



1, 2, 3 – SCHALENFREI

SCHLEIFBÄNDER VON KLINGSPOR IM EINSATZ IN EINEM KARTOFFEL-SCHÄLBETRIEB

Verschiedene Metalle, Kunststoffe, Hölzer – geschliffen wird alles Mögliche, aber dass sogar Kartoffeln geschliffen werden, das ist sicher für viele neu.



Erst werden die Kartoffeln sortiert und von Steinchen befreit.

Die Firma Börde Vita aus Sachsen-Anhalt nutzt das sogenannte Karbonrundverfahren. Die Kartoffeln fahren über das Schleifmittel, das auf den Laufrollen der Maschine befestigt ist. Nach und nach verlieren die Kartoffeln ihre Schale.

Die Vorteile der Arbeit mit dem Sandpapier liegen auf der Hand: Viel weniger Produktverlust im Vergleich zu einer Messerschälung, nicht mal ansatzweise so hoher Energiebedarf wie bei einer Dampfdruckschälung.



Nach einem Bad geht es der Schale an den Kragen.

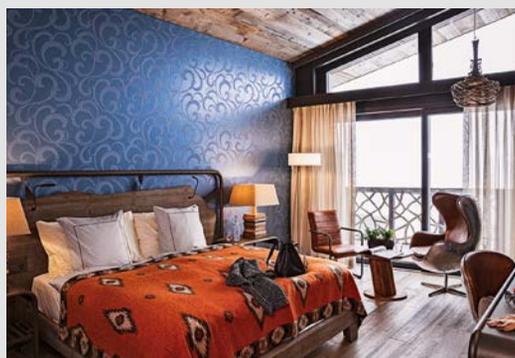
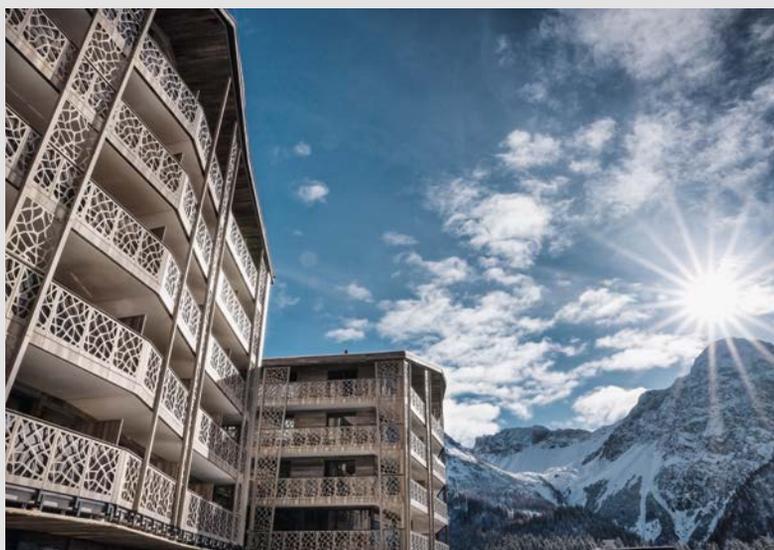


Sauber geschliffen wandern die Knollen zum Zuschneiden.



Gut verpackt ist die Ware bereit für die Auslieferung.

WETTBEWERB WELLNESS-WEEKEND VALSANA



Zimmer: natürlich und echt – ausgestattet mit schönen Naturmaterialien und persönlichem Touch.

Gewinnen Sie mit etwas Glück ein Spa-Special für 2 Personen im Wert von über CHF 1'000.– im Valsana Hotel & Apartments, das im Dezember 2017 neu eröffnet wurde (www.valsana.ch).

MITMACHEN UND GEWINNEN: www.ibzag.ch/spa-wettbewerb