

**Nachschälung
von Kartoffeln usw.**

Das Nach-Schälen von noch schadhafte Dampf-geschälte Kartoffeln und anderen Knollen/Wurzeln in DORNOW - Rollenschälmaschinen

Dampf-Schälanlagen können oftmals bei Kartoffeln nicht entfernen: Tiefe "Augen" oder andere Schadstellen wie faule Stellen oder Rodungsschäden.

Auch die Sauberkeit von Sellerie-Knollen, roten Beten, Karotten und anderen Knollen/Wurzeln nach der Dampf-Schälung lässt oftmals - vor allem bei schlechter Rohware - zu wünschen übrig.

Besonders in Jahren mit qualitativ schlechten Ernteergebnissen arbeitet die Dampf-Schälung nicht sauber genug, um ein einwandfreies Endprodukt zu bekommen.

Um dennoch zu befriedigenden Ergebnissen zu kommen, können hier die DORNOW-Rollenschälmaschinen nach den Dampfschälern eingesetzt werden. - Man kann entweder die gesamte dampfgeschälte Ware über die Rollenschälmaschinen geben oder nur solche Früchte, die per Hand oder durch automatisch arbeitende Geräte aussortiert wurden.

Eine regelmäßige und regelbare Beschickung der DORNOW-Rollenschälmaschinen optimiert das Schälergebnis.

Den sonst ohne Wasser arbeitenden DORNOW-Rollenschälmaschinen muss nach Bedarf Wasser beigegeben werden, damit die klebrige abgeschälte Schicht besser ablaufen kann. Dieses muss nicht heißen, dass Abwasser entsteht. Die Menge an Wasser und die abgeschälte Schicht können in der Regel gemeinsam entsorgt und z.B. der Tierfütterung zugeführt werden.

DORNOW-Rollenschälmaschinen gibt es in nahezu allen Größen: mit Innendurchmessern des 3-m-langen Schälräume von 500 mm bis 2500 mm. Auch werden kleinere Maschinen mit 2-m-langen und größere mit 4-m-langen Schälräumen geliefert.

Der Schalenbrei verlässt an einer Stelle die Maschinen und kann von hier aus z.B. weggepumpt werden.

Die DORNOW- Rollenschälmaschinen sind äußerst stark konstruiert und können 24 Stunden am Tag arbeiten.

Abbildungen: Im Internet: dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.1, A.-1.32.

Weiterführende Literatur:

- Q02 Das große Programm: **DORNOW-Mechanische Schälmaschinen**
- Q06 **Reinluft-Schälung** in DORNOW-Schälmaschinen
- Q12 DORNOW baut **5. Generation Rollenschälmaschinen. Robust gebaut: 20 Jahre und länger haltbar!**
- Q20 **"Step by step" - Nachschälanlage SBS-BK** für sehr kleine dampfgeschälte Kartoffeln und Pariser Karotten, **SBS-BK in Mengen bis zu max. 2000 kg/h (Eingabemenge)**
- Q25 Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der **R-OW-Serie** in der **Gemüse** verarbeitenden **Industrie sowie in der Konserven- und Tiefkühlindustrie**
- Q26 Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der **R-OW-Serie** in gewerblichen **Schälbetrieben** und in der **Kartoffelverarbeitungsindustrie**
- Q29 Ein neuer kleiner DORNOW-Rollenschäler namens **"R-OW-Mini-A"** kam zur Welt!
- Q30 Vor- und Nachteile von in Stufen arbeitenden, **längsseitig verbundenen Karborund-Rollenschälmaschinen**
- Q46 **Schalentfernung** nach der **Dampfschälung** (richtiger:"Dämpfbirne" oder "Dämpfbehälter") durch DORNOW Universal-Skin Remover (SR)-Maschinen, (Typen SR-60, SR-90. SR-110, SR-130, SR-150)
- Q57 **Radikales und schnelles Abschälen (Kleinerschälen)** von Kartoffeln o.ä. Knollen oder Wurzeln (roh oder dampfgeschält) mit DORNOW-Spezialschälmaschinen -; Möglicher wirtschaftlicher Nutzen. -
- Q58 **Schälen von subtropischen und tropischen Früchten** und Wurzeln mit DORNOW-Spezialschälmaschinen. - Möglicher wirtschaftlicher Nutzen. -
- Q72 **Mikro-Feinschliff-Schälung**, insbesondere in Kartoffelverarbeitungs-Betrieben

Weitere Abhandlungen sind im Internet aufgeführt.

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