

## Palettisierung:

Über ein weiteres Förderband gelangen die vollen Kartons in die Palettisierungszone. Dort werden sie nach Sorten auf Paletten gestapelt und im Durchlauflager eingelagert.



## Pommes Chips Book 2

### Schneiden:

Durch einen Verteilvibrator treiben die Kartoffeln dann in den Schneidebereich. Geschnitten werden sie im Slicer (schnelldrehende Trommel). In dieser Maschine werden die Kartoffeln in hauchdünne Scheiben geschnitten ca. 1.0 und 1.2 mm je nach Stärkegehalt. Die Dicke ist besonders wichtig, um die knackiguen Chips zu erhalten.

-9-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

Diese Schlauchbeutelmaschinen verpacken das Packgut direkt in einen hergestellten Beutel. Die Beutelfolie wird geformt und vertikal verschweisst. Nach dem verschliessen die Schwisssacken den Beutel. Auf einem kurzen Transportband gelangen die Beutel zum Packtisch, wo sie von Hand in Schichten verstaут werden.

### -Packmaschinen:

Über ein Fördersystem werden die Chips der Trockenwüzung zugeführt. Von diesen Gewürzstationen aus fliessen die Chips über das Verteilsystem zu den Packmaschinen. Wügen: Die fertig gewürzten Kartoffelchips lauten wieder über Fliessbänder bis zur Verpackungsmaschine (Mehrkopftwaagen). Hier werden sie in gleich grosse Portionen aufgeteilt und in Tüten abgefüllt.

### Wüzen:

Eine Kamera kontrolliert die direkt aus der Friteuse kommenden Chips und registriert die dunklen Chips. Ein Rechner notiert den Standort und berechnet in Millisekunden den Weg auf dem Förderband bis zur Ausblasdüse. Wird die Zeit erreicht, setzt die Luftdüse kurz ein und bläst die nicht brauchbaren Chips auf das Austragsband.

### Sortieren:

Nach dem Schneiden wandern die Kartoffelscheiben in das nächste Bad. Da werden sie nochmals gewaschen. Anschliessend müssen sie alle nebeneinander und nicht übereinander liegen. Die Kartoffelscheiben werden in reinem Sonnenblumenöl bei ca. 160 - 185 Grad während 3 - 4 minuten Ausbacken. Durch ständige Bewegung werden die Chips gleichmässig frittiert.

### Waschen nach dem Schneiden:

### Fritieren: