

**Universal-Schälmaschinen MSS, hier:
Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS-K)**
(dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.-1.2)

Die kontinuierlichen Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS) als Karborund-Schälmaschinen

Baureihen AK, BK und CK

Karborund-Schälung ohne Abwasser

**(Die Karborundscheiben können teilweise oder ganz ersetzt werden durch
Messer-Schälscheiben, durch Zwiebel-Schäl- oder andere Schälscheiben.
Die MSS-Maschinen AK, BK und CK sind somit gleichzeitig Universal-
Schälmaschinen)**

Konstruktion: Anordnung vieler kleiner Karborundschälscheiben auf horizontalen, ausfahrbaren Schälstrecken mit einer sich über die Schäflfläche bewegenden Fördereinrichtung.

Die Maschinen sind lieferbar mit einer Schälstrecke (AK), mit 2 Schälstrecken (BK), mit 3 Schälstrecken (CK). Jede Schälstrecke ist ausgerüstet mit 24 Schälscheiben (K = Karborund-Ausführung).

Die so konzipierten Maschinen eignen sich zur kontinuierlichen Karborundschälung von Kartoffeln, verschiedenen anderen Knollen und Wurzeln und teilweise Obst und einigen gekochten Produkten.

Die Eingabe in die Maschine muss regelmäßig und regelbar geschehen. Das zu schälende Produkt wird durch eine Fördereinrichtung über viele kleine Karborundschälscheiben geführt.

Als besonders erwähnenswert erweist sich die schonende Schälung des Produktes, welches z.B. bei geschälten Kartoffeln zu einer Verlängerung der Haltbarkeit führt.

Die Schälstrecken, auf denen die kleinen Karborundscheiben montiert sind, kann man aus der Maschine schnell herausfahren. Dieses zur Reinigung oder zum Wechseln von Schälscheiben.

Die Geschwindigkeiten der Schälscheiben und der Fördereinrichtung können elektronisch stufenlos, von einander unabhängig eingestellt werden. Ein entsprechender Schaltkasten gehört zur Lieferung.

Werden die Scheiben mit feiner Karborund-Körnung versehen, entsteht ein sehr glattes Schälergebnis. Sehen Sie Bilder dieser geschälten Kartoffeln in unserem Internet-Eintrag.

DORNOW

food technology

Die Maschinen können beim Schälen der meisten Produkte ohne Erzeugung von Abwasser arbeiten.

Leistungen (Eingabe, ca.):

<u>Maschinen</u>	<u>AK</u>	<u>BK</u>	<u>CK</u>
1. bei mit Karborund vorge-schälten Kartoffeln (zu 90 %), z.B. in Rollenschälmaschinen	1000 kg/h	2000 kg/h	3000 kg/h
2. Leistungen (Eingabe ca.) von Rohware	500 kg/h	1000 kg/h	1500 kg/h

Die Leistungsangaben können nur Richtwerte sein. Die Qualität der Rohware, die Größe der Kartoffeln, der gewünschte Sauberkeitsgrad u.a. Faktoren haben großen Einfluss auf die Leistungen und können große Schwankungen der Leistungen verursachen.

Maße und weitere technische Daten (ohne Zusatzausrüstung für Schälung ohne Abwasser (ca.):

		<u>AK</u>	<u>BK</u>	<u>CK</u>
Länge	L	3100	3100	3100
Höhe	H	1500	1500	1430
Breite	B	780	1105	1430
ausgezogene Schälstrecken-				
- länge	SA	2450	2450	2450
- breite	SB	321	646	971
- höhe	SH	992	992	992
Höhe der geöffneten Maschine (max.)	HA	2200	2200	2200
Ausgabehöhe (min.)	A	830	830	830
Einfüllhöhe	E	1392	1392	1392

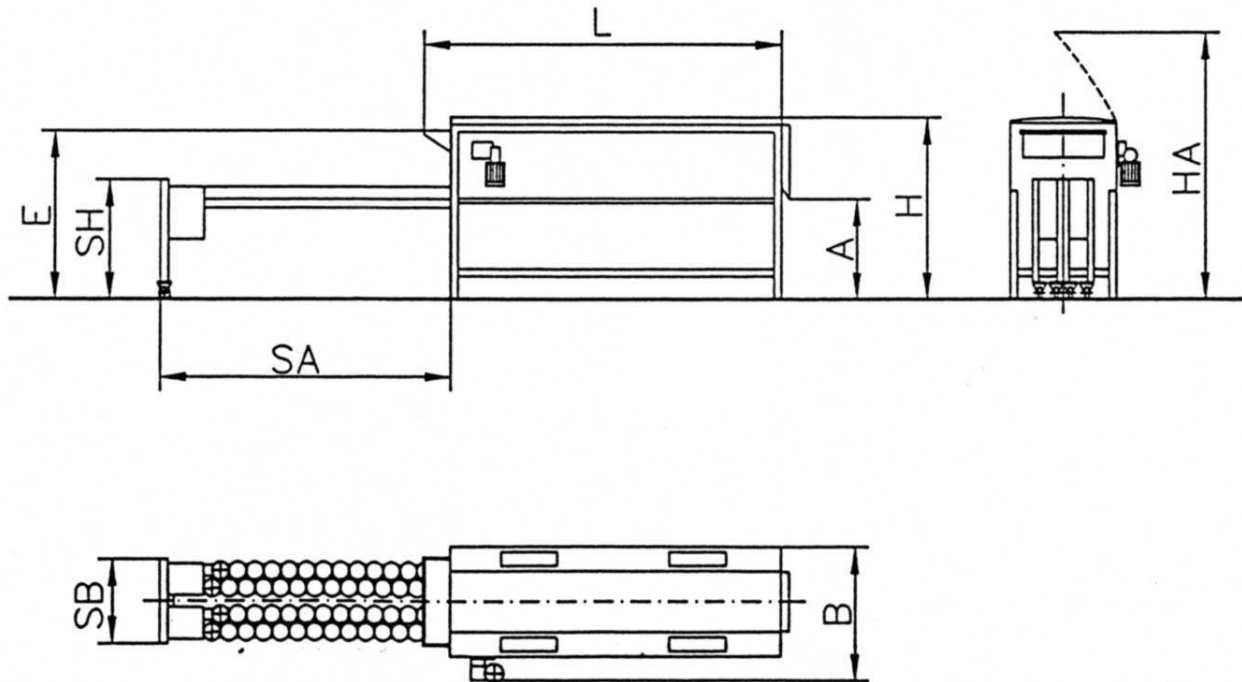
Elektrische Anschlusswerte:
3 / N / PE / 400 V / 50 Hz

	1,7 kw	3,2 kw	4,7 kw
Mindestdruck (Wasser):	1 bar	1 bar	1 bar
Wasseranschluss:	R 1/2"	R 1/2"	R 1/2"

Für das Schälen ohne Abwasser werden die Maschinen und deren herausfahrbare Schälstrecken im Normalfall etwas höher gesetzt. Es wird so Platz geschaffen für eine Förderschnecke und eine Pumpe oder für ein Fördergerät zum Abtransport der Schalen. Man kann die Schalen aber auch in Behälter fallen lassen und diese Behälter ab und zu entleeren.

2/4 (707031)

Q131 D7



Umrüstung zu Messer-Schälmaschinen oder Karborund-Messer-Schälmaschinen oder zu Zwiebel-Schälmaschinen:

Die Maschinen können auch schnell zu Messer-Schälmaschinen (Typenbezeichnungen AM, BM, CM) umgerüstet werden, indem man die Karborundscheiben durch Messer-Schälscheiben innerhalb weniger Minuten ersetzt.

Auch können die Maschinen schnell zu kombinierten Karborund-Messer-Schälmaschinen (Typenbezeichnungen AKM, BKM, CKM) umgestaltet werden.

Weiter ist es möglich, neuartige Zwiebelschälscheiben (Art.-Nr. 800055) einzubauen. (Typenbezeichnungen dann AZ, BZ und CZ). – Weiteres siehe Internet: dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.-1.2.

Besonderheiten:

1. Die Karborund-Scheiben sind lieferbar mit **grobem bis hin zu feinstem** Karborund-Belag.
2. Wird feiner Belag verwendet, verlassen z.B. Kartoffeln die Maschinen mit **sehr glatter Oberfläche**. Die geschälte Ware wird wegen ihres hervorragenden Aussehens gelobt (Fotos im Internet).
3. Der **schonende Schälvorgang (Soft Peeling)** erlaubt es, auch gekochte Kartoffeln (festkochende Sorten), bestimmte Obstsorten und andere empfindliche Früchte zu schälen.

4. Besonders hervorzuheben ist, dass die Maschinen beim Schälen der meisten Produkte **ohne Erzeugung von Abwasser** arbeiten können.
5. Die Maschinen können mit neuartigen Zwiebelschälscheiben auch als Zwiebel-Schälmaschinen eingesetzt werden.
Näheres auf unseren Internetseiten: dornow.de / Schälmaschinen / A.-A.1 / A.-1.2.

Test-Maschine (= wirklichkeitsnahe –Maschine in unserem Technikum)

Eine Maschine mit den verschiedensten Schälscheiben (auch Messer-Schälscheiben) haben wir in der Regel für Versuche zur Verfügung. Erfragen Sie nähere Einzelheiten bezüglich der Durchführung von Versuchen. – Lesen Sie auch unsere Abhandlung Q155: „Schälversuche mit einer Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS“.

Abbildungen der Maschinen im Internet: dornow.de / Schälmaschinen / A.-1.A / A.-1.2.

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

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de