



Innovativer Dampfschäler erhöht Leistung und Ausbeute

Im Zuge der Erneuerung und Modernisierung ihrer Prozesslinien prüfte Frigemo verschiedene Dampfschäler. Die Wahl fiel auf die Anlage von Kundert Ingenieure AG und Kiremko, mit der im Vergleich zu anderen Anbietern ein geringerer Schälverlust der Kartoffeln resultiert.

Die Frigemo AG ist einer der führenden Hersteller von Tiefkühl-, Kühl- und Frischprodukten und stellt in ihrem Betrieb in Cressier Kartoffelflocken, Pommes Frites und eine Vielfalt von Spezialprodukten her. Am Eintritt zur Prozesslinie werden die gewaschenen Kartoffeln zwei parallel betriebenen Dampfschälern zugeführt und nach dem automatischen Entfernen ihrer Schale zu den verschiedenen Prozesslinien gefördert.

Innovativer Dampfschäler

Nach einem Referenzbesuch und der Besichtigung des modernen Werks von Kiremko wählte Frigemo die Dampfschälanlage des Typs STRATA. Die innovative Anlage ist mit einem externen Kondensat-Auffanggefäß ausgerüstet. Dadurch lässt sich das Kondensat schon während des ablaufenden Prozesszyklus kontinuierlich aus dem Dampfschäler wegführen. Im Vergleich zu konventionellen Anlagen resultieren eine kürzere Zykluszeit und eine höhere Leistung, da beim Entspannen des Drucks die Anlage schon frei von Kondensat ist und es dadurch zu keiner erneuten Dampfbildung kommt. Ein weiterer Vorteil dieser Prozessführung liegt in einem geringeren Schälverlust im anschließenden Schalenentferner, da die Schale schärfer abgetrennt wird und so weniger anhaftendes,



gelbes Fruchtfleisch als Nebenprodukt ausgeschieden wird. Die Amortisationszeit von nur ein bis zwei Jahren spricht für die Wirtschaftlichkeit der Anlage.

Integration in bestehende Linie

Die Anlage war am vorgegebenen Platz zwischen dem Zuführband der rohen Kartoffeln und dem Schalenentferner einzubauen. Zudem waren die Dampfleitungen und die Podeste anzupassen, und die Steuerung war in das übergeordnete System zu integrieren. Unter der Leitung von Kundert wurden die

umfassenden Installationsarbeiten termingerecht ausgeführt, und die komplett in Edelstahl gebaute Anlage konnte ihren Betrieb pünktlich zu Beginn der neuen Kartoffelkampagne aufnehmen.

Fritz Hirsbrunner

frigemo 