

Werkzeuge Tools



Schälraum mit Trägerscheibe und Leitschaufel (SWN 35)
Peeling chamber includes carrier disk and guide vane (SWN 35)

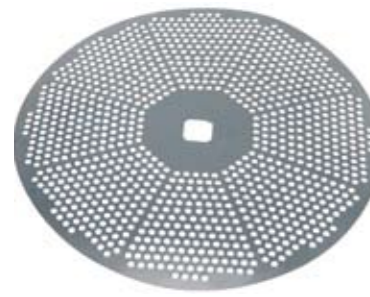


Waschscheibe (SWN 8 S, SWN 15 S) (Bild zeigt SWN 15)
Washing disk (SWN 8 S, SWN 15 S) (picture shows SWN 15)



Stützscheibe (SWN 8 S, SWN 15 S) (Bild zeigt SWN 15)
Supporting disk (SWN 8 S, SWN 15 S) (picture shows SWN 15)

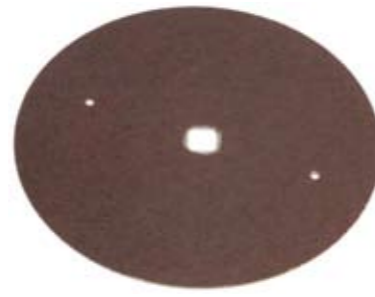
Werkzeuge mit Schälbild Tools with Peeling Pictures



Messerschnitt-Lochscheibe in Nr. 0, 1, 2 Qualität
Knife-edge perforated disk in no. 0, 1, 2 grades



Schälscheibe mit aufgesetzten rostfreien Messern
Peeling disk including mounted stainless blades



CORUND-Schälscheibe mit Körnungsbelag Nr. 24
CORUNDUM peeling disk including grain size distribution lining no. 24



Oberfläche leicht uneben, geringe Rötung, kurze Schälzeit
Surface slightly uneven, little reddening, short peeling time



Glatte Oberfläche (wie handgeschält), erhöhter Schälabfall, geringste Rötung, lange Schälzeit
Smooth surface (as if hand-peeled), more peeling waste, least possible reddening, long peeling time



Rauhe Oberfläche, geringer Schälabfall, schnelle Rötung, kurze Schälzeit
Rough surface, little peeling waste, rapid reddening, short peeling time

Kartoffelwasch- und Schälmaschinen Potato Washing and Peeling Machines SWN Reihe Series

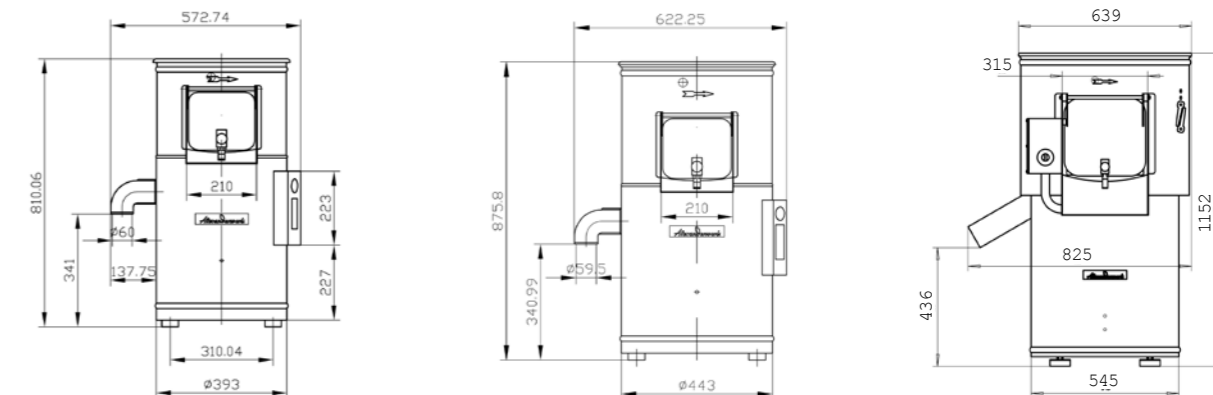


Ausgabe 2007
Edition 2007

Technische Daten Technical Data

	SWN 8 S	SWN 15 S	SWN 35
Stündliche Leistung [kg]¹ <i>Hourly output rate [kg]¹</i>	200	400	500–1200
Motorleistung [kW] <i>Motor rating [kW]</i>	0,37	0,55	2,2
Spannung [V] <i>Voltage [V]</i>	230 oder or 400	230 oder or 400	230 oder or 400
Stromart <i>Current type</i>	Drehstrom <i>three phase current</i>	Drehstrom <i>three phase current</i>	Drehstrom <i>three phase current</i>
Länge des Anschlusskabels <i>Length of connecting cable</i>	3 m mit CEE-Stecker <i>including CEE plug</i>	3 m mit CEE-Stecker <i>including CEE plug</i>	3 m mit CEE-Stecker <i>including CEE plug</i>
Sicherung bei 230 V <i>Fuse at 230 V</i>	16 A träge <i>slow-blow</i>	16 A träge <i>slow-blow</i>	16 A träge <i>slow-blow</i>
Sicherung bei 400 V <i>Fuse at 400 V</i>	10 A träge <i>slow-blow</i>	10 A träge <i>slow-blow</i>	10 A träge <i>slow-blow</i>
Füllinhalt [kg] <i>Filling capacity [kg]</i>	8	15	35–50
Wasseranschlusschlauch <i>Water connection hose</i>	R ½"	R ½"	R ½"
Nettogewicht [kg] <i>Net weight [kg]</i>	42	52	145
Bruttogewicht [kg]² <i>Gross weight [kg]²</i>	70	80	169
Kistenmaße [cm] <i>Crate dimensions [cm]</i>	60 x 58 x 90	62 x 64 x 100	125 x 85 x 130
GummifüÙe zur Stand- sicherung <i>Rubber feet for structural stability</i>	3	3	4

¹ je nach Alter und Sorte der Kartoffeln *depending on potato variety and age*
² seemäßig verpackt *including seaworthy packing*



CAD-Zeichnungen zeigen Frontansichten der SWN 8 S, SWN 15 S, SWN 35
CAD data show front ends of SWN 8 S, SWN 15 S, SWN 35 models.

Alexanderwerk

AlexanderSolia

AlexanderSolia Vertriebs-GmbH Kippdorfstraße 6–24 42857 Remscheid
T +49 (0)2191 79 52 48 F +49 (0)2191 79 52 49 info@alexandersolia.com www.alexandersolia.com
Für Irrtümer und Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen. Technische Änderungen vorbehalten. (0219/01)
No liability will be accepted for errors or omissions. Subject to change (0219/01)

Waschen und Schälen in einem Arbeitsgang

Kartoffelwasch- und Schälmaschinen der SWN Reihe

Mit den Maschinen der SWN Reihe hat Alexanderwerk eine Serie leistungsfähiger Kartoffelwasch- und Schälmaschinen gestufter Leistungsgrößen (8 kg, 15 kg, 35 kg) entwickelt. Damit findet sich für die unterschiedlichen Verpflegungsstärken immer die richtige Maschine. Die Maschinen der SWN Reihe sind besonders geeignet für den Einsatz in größeren Küchenbetrieben wie Kantinen, Krankenhäusern, Heimen, Hotels und Gaststätten. Typisch für das Alexanderwerk ist das durchdachte Baukastenprinzip: Der Einsatz von Topfschälern verursacht im Gegensatz zu Rollenschälern geringen Wartungsaufwand und -kosten. Anwendungen: Kartoffeln, Sellerie, Meerrettich und sonstige Knollenfrüchte (ab 15 kg).

- 1** Massiv rostfreie, standfeste Ausführung für die Großküche und Industrie
Solid, stainless and stable design for use in canteen kitchens or institutional catering
- 2** Zeitschaltuhr mit Motorschutzschalter
Timer switch including motor protection switch
- 3** Wahlweise mit Rundloch-, Corund- oder Wendemesser-Einsatz (nur SWN 35)
Optionally with rounding hole, Corundum or reversible knife-blade insert (SWN 35, only)
- 4** Schonentleerung (nur SWN 8 und SWN 15)
Gentle discharging cycle (SWN 8 and SWN 15, only)
- 5** Drei GummifüÙe (SWN 35: vier) – optional: Winkel zur Verschraubung am Boden
Three rubber legs (SWN 35: four) – optional: includes floor mounting bracket



Bild zeigt SWN 15 S
Picture shows SWN 15 S

Washing and Peeling in one Step

Potato Washing and Peeling Machines of the SWN Series

With the SWN Series machines, Alexanderwerk has developed powerful potato washing and peeling machines of different capacities (8 kg, 15 kg, 35 kg), for you to find just the right machine to match your demand. The machines of the SWN Series are specifically suited for use in institutional catering facilities such as kitchen canteens, hospitals, nursing homes, hotels or restaurants. Typically Alexanderwerk, the modular system: the use of pot peelers instead of roller peelers helps reduce maintenance requirements and costs. Application: Potatoes, celery, horseradish and other such tuber crops (starting from 15 kg).

A Die Maschinen der SWN Reihe sind auf der einen Seite besonders solide ausgeführt, um der täglichen Beanspruchung Rechnung zu tragen, auf der anderen Seite behandeln sie die Rohware entsprechend schonend. Hierzu ist die Innenseite im Schälbereich mit einer dämpfenden Gummierung versehen. Hartes Anstoßen und die damit verbundene Schwarzfärbung der Nahrungsmittel sind für die SWNs somit kein Thema. *The SWN models are very stable and sturdy to meet the requirements of daily use, and they are designed for gentle material treatment. To this end, the interior surface is provided with a damping rubber coating in the peeling section. This prevents the materials from being knocked about and thus blackened when using a SWN machine.*




B Automatische Wasserregulierung: es wird nur die für die jeweilige Größe erforderliche Wassermenge dem Schälprozess zugeführt. Gegenüber der konventionellen Bauweise wird dadurch sehr viel Wasser gespart. *Automatic water flow control: Only the volume of water actually required for the peeling process is supplied as a function of the machine size, which helps save a lot of water as compared to conventional designs.*

C Die Schäl- (oder Waschzeit) wird einfach über eine Zeitschaltuhr an der Maschine eingestellt, die Schälzeitautomatik steuert dann den Vorgang selbstständig. *Merely set the peeling (or washing) time using the timer switch, and the automatic peeling control system will take care of the whole process.*

D Dank ihrer kompakten und durchdachten Ausführung lassen sich die SWN 15 S und die SWN 35 von flexiblen Einzelmaschinen zu leistungsfähigen Komponenten in einem halb- oder vollautomatischen Gesamtsystem ausbauen. Beim Komplettsystem AW KV von Alexanderwerk sind die SWN 15 S und/oder SWN 35 in eine durchgehende Kartoffelverarbeitungslinie integriert. Die Kartoffelwasch- und Schälmaschinen gehören dabei zur Schälereinheit der AW KVs. So ergeben sich Anlagen mit Durchsatzleistungen zwischen 300 bis 2500 kg/h. *Owing to their compact and well thought-out design, the SWN 15 S and the SWN 35 can be turned from flexible stand-alone machines into powerful components within larger systems. Within the AW KV system made by Alexanderwerk, the SWN 15 S and/or SWN 35 are integrated in a continuous potato processing line. Here, the potato washing and peeling machines are part of the AW KV peeling unit. These systems have a throughput rate of between 300 and 2,500 kg/hr.*



SWN Reihe Typenübersicht SWN Series Overview

	<p>SWN 8 S (043130 Grundmaschine, komplett anschlussfertig) 8 kg Füllinhalt: Das serienmäßig kleinste Modell der Kartoffelwasch- und Schälmaschinen ist besonders geeignet für seinen flexiblen Einsatz in Gastronomie und Catering.</p> <p>SWN 8 S (043130 basic machine, fully wired) 8 kg filling capacity: The smallest model within this series of potato washing and peeling machines is especially versatile for use in hotels, restaurants and institutional catering.</p>
	<p>SWN 15 S (043230 Grundmaschine, komplett anschlussfertig) 15 kg Füllinhalt: Ihr großzügig ausgeführter Schälraum für 15 kg Wasch- und Schälgut macht sie so attraktiv für den leistungsfähigen Einsatz in der Großgastronomie und Verpflegungseinrichtungen.</p> <p>SWN 15 S (043230 basic machine, fully wired) 15 kg filling capacity: The hardy models of the SWN Series of machines are designed for versatile use in canteen kitchens and institutional catering.</p>
	<p>SWN 35 (043400 Grundmaschine, komplett anschlussfertig) 35-50 kg Füllinhalt: Im Schälraum der SWN 35 ist Platz für 35 kg Rohware und prädestiniert sie damit zum leistungsfähigen Einsatz in Großküche und Industrie. Vier solide GummifüÙe halten die SWN 35 standsicher auf dem Boden.</p> <p>SWN 35 (043400 basic machine, fully wired) 35-50 kg filling capacity: With its peeling chamber that accommodates 35 kg of material, the SWN 35 is a powerful machine for use in canteen kitchens and industrial catering. As compared to its "little sisters", its peeling chamber and inserts are even more powerful. With its four sturdy rubber legs, the SWN 35 sits stably on the floor.</p>

Aufgrund von technischen Änderungen und Weiterentwicklungen können die Maschinen im Detail von den abgebildeten Ausführungen abweichen.

Owing to technical modifications or improvements, some details of the machines shown in the Figures illustrations may deviate from the actual machine.