

## Die vollautomatischen, in Stufen arbeitenden

### DORNOW - "Step by step" – Messerschälanlagen SBS - M

(Kurzbezeichnung: SBS- M - Anlage)

#### Einleitung:

In Betrieben mit mittlerer bis großer Leistung wird man Messerschälung immer in Verbindung mit einer vorgeschalteten Karborund-Schälung (z. B. einer DORNOW-Rollenschälmaschine) einsetzen. - Die Karborund-Schälung macht hier die grobe Arbeit (z. B. 85% des Schälabfalls), während die nachgeschaltete Messerschälung für das messergeschälte Aussehen der Kartoffeln sorgt.

#### Leistungen der SBS-M-(Messer-) Anlage (in kg/h Fertigware, ca.-Werte):

(Bei Verwendung von mittels Karborund sauber vorgeschälten Kartoffeln mittlerer bis großer Sortierung)

SBS-M-I: 500 - 600, mit 1 x Schälereinheit 20 M-AT,

SBS-M-II: 700 - 800, mit 2 x 20 M-AT,

#### Abbildung einer SBS - II - Schälanlage: Prospekt 108, Seite 5, Bild 16

- o Die "Step by step"- Messerschälanlage kann aus einer Schälereinheit oder aus zwei Schälereinheiten des Typs "20 M-AT" bestehen. Leistungen: oben angegeben in kg/h Fertigware bei Verwendung von mit Karborund verhältnismäßig sauber vorgeschälten Kartoffeln.
- o Man kann in der ersten Investitionsphase mit einer Schälereinheit "20 M-AT" arbeiten, um die Anlage später mit zwei Schälereinheiten zu betreiben. Steigerung der Leistung hierdurch auf 700 - 800 kg/h Fertigware. - Der spätere Anbau der zweiten Schälereinheit ist in unserer Werkstatt möglich.
- o Die Maschinen werden in der Regel auf Podeste gestellt. Aus zwei Gründen: 1. Die fertig geschälten Kartoffeln können so direkt in einen Vorratsbehälter oder auf einen Inspektionstisch fallen. 2. Die Schalen, auch aus zwei Schälereinheiten, können so direkt in den Behälter einer Pumpe oder eines Fördergerätes fallen. Die Auswurfhöhe der letzten Schälereinheit wird jeweils mit dem Investor abgestimmt.
- o Die Schälung kann ganz trocken oder in einem Wassernebel erfolgen. Abfallwasser muss hierdurch nicht entstehen. Der Wassernebel stellt eine sehr geringe Wassermenge dar, die sich im Schalenabfall "verliert".
- o Die "Step by step" - Messerschälanlage kann verhältnismäßig leicht an eine Karborund-Rollenschälanlage, an eine Vorschälanlage, angeschlossen werden.

- o Der Platzbedarf ist sehr gering. Die Maschinen können z.B. in einem Winkel von 90° zueinander aufgestellt werden. Normalerweise werden sie in einer Linie aufgestellt.
- o Die in vielen anderen Maschinen auftretende verlustreiche "Flachsälung" tritt bei Nicht-Überfüllung nicht auf.
- o Die Kartoffeln verlassen die Maschine wie von Hand geschält.
- o Die Schälereinheiten sind so konstruiert, dass die Schälung kontrolliert und gleichmäßig geschieht. Daher geringer Abfall. In den Messer-Schälereinheiten werden normalerweise 10 - 15 %, im vorgeschalteten, separat arbeitenden Karborund-Vorschäler 85 - 90 % der gesamten Schälleistung erbracht.
- o Die Konstruktion ist äußerst robust und wartungsfreundlich. Geringster Ersatzteilbedarf. Einfache Technik. Die Schälerelemente können, wenn einmal notwendig, in kurzer Zeit ausgetauscht werden.
- o Die Messer werden aus starkem Messerstahl hergestellt.
- o Durch den Einsatz der Messerschällinie in Verbindung mit einer vorgeschalteten Karborund-Schälung muss insgesamt kein höherer Abfall entstehen. Entsprechend weniger schält man mit der Vorschälung ab.
- o Eine genau arbeitende Wiege- und Dosiereinheit gehört zur Anlage. Sie wird nur einmal investiert, auch wenn später weitere Schälereinheiten hinzugefügt werden.
- o Zum Betrieb der Anlage wird Druckluft, also ein Kompressor benötigt.

### Zusammenfassung:

- o einfache Technik
- o starke Konstruktion
- o geringster Verschleiß
- o geringe Wartung
- o **ausbaufähig**
- o hohe Leistungen
- o **keine "Flachsälung"**
- o **kontrollierte Schälung**
- o **gleichmäßige Schälung**
- o geringer Abfall
- o wie von Hand geschält
- o **kein Abfallwasser**
- o platzsparend

Diese Abhandlung 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

**DORNOW im INTERNET:** [www.dornow.de](http://www.dornow.de)