

Vergleich:
Dampfschälung –
mechanische Schälung

## Kann die Dampfschälung von z.B. Kartoffeln durch mechanische Schälmaschinen ersetzt werden?

Nicht in allen Bereichen kann man das Dampfschälverfahren einsetzen. Aber, so sagt man, dort, wo man es einsetzen kann, entstünden verhältnismäßig niedrige Abfallprozentsätze.

Man hat also in der Vergangenheit das Dampfschälverfahren (z.B. in der Trocknungsund Pommes-frites-Industrie) der mechanischen Schälung gegenüber bevorzugt.

Heute aber kann man auch mit mechanisch arbeitenden Schälmaschinen sehr niedrige Abfälle erreichen! Es ist möglich, nur die äußerste Haut wegzunehmen! Wir haben bereits Abfallprozentsätze von ca. 4 % erreicht. Sehen Sie hierzu unseren Internet-Eintrag www.dornow.de / Geschälte Produkte / Punkt 21.: "Kartoffeln, mit Micro-Feinschliff geschält, ab 2,7 % Abfall".

Bevor Entscheidungen beim Kauf einer Schälanlage getroffen werden, sollte der Investor genau prüfen, ob nicht ein mechanisches Schälverfahren gewählt werden sollte.

Wir geben die Möglichkeit, in unserem Technikum Probeschälungen mit verschiedenen Schälsystemen mit Ihrer Rohware durchzuführen. Hierzu sehen Sie unseren Link "Schäl-Technikum" in unserem Internet-Eintrag.

Unsere mechanischen Schälverfahren sind zudem Kalt-Schälverfahren, die ohne Abwasser arbeiten! Die Erzeugung von Dampf ist nicht erforderlich. Es gelangt keine "gekochte" Kartoffelstärke ins Abwasser! Fachleute wissen, welche Einsparungen allein hierdurch entstehen!

Die mechanisch arbeitenden Rollenschälmaschinen gibt es heute schon mit Innendurchmessern von ca. 2,5 m und mit Rollenlängen von bis zu 4 m! – Große Leistungen können dadurch erzielt werden.

(In unserem Technikum können wir Sie zudem davon überzeugen, dass sich auch gekochte Kartoffeln (festkochende Sorten), gekochte Rote Bete, usw. mit unseren Maschinen schälen lassen.)

1/2 (505013) **Q178 D1** 



Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebeund –verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

## <u>Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder –anlage:</u>

Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälsystemen, 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

2/2 (505013) Q178 D1