



DORNOW
food technology



Multi-Scheiben-Schälmaschinen MSS

Kontinuierliches, mechanisches Schälverfahren auf
Messer-, Karborund- oder Zwiebel-Schälscheiben
(In den meisten Fällen ohne Abwasser arbeitend)

Schälgut: Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und andere Knollen und Wurzeln,
teilweise Obst, tropische Früchte usw.



Die drei Universal-Schälmaschinen MSS (Multi-Scheiben-Schälmaschinen):
MSS-A (vorne, mit einer Schälstrecke), MSS-B (mit zwei Schälstrecken), MSS-C (mit drei Schälstrecken),
ausrüstbar mit Messer-, Karborund-, Zwiebel- und verschiedenen Sonderscheiben.

Dornow food technology GmbH, Willstätterstr. 12, D-40549 Düsseldorf - Deutschland
Telefon +49(0)211-527060, Mobiltelefon +49(0)172-2614932, Fax +49(0)211-596883,
E-Mail office@dornow.de, Internet: www.dornow.de

2 Die Universal-Multi-Scheiben-Schälmaschinen MSS

Die Technik der MSS-Maschinen



1 • Maschine MSS-BM mit zwei Messer-Schälstrecken, aus der Schälmaschine herausgefahren.



2 • Messer- und Karborundscheiben hier kombiniert. Zwiebel-Schäl-scheiben nicht abgebildet.



3 • Schälmaschine MSS-AM mit Schaltkasten im Schäl-Technikum. Test-Schälungen möglich. www.dornow.de, Schäl-Technikum

Die kontinuierlichen, universell einsetzbaren Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS) zeichnen sich durch ihr besonders schonendes Schälverfahren, durch größte Flexibilität beim Austausch der verschiedenen Schälwerkzeuge und durch in der Regel abwasserfreies Schälen aus. Die Geschwindigkeit der Schäl-scheiben und der Fördereinrichtungen in den Maschinen sind stufenlos regelbar. Ein Schaltkasten gehört zu jeder Lieferung.

Es gibt diese Maschinen in verschiedenen Größen und Ausführungen: A = 1 Schälstrecke, B = 2 Schälstrecken, C = 3 Schälstrecken. M = Messer-Ausführung, K = Karborund-Ausführung, KM = kombinierte Karborund-Messer-Ausführung. Z = Zwiebelschäl-Ausführung.

Die Leistungen der Maschinen können je nach Produkt, Jahreszeit, Qualität der Rohware, gewünschtem Sauberkeitsgrad und Einsatzbereich sehr unterschiedlich sein, von ca. 500-2500 kg/h. – Probeschälungen in unserem Schäl-Technikum möglich! (Internet: www.dornow.de, Schäl-Technikum).

Schälen von Zwiebeln: Zunächst werden in einer Zwiebel- "Top und Tail" - Präzisions-Schneidemaschine (siehe Bild 4) Blatt- und Wurzelansatz entfernt (www.dornow.de, Schneidemaschinen), dann werden die Zwiebeln regelmäßig und regelbar durch ein dosierendes Band in die MSS-Z – Maschine gegeben. Nicht genügend geschälte Ware kann nochmals geschält werden.

Komplette Schälanlagen von der Rohwarenannahme bis zur Verpackung



4 • Top- und Tail-Schneidemaschine TT für Zwiebeln.



5 • Die Universal Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS-AM von oben.



6 • Konservierungs- und Abfüllgerät BM 5-25 für geschälte Kartoffeln usw.



7 • Zuführband vor einer MSS-Maschine.



8 • Vorratsbehälter hinter MSS-Maschine. Funktionen: Lagern, Waschen, Dosieren.



9 • Rolleninspektionstisch in einer MSS-Schälanlage.

Schälen Sie Ihre Ware in unserem Schäl-Technikum: www.dornow.de, Schäl-Technikum.

Einige Produkte, die man mit MSS-Maschinen besonders schonend schälen kann:



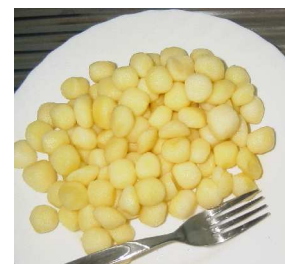
Kartoffeln gekocht, dann geschält



Kartoffeln mit Korund geschält



Kartoffeln mit Messern geschält



Mini-Kartoffeln, geschält



Geschälte Karotten



Karotten zu Kugeln geschält



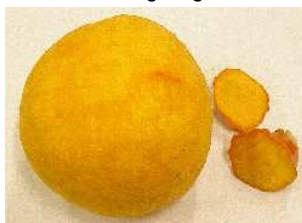
Karotten zu "Bomben" geschält



Gekochte Rote Bete, geschält



Süßkartoffeln, geschält



Hokkaido-Kürbis, geschält



Sellerie-Knollen, geschält



Pastinaken, geschält



Weißrüben, geschält



Kohlrüben, geschält



Zwiebeln, geschält



Granat-Äpfel, geschält



Apfelsinen, Orangen, geschält



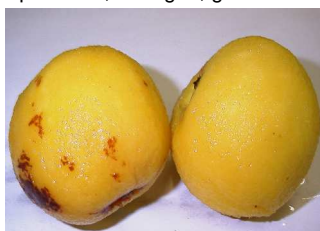
Äpfel, geschält



Kiwi, geschält



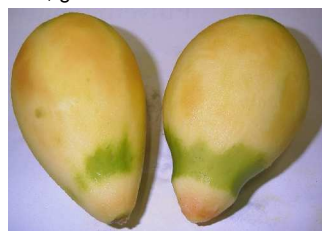
Mangos, geschält



Nektarinen, geschält



Avocado, geschält



Papaya, geschält



Melone, geschält

Schälen Sie Ihre Ware in unserem Schäl-Technikum: www.dornow.de, Schäl-Technikum.

4 Weitere DORNOW – Schälmaschinen und -Anlagen

Weitere Informationen: www.dornow.de, Schälmaschinen und Programm-Übersicht



10 • Große Rollenschälmaschine R-OW-190-A1, Schnecken-Ø 1900, Rollenlänge 4000 mm.



11 • Kartoffelschälung mit der Rollenschälmaschine R-3012-100KK-S130. Schnecken-Ø 1300, Rollenlänge 3000 mm.



12 • Blick in einen Kartoffelschälbetrieb: Rohware in „big bags“, Dosieranlage, Steinfänger, Rollenschälmaschine.



13 • Blick in eine Schälanlage für Cassava (Maniok) in Afrika.



14 • Kleinere Kartoffelschälanlage, automatisch arbeitend; schnell umbaubar zu einer Zwiebelschälanlage.



15 • Die Anlage ist lieferbar als Zwiebelschälanlage und/oder als Kartoffelschälanlage mit Karborund-Messer-Schälung. Auch lieferbar umbaubar zu einer Kartoffel-Schälanlage.



16 • Konservierungs- und Abfüllgerät Mod. 5-15, links ein Vakuum-Verpackungsgerät.



17 • Pommes-frites-Schneidemaschine Super XA mit Sortiergerät 4M.



18 • Schälanlage in einem landwirtschaftlichen Betrieb.



19 • Anlagen zur Herstellung von vorfrittierten Pommes frites.



20 • Anlagen zur Herstellung von in Kunststoff-Beuteln sterilisierten Kartoffeln usw.



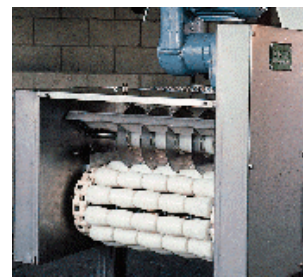
21 • Neubelegung von Schälelementen.



22 • Fördertechnik im Nass- und Trockenbereich.



23 • Abwassertechnik, hier Separator mit Reinigungsvorrichtung.



24 • Schneidemaschinen, hier Kartoffelteilmaschine (Zwei- und Vierteilung).