

Die gewaschene Kartoffeln gelangen chargenweise in mit karbon beschichtete, rotierende Schältrommeln

Durch die Zentrifugalkraft werden die die Kartoffeln and die wand gedrückt und die schale wird nach und auch abgerieben

Das verlesen/Nachputzen geschieht auf verlesebändern. von Hand weden entweder Kartoffeln, welche noch Schalenreste, Augen, verfäbte Stellen etc, aufweisen aussortiert und in den Schälprozess zurückgeckürt oder die verfäbten Stellen etc.



Waschen 2

Die kartoffelscheiben wandern über Fließbänder in das nächste Bad. da werden sie noch einmal gewaschen.

Herstellung von Pommes Chips

geschrieben von **Elias Padila**

-6-

-7-

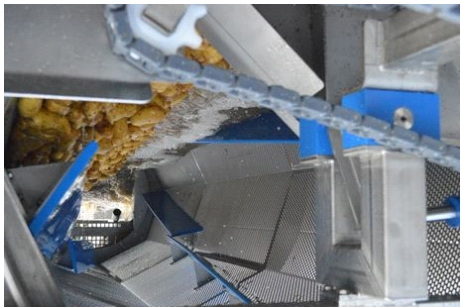
www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-



die kartoffeln wurden in wasser gesunken und nach der vorwäsche kompt die hauptwäsche



Bei der Karetoffel Annahme werden Alle für die Produktion benötigten Kartoffel angeliefert

wägen

Würzen

Sortieren

Fritieren

waschen 2

Verlesen/Nachputzen

Schälen

Waschen/steinabscheider/

Kartoffel-Annahme

Inhalt

Qualitätskontrolle

Palettisierung

Packmaschinen