOW-30 K-OA-Automatic = 700-1000, in der Chips-Industrie 2 bis 3 mal mehr,

DORNOW-60 K-OA-Automatic = 900-1500, in der Chips-Industrie 2 bis 3 mal mehr.

Einsatzbereiche:

<u>Industriebereich</u>	<u>30 K-OA-Automatic</u>	<u>60 K-OA-Automatic</u>
Chips-Industrie	ja	ja
Kartoffelsalat-Industrie	ja	ja
gewerblicher Kartoffelschälbetrieb	bedingt ja	nein
Konservenindustrie	nein	bedingt ja
Großküchen	bedingt ja	nein

Abbildungen: Im Internet: dornow.de

Vor der endgültigen Entscheidung, welche Schälmaschine wo einzusetzen ist, ist der Rat des Fachmannes einzuholen.

Die Maschinen sind im Prospekt "Die neuen Rundlauf-Schälmaschinen ohne Abwasser" (P105 D1) abgebildet. Auch im Internet sind sie beschrieben und dargestellt.

Beachten Sie auch unsere weiteren Schälmaschinen, die in unserem Internet-Eintrag aufgeführt sind.

**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