

Chips
im Handbetrieb hergestellt

Mit Hand, auf traditionelle Weise hergestellte Chips

(GB: crisps, India: wafer chips)

In England, in den USA und in anderen Ländern erfreuen sich die auf **traditionelle Weise** hergestellten Chips besonderer, immer größerer Beliebtheit.

Diese Chips werden in **Becken-Friteusen (batch fryers)** und nicht in automatisch arbeitenden Durchlauf-Friteusen hergestellt.

Durch diese Herstellungsweise will man zurück zur **ursprünglichen Qualität**, zum ursprünglichen, "vollen" Geschmack der Chips und weg von einem "industriell hergestellten" Produkt.

Auf den Packungen von Chips, die in England gekauft wurden, steht in großen Buchstaben unübersehbar vermerkt:

***Traditional
Handcooked
Crisps***

Auf der Rückseite einer Packung ist zu lesen, dass man durch Anwendung der **traditionellen Herstellungsweise** weg will von der Massenproduktion, in welcher der gute Geschmack der Effektivität einer Groß-Produktion geopfert wird.

Kopien von Verpackungen der Firma Kettle Foods Inc. fügen wir bei.

Mit den von uns gelieferten Groß-Friteusen "Industry 150", "Industry 151", "Industry 300" und "Industry 301" und ähnlichen Typen lässt sich eine **handgemachte Qualität** herstellen. Es handelt sich hier um "**Becken-Friteusen**" (engl.: "Batch fryers"), mit welchen man eine hervorragende Qualität herstellen kann. - Die Schälung der Kartoffeln, die Kühlung und Verpackung der Chips (engl.: "crisps") lassen sich, wenn gewünscht, automatisch gestalten. Der Frittiervorgang selbst geschieht bei den Typen "150" und "300" per Hand, bei Typ "301" in heb- und fahrbaren Körben (siehe unten).

Typen "Industry 301" und "Industry 151" bieten einigen Komfort: Das zu frittierende Produkt befindet sich in Körben, die in das Fett/Öl hinabgelassen werden können. In angehobenen Zustand sind die Körbe fahrbar und werden oberhalb eines Förderbandes entleert.

Die Anlagen mit den "Industry"-Großfriteusen haben weiter den Vorteil, dass sie preiswert und nicht allzu teuer sind. Sie sind besonders geeignet für kleinere bis mittlere Produktionen in Ländern, in denen man mit der Produktion von frittierten Kartoffelprodukten in den Anfängen steht.

Abbildungen : Im Internet: dornow.de

Anlagen: 7 Kopien von Verpackungen. Diese können angefordert werden.

Copyright Gestaltung und Text der Packungen: Kettle Foods Inc./Ltd. Lesen Sie den entsprechenden Text auf den Packungen.

Weiterführende Literatur:

- Q14 Industrielle **halbautomatische Anlagen** zum **Vorfrittieren** von Pommes frites und zum **Frittieren** von anderen Produkten mit den **Großfriteusen "Industry 300" oder 150"**
- Q50 Die Vorteile der **handbedienten DORNOW-Groß-Friteusen der "Industry"-Baureihe**, Modelle "150", "151", "300", "301" zur Herstellung von vorfrittierten Pommes frites und/oder Chips(UK: crisps) gegenüber vollautomatisch arbeitenden Friteusen mit gleicher Leistung
- Q52 **Aufbau einer neuen Kartoffelverarbeitungs-Produktion** in Gebieten, in denen wenig Erfahrung bezüglich Verarbeitung, Produktion und Vermarktung vorliegen.

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