

Wägen

Die Chips gelangen zu mehreren Behältern mit Mehrkopfwagen. Ein Computer errechnet was am nächsten an das Sollgewicht herankommt. Diese werden dann zur Beutelmaschine transportiert.

Packmaschinen

Schauchbeutel maschine verpackt die chips in von ihr forgefertigte Säcke. Diese werden dann mit Luft aufgeblasen und verschweisst. Danach werden sie von Hand in Kartongs sortiert.

Paletisierung

Über ein Förderband gelangen die vollen Kartons in die Paletisierungs Zone. Nach Sorten getrennt und im Durchlauflager eingelagert.

Waschen

Auf einem Rüttelband werden in 3 Arbeitsprozessen die Kartoffeln von Dreck und Steinen befreit.

Danach werden sie gründlich gewaschen und mit hoch druck in die Produktion gepumpt

Sortieren

Mit einer Kamara werden Fehlerhafte Chips registriert. Ein Rechner misst die mill Sekunden wann die Ausschussware beim sortiersystem ist und kann so zielgenau schlechte Ware eliminieren.

-5-

-9-

Die frei gewordenen stärkekörner

werden in einer Waschanlage abgelöst und das hartende wasser mit warmer Luft aufgeblasen.

Fritieren

Die Kartoffelscheiben werden in reinem Sonnenblumenöl bei ca 160 bis 185C° während 3-4 minuten ausgebacken. Durch grosse Paddel und ständige Bewegung werden die Chips gleichmässig frittiert.

-4-

-7-

Schneiden

Die Kartoffeln gelangen durch einen Verteilvibrator in den Schneide Bereich

Dort werden sie maschinell in dünne scheiben geschnitten

Die Dicke ist besonders wichtig um den herlichen knusprigen kartoffelchip zu erhalten

Waschen

Schlechte Kartoffeln werden von Hand aussortiert und dem schälprozess wieder bei gefügt oder verfärbte stellen abgeschnitten

Verlesen/Nachputzen

Durch die Zentrifugal Kraft werden Kartoffeln an die Wand gedrückt und so wird die Schale nach und nach abgerieben

Schalen

Die Kartoffeln gelangen danach in eine Schältrammel.

-2-

-3-

www.minibooks.ch