

**Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS-M)
als Nachschälmaschinen**

Die Multi-Scheiben-Schälmaschinen "MSS" als Nachschälmaschinen für dampfgeschälte Kartoffeln

Auch dampfgeschälte Kartoffeln oder andere dampfgeschälte Knollen oder Wurzeln haben oft noch "Augen" oder andere schadhafte Stellen, die entfernt werden müssen.

Man sortiert diese nicht sauberen Früchte aus und gibt sie in einigen Betrieben nochmals zur Nachschälung in den Dampfschäler.

Hierdurch erreicht man in den meisten Fällen nicht das, was man erreichen möchte, nämlich als Nachschälergebnis eine sauber geschälte Frucht! Die Dampfschälung nimmt nur eine dünne Schicht der Früchte weg, und die Augen und die schadhafte Stellen reichen in den meisten Fällen tiefer in die Frucht hinein.

Die Nachschälmaschine sollte also in der Regel mehr von der Frucht abnehmen, um ein sauberes Produkt zu erhalten.

Hier bieten sich die Multi-Scheiben-Schälmaschinen in Messer-Ausführung an.

Die Messer (in Höhe einstellbar) nehmen schnell bis zur gewünschten Tiefe weitere Schichten der Früchte ab. Alle Funktionen (Geschwindigkeit der Messerscheiben und der Fördervorrichtung) sind stufenlos einstellbar, sodass die Maschine sich den Gegebenheiten (= Qualität der Früchte) anpassen kann.

Die Maschinen sollten regelmäßig und regelbar beschickt werden, um ein optimales Schälergebnis zu erhalten.

Abwasser muss bei der Nachschälung nicht entstehen, selbst dann nicht, wenn man in den Schäleraum einen Wassernebel eingeben würde.

Die Schalen können sich in einer Förderschnecke unterhalb der MSS-Schälmaschine sammeln und werden beispielsweise zu einer Pumpe gefördert, die den "Abfall" z. B. in einen Container pumpt.

Auch ist es möglich, den Abfall in Behältern unterhalb der Maschine zu sammeln.

Der entstehende "Abfall" ist verhältnismäßig hochwertig und kann anderer Verwendung zugeführt werden.

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!**

Abbildungen der Maschinen: Im Internet unter dornow.de oder dornow.com

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

INTERNET: www.dornow.de