FLOTT

Ihr Partner, wenn´s ums Schälen geht.

Perfekte Wasch- und Schältechnik für Knollenfrüchte aller Art

Qualität –
Made in Germany

Weiteres Zubehör

Einsätze zum Waschen ohne Schälvorgang

16K-25K, ZS3-ZS25 und VAP 25K

Wascheinsatz ohne Bürsten

Wascheinsatz mit vier Bürsten

Wascheinsatz mit Bürsten

Schalenauffänger mit Sieb

Mini-Flott, 16-25K und ZS3-25

Schalenauffänger Kunststoff

Schalenauffänger Edelstahl

mit Stärkeabscheider

Schalenauffänger Edelstahl

Fahrbares Untergestell

Mini-Flott 35-50, 16K und 18K

Service Kits

Schnelle Abhilfe, wenn‘s mal klemmt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen u.U. ähnlich.

Ihr Partner, wenn‘s ums Schälen geht.

FLOTTWERK H.J. Dames GmbH & Co. KG
Bahnhofstr. 34
D-36199 Rotenburg a.d. Fulda

Tel. +49 (0) 6623 20 96
Fax +49 (0) 6623 41 995
E-Mail info@flottwerk.de

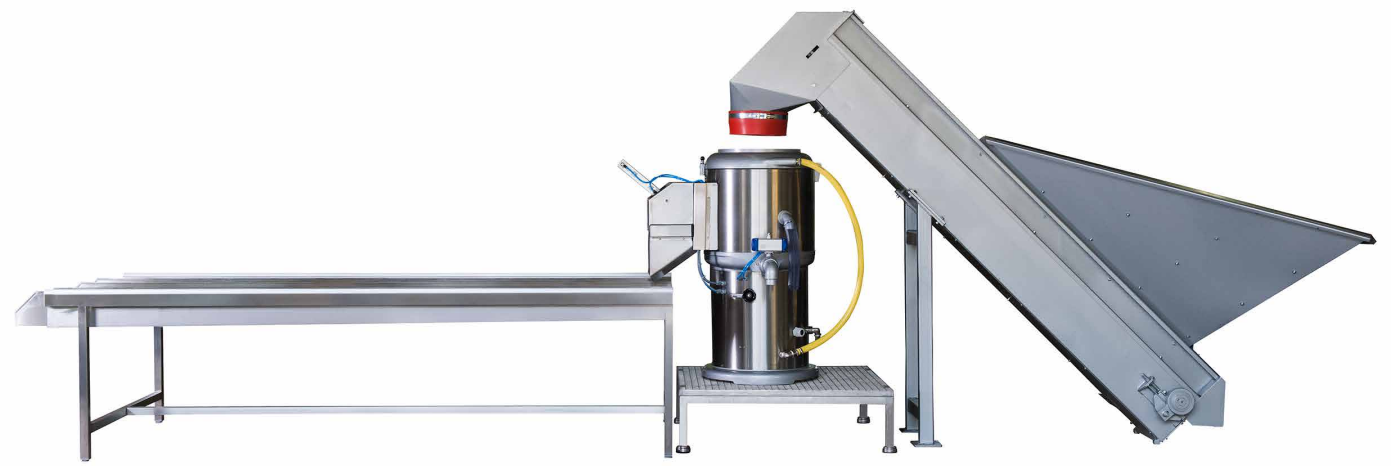
www.flottwerk.de

Made in Germany

VAP 25 K

FLOTT VAP 25 K

Vollautomatische Gemüsewasch und -schälanlage



Nachputztisch VAP 25 K Förderband

Gehäusemantel Edelstahl rostfrei, Drehstrommotor 400 V.

Das für den Schälvorgang benötigte Wasser wird angestaut. Dadurch wird das Gemüse gründlich gewaschen, ein weiches Wasserpolster gebildet und Wasser gespart. Weiterhin führt dies zu einer äußerst schonenden Schälweise – kein Stoßen oder Schlagen der Knollenfrüchte. Der Schälprozess erfolgt am Boden sowie an der Seite des Schälsystems.

Automatische Steuerung über Programmschaltung für:

- Befüllung
- Wasch- und Schälvorgang
- Entleerung der geschälten Knollenfrüchte und des Schmutzwasserablaufes
- Magnetventil zur Minimierung des Wasserverbrauches

Maschinentyp	VAP 25 K
Füllmenge kg	30-35
Leistung kg Rohware/h bis	800-1000
Nennleistung kW	1,5
Wasseranschluss DN	25
Tiefe mm	1050
Breite mm	850
Höhe mm	1220

Wir entwickeln komplette Schälanlagen nach individuellen Kundenwünschen. Bitte sprechen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da.

35 Tischgerät

35 Bodenstandgerät

50 Bodenstandgerät

MINI-FLOTT 35-50

Gemüsewasch und -schälmaschinen

Gehäusemantel Edelstahl rostfrei, Personenschutzschaltung, Wiederanlaufsicherung, Drehstrommotor 400 V oder Wechselstrommotor 230 V, Regulierventil zur Wassereinsparung, Schälzeitautomatik mit Schonentleerung.

Das für den Schälvorgang benötigte Wasser wird angestaut. Dadurch wird das Gemüse gründlich gewaschen, ein weiches Wasserpolster gebildet und Wasser gespart. Weiterhin führt dies zu einer äußerst schonenden Schälweise – kein Stoßen oder Schlagen der Knollenfrüchte. Der Schälprozess erfolgt am Boden sowie an der Seite des Schälsystems.

Die schonende Entleerung erfolgt durch ein langsames Wiederanlaufen der Maschine. Ohne Verfärben kann ein Gemüsevorrat von 24 Stunden und länger bedenkenlos geschält werden.

Absolute Sicherheit durch Personenschutzschaltung

- automatischer Maschinenstopp beim Öffnen des Einfülldeckels, des oberen Gehäusedeckels oder der Entleerklappe
- Wiederanlaufsicherung nach Stromausfall

MINI-FLOTT
zweischneidige Messerschälscheibe

Zweiseitige Ausnutzung durch Rechts- und Linkslauf. Die Messer sind so angeordnet, dass die Knollenfrüchte durch ihre runde bzw. ovale Form in der Stärke der Schale in die Messerabstände geführt werden – wie von Hand geschält.

MINI-FLOTT
Karborundumschälscheibe

Schälscheibe mit Reibbelag, schnell und sparsam.

Technische Daten

Maschinentyp	**35**	**50**
Füllmenge kg	4	5
Leistung kg Rohware/h bis	80	120
Nennleistung kW / Nennleistung kW (Drehstrom 400 V)	0,18 / 0,12	0,18 / 0,12
Wasseranschluss DN	15	15
Tiefe mm	450	450
Breite mm	410	410
Höhe mm – Tischgerät (400 V) / Bodenstandgerät	500 / 610	520 / 730

FLOTT 16K-25K

Gemüsewasch und -schälmaschinen

Gehäusemantel Edelstahl rostfrei, Personenschutzschaltung, Wiederanlaufsicherung, Drehstrommotor 400V, Motorschutz, Keilriemenantrieb, Regulierventil zur Wassereinsparung, Schälzeitautomatik mit Schonentleerung.

Das für den Schälvorgang benötigte Wasser wird angestaut. Dadurch wird das Gemüse gründlich gewaschen, ein weiches Wasserpolster gebildet und Wasser gespart. Weiterhin führt dies zu einer äußerst schonenden Schälweise – kein Stoßen oder Schlagen der Knollenfrüchte. Der Schälprozess erfolgt am Boden sowie an der Seite des Schälsystems.

Die schonende Entleerung erfolgt durch ein langsames Wiederanlaufen der Maschine. Ohne Verfärben kann ein Gemüsevorrat von 24 Stunden und länger bedenkenlos geschält werden.

Absolute Sicherheit durch Personenschutzschaltung

- automatischer Maschinenstopp beim Öffnen des Einfülldeckels, des oberen Gehäusedeckels oder der Entleerklappe
- Wiederanlaufsicherung nach Stromausfall

FLOTT
zweischneidiges SUPER-Messerschälsystem

Mit elektrolytisch geschärften Einzelmessern. Zweiseitige Ausnutzung der Messer durch Rechts- und Linkslauf. Laufrichtung umschaltbar durch Cekonstecker. Ein Unterschied zwischen den handgeschälten und den maschinell bearbeiteten Knollenfrüchten ist nicht mehr zu erkennen. Der Abfall ist äußerst gering. Die Messer sind so angeordnet, dass die Knollenfrüchte durch ihre runde bzw. ovale Form in der Stärke ihrer Schale in die Messerabstände geführt werden. Steine und andere Fremdkörper rutschen über die Messerrücken hinweg.

FLOTT
Karborundumschälsystem

Die Schäleinrichtung mit Reibbelag arbeitet sehr schnell und sparsam. Sie eignet sich nicht nur für Kartoffeln sondern auch vorzüglich für alle anderen Knollenfrüchte, wie z. B. Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Rote Rüben usw.

Maschinentyp	**16K**	**18K**	**20K**	**25K**
Füllmenge kg	6	10	15	25-35
Leistung kg Rohware/h bis	150	280	400	800
Nennleistung kW	0,25	0,37	0,55	1,5
Wasseranschluss DN	15	15	20	25
Tiefe mm	372	530	600	735
Breite mm	435	555	650	750
Höhe mm	855	930	950	1195

ZS 3

ZS 10

ZS 25

FLOTT ZS 3 - ZS 25

Zwiebel- und Knoblauchschälmaschinen

Gehäusemantel Edelstahl rostfrei, Personenschutzschaltung, Wiederanlaufsicherung, Drehstrommotor 400 V, Motorschutz, Keilriemenantrieb, automatischer Schalenauswerfer, Regulierventil zur Wassereinsparung, Schälzeitautomatik mit Schonentleerung.

Der Schälprozess erfolgt am Boden sowie an der Seite des Schälsystems und bewirkt eine kurze und schonende Schälweise – kein Stoßen oder Schlagen. Die schonende Entleerung erfolgt durch ein langsames Wiederanlaufen der Maschine.

Absolute Sicherheit durch Personenschutzschaltung

- automatischer Maschinenstopp beim Öffnen des Einfülldeckels, des oberen Gehäusedeckels oder der Entleerklappe
- Wiederanlaufsicherung nach Stromausfall

FLOTT
Karborundumschälsystem

mit je unterschiedlichen Beschichtungen zum Schälen von folgenden Knollenfrüchten:

1. Zwiebeln
2. Knoblauch
3. Kartoffeln, Karotten und anderen Knollenfrüchten

Maschinentyp	ZS 3	ZS 10	ZS 25
Füllmenge kg – Zwiebeln / Knoblauch / Kartoffeln, Karotten etc.	4 / 3 / 5	12 / 10 / 15	25 / 20 / 30
Leistung kg Rohware/h bis – Zwiebeln / Knoblauch / Kartoffeln, Karotten etc.	100 / 90 / 130	300 / 250 / 400	600 / 500 / 800
Nennleistung kW	0,25	0,55	1,50
Wasseranschluss DN	15	20	25
Tiefe mm	378	600	735
Breite mm	560	770	900
Höhe mm	855	950	1195