

## Einfache DORNOW-Schälanlagen

### **EINFACHE AUFBEREITUNGSANLAGEN NACH SCHÄLMASCHINEN MIT NUR EINEM MOTOR: WASCHEN\*, INSPEKTION, KONSERVIEREN, WIEGEN, ABPACKEN**

**Basis-Modelle: WIKA 200, WIKA 400, WIKA 550, WIKA 800, WIKA 1000  
(Art.-Nr. 9450 bis 9454)**

**\* Auch Modelle ohne Waschteil, aber mit Aufgabestrecke lieferbar  
(WIKA-W, Art.-Nr. 9470 bis 9474)**

Für Leistungen zwischen ca. 300 und 1000 kg/h geschälte Kartoffeln und teilweise auch für geschälte andere Knollen und Wurzeln und Obst, liefern wir sehr preiswerte, effektive Linien für die Nachwäsche (z.B. von trocken geschälten Früchten), für die Inspektion, das Konservieren, für das Wiegen und Abpacken.

Basis-Modelle gibt es in den effektiven Breiten von ca. 225 bis ca. 975 mm. Die tatsächlichen Breiten betragen max. + ca. 1020 mm. Höchste Höhe ca. 1800 mm, Länge jeweils ca. 9500 mm.

Die aufgeführten Segmente der Linien lassen sich nahezu beliebig zusammenstellen. Will man z. B. die Wiege- und Abpackstation oder die Konservierungs-Vorrichtung aus irgendwelchen Gründen nicht aufstellen, könnte man sie weglassen... Bei Auftragserteilung muss über den Aufbau der Anlage Klarheit bestehen.

Für die hier beschriebenen Linien ist es gleichgültig, welche Schälmaschine vor ihnen eingesetzt wird. Wichtig ist nur, dass die maschinen-geschälten Kartoffeln in das erste Segment der Linien gelangen können. Die Leistung der Schälmaschine muss der Leistung der WIKA-Anlage entsprechen.

#### **Das WASCH-SEGMENT**

(Die Modelle WIKA-W werden ohne Waschsegment, aber mit Aufgabestrecke geliefert)

Aus der Schälmaschine gelangen die Früchte in ein mit Wasser gefülltes Becken. Hier findet der Waschvorgang statt. Auf dem Austrageband befinden sich zur Unterstützung des Waschvorganges Wasser-Sprühdüsen.

Unterhalb des Wasch-Segments kann sich in einem Kleinteilsammelbehälter z.B. Kartoffelstärke sammeln, die man nach Produktionsende entnimmt.

## Die INSPEKTIONS-STRECKE

Die geschälte Ware gelangt dann auf ein Inspektionsband, auf welchem sich diese in angemessener Geschwindigkeit in Richtung des nächsten Segments (s.u.) bewegt. An der Inspektionsstrecke links und rechts befinden sich Kanäle, in welche die Nachputzabfälle fallen. Über gesonderte Öffnungen in den Kanälen werden sowohl Nachputzabfälle als auch aussortierte nochmals zu schälende Früchte in Behälter befördert. – Die inspizierte saubere Ware läuft weiter in das nächste Segment.

## Der KONSERVIERUNGS- UND / ODER WASCHBEHÄLTER

Hier hinein fallen die inspizierten Kartoffeln (oder andere Früchte). Nach der Konservierung / nach dem Waschen verlässt die behandelte Ware diesen Behälter. Sie fällt auf eine Abtropfstrecke, bevor sie in den Wiege- und Abpackbereich gelangt.

## Der WIEGE- UND ABPACK-BEREICH

Die sauberen Kartoffeln fallen in der Standard-Anlage auf eine Plattform, von welcher sie - teils von selbst, teils von Hand fortbewegt - durch eine Öffnung in Kunststoffbeutel (oder Behälter) fallen. Die genannten Beutel oder Behälter sind mit einer Waage verbunden. Auf einem Display wird der Füllgrad angezeigt. Das Gewicht kann notfalls manuell korrigiert werden. Es ist also immer ziemlich genau. – Je nach Stundenleistung und Verpackungsgröße ist zu errechnen, ob zwei Waagen erforderlich sind.

## WIKA-W OHNE WASCHTEIL, MIT AUFGABESTRECKE

Die Modelle WIKA-W werden ohne Waschteil, aber mit Aufgabestrecke geliefert (Art.-Nr. 9470 bis 9474).

Wir führen eine Vielzahl von Schälmaschinen in unserem Programm. Kurz: Komplette Schälanlagen fast aller Größen, in den verschiedensten Organisationsformen und nahezu das gesamte Umfeld solcher Schälanlagen, können von uns geplant und geliefert werden.

**Weitere Angaben zu den Modellen WIKA finden Sie auf unserem Prospektblatt P217 und im Internet.**

Sehen Sie hierzu unseren Internet-Eintrag: [www.dornow.de](http://www.dornow.de)

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](http://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