

ABHANDLUNGEN & MITTEILUNGEN

zu Themen der

KNOLLEN- UND GEMÜSEBE- UND -VERARBEITUNG UND ANGRENZENDEN FACHGEBIETEN

LISTE FÜR DEN EXTERNEN GEBRAUCH
(Stand: 11.08.2008)

Die nachfolgenden Abhandlungen und Mitteilungen können Sie in englischer oder deutscher Sprache gegen eine Schutzgebühr von EUR 6,- pro Stück einschließlich Versandkosten (im Inland zzgl. MwSt) schriftlich anfordern. Bitte nehmen Sie gleichzeitig die Überweisung auf Konto-Nr. 1 452 333 bei der Commerzbank AG (Bankleitzahl 300 400 00) in D-402 13 Düsseldorf, Deutschland vor, oder senden Sie uns mit Ihrer Bestellung einen Scheck.

A.	Schältechnik für Knollen, Wurzeln, Früchte, Obst und manche andere Naturprodukte
A.1	Allgemeines zur Schältechnik
A.2	Rollenschälmaschinen
A.3	MSS-Maschinen
A.4	Topfschälmaschinen (20K/20M,SBS)
A.5	Zwiebelschälung
B.	Pommes-frites- und Chips-Herstellung und andere Frittier- und Bratprodukte
C.	Trocknen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Konservieren, Blanchieren, Haltbarmachen
D.	Kartoffel- und Gemüse-Schneidetechnik, auch für andere Wurzeln, Knollen, Früchte, Teilmaschinen, Köpfmaschinen, Waschmaschinen, Zentrifugen
E.	Sortieren von geschälten Kartoffeln und anderen geschälten Knollen und Wurzeln oder Teilen hiervon
F.	Inspektionstische und Arbeitstische für geschälte Kartoffeln u. a. geschälte Wurzeln und Knollen
G.	Wasseraufbereitung, Abwassertechnik
H.	Gebrauchte und Vorführ-Maschinen
I.	Reinigung von Maschinen und Anlagen
K.	Salat- und Feinkostherstellung
L.	Sonstige Abhandlungen allgemeinen Interesses: Rohware, Produkte, usw.
M.	Wir über uns
N.	Dienstleistungen, Organisationsmaterial u. -formen
O.	Verpackungsmaschinen; Verpackungen; Verpackungsmaterial
P.	Fördertechnik im Nass- und Trockenbereich

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
		Allgemeines zur Schältechnik
A1	002	Das große Programm: DORNOW - Mechanische Schälmaschinen
A1	005	Einige Gedanken zum Aufbau einer modernen, wirtschaftlich arbeitenden Schälanlage für Kartoffeln und andere Knollen und Wurzeln in einem gewerblichen Kartoffelschälbetrieb. - Standort: West-Europa
A1	006	Reinluft - Schälung in DORNOW-Schälmaschinen
A1	015	Einladung zur Besichtigung verschiedener Schälanlagen
A1	027	Kartoffeln schälen und verkaufen, aber wie?
A1	028	Messerschälung in gewerblichen Schälbetrieben - Notwendigkeit oder Luxus?
A1	034	Kontinuierlich arbeitende Messerschällinien 1. Trommel -Messerschälmaschinen 2. Kontinuierliche „Multi-Messerscheiben-Schälanlagen (MSS)“ 3. DORNOW - SBS - „Step by step“ - Messerschälanlagen, in Stufen arbeitend
A1	036	Artikel des täglichen Bedarfs in gewerblichen Schälbetrieben
A1	060	Kartoffeln schälen - klein angefangen - mit geringer Investition auf den Markt
A1	063	Was bedeutet in der betrieblichen Wirklichkeit: „ Schälen ohne Wasser und Abwasser “ (mit mechanischen Schälmaschinen)?
A1	072	Mikro-Feinschliff-Schälung , insbesondere in Kartoffelverarbeitungsbetrieben
A1	076	Schälung, Sortieren, Hitzebehandlung von roten Beten (CH: Randen)
A1	082	Produkt: geschälte Baby-Karotten aus den USA , ohne Konservierungsstoffe, karborundgeschält, in einfachem Folienbeutel verpackt
A1	092	Die DORNOW - Messerschältechnik . - Verschiedene Möglichkeiten der Anlagengestaltung
A1	093	Analyse von gewerblichen Kartoffelschälbetrieben - Beurteilung und mögliche Verbesserungsvorschläge
A1	094	Manuelles Nacharbeiten oder nochmaliges Schälen von mechanisch geschälten Kartoffeln für den Catering-Bereich? Nachschälen in Topf- oder Rollenschälmaschinen?
A1	104	Dampfschälung - Mechanische Schälung in klein-, mittel- und großindustriellen Betrieben - Wo wird welche Schälmethode eingesetzt?
A1	110	Die Problematik der Nennung von Leistungen von Schälmaschinen, dargestellt am Beispiel von Kartoffeln
A1	115	Aufarbeitung (Neubelegung) von abgenutzten Schälsegmenten aus Karborund-Schälmaschinen

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
A1	133	Einfache Aufbereitungsanlagen für geschälte Kartoffeln usw., für kleine bis mittlere Schälleistungen: Die einfachen und preiswerten Linien zum Waschen , für die Inspektion , das Konservieren und das Wiegen und Abpacken von geschälten Kartoffeln usw.
A1	140	Die neue DORNOW-Großschälanlage in L. zum Schälen, Schneiden und Verpacken von Kartoffeln, Karotten und anderen Wurzeln und Knollen für Supermärkte, Großküchen und Catering-Betriebe , Leistung bis 2,5 t/h Fertigware, Maschinenaufstellungsfläche: ca. 25 x 16
A1	141	Die "zweite Haut" auf geschälten Kartoffeln für den Frischmarkt
A1	157	Fragen zur Schälung
A1	171	Die „Flachschälung“ in gewerblichen Kartoffelschälbetrieben
A1	172	Zweifach mögliche wirtschaftliche Optimierung von Dampfschälanlagen beim Schälen von Wurzeln und Knollen
A1	174	DORNOW Schäl-Technikum
A1	177	Rotierende Bürsten in Schälmaschinen, Waschmaschinen u.a. Maschinen
A1	178	Kann die Dampfschälung von z.B. Kartoffeln durch mechanische Schälmaschinen ersetzt werden?
A1	180	Die Haltbarkeit geschälter Kartoffeln und der Einfluss der angewandten Schältechnik
A1	182	Schälen von Kartoffeln nach dem Kochen - Qualitätsverbesserung oder Gewinn steigern- de Herstellung von Kartoffelprodukten durch ein Schälverfahren für gekochte Kartoffeln.
		Rollenschälmaschinen
A2	012	DORNOW baut 5. Generation Rollenschälmaschinen. Robust gebaut: 20 Jahre und länger haltbar!
A2	021	Die DORNOW-Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie in der Chips-Industrie
A2	025	Die DORNOW - Rollenschälmaschinen der R-OW - Serie in der Gemüse verarbeitenden Industrie sowie in der Konserven- und Tiefkühlindustrie
A2	026	Die DORNOW - Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie in gewerblichen Schälbetrieben und in der Kartoffelverarbeitungsindustrie
A2	029	Ein neuer kleiner DORNOW - Rollenschäler namens „ R-OW-Mini-A “ kam zur Welt!
A2	030	Vor- und Nachteile von in Stufen arbeitenden, längsseitig verbundenen Karborund - Rollenschälmaschinen
A2	046	Schalentfernung nach der Dampfschälung (richtiger: „Dämpfbirne“ oder „Dämpfbehälter“) durch DORNOW Universal - Skin Remover (SR) - Maschinen, (Typen SR-60, SR-90, SR-110, SR-130, SR-150)
A2	057	Radikales und schnelles Abschälen (Kleinerschälen) von Kartoffeln oder ähnlichen Knollen oder Wurzeln (roh oder dampfgeschält) mit DORNOW - Radikal-Rollen-Schälmaschinen der RAD-Serie -; Möglicher wirtschaftlicher Nutzen

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
A2	058	Schälen von subtropischen und tropischen Früchten und Wurzeln mit DORNOW-Radikal-Rollen-Schälmaschinen
A2	078	Das Nachschälen von noch schadhafte dampfgeschälten Kartoffeln und anderen Knollen/Wurzeln in DORNOW - Rollenschälmaschinen
A2	081	DORNOW-Rollenschälmaschinen im Vergleich mit feinmechanisch-komplizierten Messer-Druckluft-Schälanlagen und anderen Messerschälanlagen verschiedener Konstruktionen im Einsatz als Zwiebelschälmaschinen in Trocknungs- oder anderen Verarbeitungslinien
A2	106	Kurzbeschreibung der DORNOW - Rollenschälmaschinen der R-OW-Serie, einsetzbar in der Kartoffel- und Gemüse-Verarbeitungsindustrie sowie in der Obst-/Saft-Industrie
A2	107	Trommel-Rollenschälmaschinen - Vor- und Nachteile, Einsatzgebiete
A2	159	Die Dornow-Rollenschälmaschinen der Baureihe "100"
A2	160	Das Schälen von in Sortieranlagen in Kartoffel-Lagerhallen aussortierten, schlechten, schadhafte Kartoffeln in DORNOW Radikal Rollenschälmaschinen der RAD-Serie
A2	172	Zweifach mögliche wirtschaftliche Optimierung von Dampfschälanlagen beim Schälen von Wurzeln und Knollen
		MSS-Maschinen
A3	019	Die vollautomatischen, in Stufen arbeitenden DORNOW - „Step by step“ - Messerschälanlagen SBS-M
A3	020	„Step by step“ - Nachschälanlagen SBS-BK für kleine, dampfgeschälte Kartoffeln und Pariser Karotten, SBS - BK in Mengen bis zu max. 2000 kg/h (Eingabemenge)
A3	023	Kombinierte, in Stufen arbeitende DORNOW - „Step by step“ - Karborund-Messerschälanlagen SBS-KM - zur Herstellung von geschälten Kartoffeln für den Catering-Bereich
A3	105	Die kontinuierlichen Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS) als Messer-Schälmaschinen, Baureihen AM, BM und CM. Messer-Schälung ohne Abwasser (Die Messerscheiben können ganz oder teilweise ersetzt werden durch Karborundschälscheiben)
A3	131	Die kontinuierlichen Multi-Scheiben-Schälmaschinen (MSS) als Karborund-Schälmaschinen, Baureihen AK, BK und CK. Karborund-Schälung ohne Abwasser (Die Karborundscheiben können teilweise oder ganz ersetzt werden durch Messerschälscheiben)
A3	154	Kurzbeschreibung der kontinuierlichen Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS, einsetzbar in der Kartoffel- und Gemüse-Verarbeitungsindustrie sowie teilweise in der Obst-Verarbeitung und in der Saft-Industrie
A3	155	Schälversuche mit einer Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS (Schnell umbaubar: Messer- oder Karborund-Schälung oder Kombination Karborund-Messerschälung)

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
A3	158	Die Multi-Scheiben-Schälmaschinen "MSS" als Nachschälmaschinen für dampfgeschälte Kartoffeln
A3	176	Schälen von Mangos.
		Topfschälmaschinen (20K/20M, SBS)
A4	056	Die vollautomatischen DORNOW - „Step by step“ - Karborund-Schälanlagen SBS-K
A4	073	Die Langloch-Topf- Karborund-Schälautomaten „30K-OA-Automatic“ und "60K-OA-Automatic"- Die Rundlaufschälmaschine ohne Abwasser
A4	122	Die besonderen DORNOW - Kartoffelschälmaschinen... 20M - HB = Messerschälung (Art.-Nr. 0001) und 20K - HB = Karborundschälung (Art.-Nr. 0020)
		Zwiebelschälung
A5	081	DORNOW-Rollenschälmaschinen im Vergleich mit feinmechanisch-komplizierten Messer-Druckluft-Schälanlagen und anderen Messerschälanlagen verschiedener Konstruktionen im Einsatz als Zwiebelschälmaschinen in Trocknungs- oder anderen Verarbeitungslinien.
A5	163	Zwiebel- "Top and Tail" - Schneide- und Bohrmaschinen
A5	164	Zwiebel-, Silberzwiebel-, Knoblauch-Schälmaschinen "Colonia I-III"
		Pommes-frites- und Chips-Herstellung und andere Frittier- und Bratprodukte
B	014	Industrielle halbautomatische Anlagen zum Vorfrittieren von Pommes frites und zum Frittieren von anderen Produkten mit den Groß-Friteusen "Industry 300" oder "150"
B	038	Die Technologie der Chips -Herstellung
B	039	Kartoffelchips , Produktbeschreibung
B	040	Kleine Durchlaufriteuse Vario Frit 2000, besonders geeignet für die Herstellung von größeren Mengen Snacks aus Pellets
B	044	Kühlung, Tiefkühlung von vorfrittierten Pommes frites u. ä. Produkten auf einfache Weise
B	048	Back- und Bratgerät Typ DORNOW – BB, insbesondere für Reibekuchen (Kartoffelpuffer), Rösti, Gemüsepuffer und andere, in einem niedrigen Fett-/Ölbad zu backende / frittierende Produkte

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
B	050	Die Vorteile der handbedienten Dornow Großfriteusen der "Industry" Baureihe , Modelle 150, 151, 300,301 zur Herstellung von vorfrittierten Pommes frites und /oder Chips (GB: crisps) gegenüber vollautomatischen arbeitenden Friteusen mit gleicher Leistung
B	077	Universal- Bratanlagen für Kartoffelpuffer (Reibekuchen), Pfannkuchen, Omeletts, Bouletten, Rösti, Fischgerichte usw.
B	084	Mit Hand , auf traditionelle Weise hergestellte Chips (GB: crisps)
B	086	Pommes frites (englisch: chips) in einer Verpackung für Mikrowellengeräte , 240 g, tiefgefroren, der Firma Chip Chop, Ross House, Grimsby, GB
B	088	Dick geschnittene Kartoffel-Chips (englisch: crisps), mit Hand in Becken-Friteusen hergestellt , Hersteller: englische Firma KP Foods, Markenname: Brannigans.- Inhalt der Verpackung: 150 g
B	134	Sensorik-Schema für Pommes frites (Karlsruher Schema, überarbeitet)
B	148	Die besonderen Pommes-frites-Schneidemaschinen Slitmaster XA, Super XA und KF – auch geeignet zum Schneiden von Kartoffelscheiben
B	161	Die Großfriteusen mit den heb-,verfahrbaren und sich entleerenden Korbeinsätzen (6400, 6401)
B	166	Bemerkungen zu nicht automatischen Anlagen zum Vorfrittieren von Pommes frites als "Frischware" und "Tiefkühlware" , - handbetätigte, - halbautomatische und weitgehend automatische Anlagen
B	167	Liste der DORNOW–Anlagen–Angebote–Standard (AAS) zur Herstellung von Frittierprodukten u.a.
B	175	Handgemachte "Gemüse-Chips", hergestellt aus Pastinaken, Süßkartoffeln, Rote Bete und Karotten
		Trocknen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Konservieren, Blanchieren, Haltbarmachen
C	037	„ Gemüsebandtrockner “ (als Kopier-Exemplar!)
C	041	Die Haltbarmachung von Lebensmitteln durch Wärmebehandlung (Sterilisation, Pasteurisation)
C	064	Haltbarmachung von geschälten Kartoffeln für den Frischmarkt durch Hitzeeinwirkung in einem Heißwasserbad mit abschließender Kühlung und darauffolgender Verpackung in Schlauchbeuteln oder in fest verschlossenen Kunststoffbeuteln
C	076	Schälung, Sortieren, Hitzebehandlung von roten Beten (CH: Randen)
C	119	Garen von geschälten Kartoffeln und anderen Knollen und Wurzeln in vakuumgezogenen Kunststoffbeuteln . Kombidämpfer Typ E-MB 21/20 (Art.-Nr. 6535)
C	133	Einfache Aufbereitungsanlagen für geschälte Kartoffeln usw., für kleine bis mittlere Schälleistungen: Die einfachen und preiswerten Linien zum Waschen , für die Inspektion , das Konservieren und das Wiegen und Abpacken von geschälten Kartoffeln usw.

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
		Kartoffel- und Gemüse-Schneidetechnik, auch für andere Wurzeln, Knollen, Früchte, Teilmaschinen, Köpfmaschinen, Waschmaschinen, Zentrifugen
D	004	DORNOW - Teilmaschinen für geschälte Kartoffeln. Zwei- und/oder Vierteilung in liegender Position
D	008	Fragebogen Schneidemaschinen
D	043	Stifte-Schneidemaschine für Karotten usw. (Prospekt 108, Seite 11, Abbildung 56) (auch geeignet für Gurken, Stangen-Sellerie, Sellerie-Knollen, Kohlrabi, wenn angegebene Maße beachtet werden)
D	061	Das Sortieren von geschälten Kartoffeln und Teilen in tellergerechte Stücke in gewerblichen Kartoffelschälbetrieben. - Die Sortier- und Teilstation
D	062	DORNOW - Köpf- und Teilmaschine für Karotten mit Aufgabestation und mit anschließender Rollen-Inspektionsstrecke. - Auch nur als Köpfmaschinen oder als Rolleninspektionstisch für alle geschälten Wurzeln und Knollen einsetzbar -
D	085	„Mixed Salad“ - Verpackung 180 g, gekauft bei Somerfield, GB
D	132	Gemüsewasch- und -schneidelinien. Einzelmaschinen für die Gemüsebe- und -verarbeitung. Schällinien für Wurzeln und Knollen sowie Abfallwasser- Behandlungsanlagen
D	140	Die neue DORNOW-Großschälanlage in L. zum Schälen, Schneiden und Verpacken von Kartoffeln, Karotten und anderen Wurzeln und Knollen für Supermärkte, Großküchen und Catering-Betriebe , Leistung bis 2,5 t/h Fertigware, Maschinenaufstellungsfläche: ca. 25 x 16
D	142	Handbediente Maschinen zum Schneiden von Wedges aus Kartoffeln (Kartoffelecken), weiter aus Karotten, Äpfeln, Orangen usw.
D	143	Handbediente Pommes-Château-Schneidemaschinen
D	148	Die besonderen Pommes-frites-Schneidemaschinen Slitmaster XA, Super XA und KF – auch geeignet zum Schneiden von Kartoffelscheiben
D	151	Die industrielle, äußerst flexible Dornow- Schneide- und Sortieranlage "CC" zum Schneiden von Knollen und Wurzeln u.Ä. in Scheiben, Würfel, Stäbchen oder Streifen u.ä. und ggf. zum Sortieren dieses Schnittgutes
D	163	Zwiebel- "Top and Tail" - Schneide- und Bohrmaschinen
		Sortieren von geschälten Kartoffeln und anderen geschälten Knollen und Wurzeln oder Teilen hiervon
E	061	Das Sortieren von geschälten Kartoffeln und Teilen in tellergerechte Stücke in gewerblichen Kartoffelschälbetrieben. - Die Sortier- und Teilstation
E	076	Schälung, Sortieren, Hitzebehandlung von roten Beten (CH: Randen)

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
E	129	Die personalsparende Kombination Inspektionstisch / Kartoffelteilmaschine für kleine und mittlere Kartoffelschälbetriebe
E	151	Die industrielle, äußerst flexible Dornow- Schneide- und Sortieranlage "CC" zum Schneiden von Knollen und Wurzeln u.Ä. in Scheiben, Würfel, Stäbchen oder Streifen u.ä. und ggf. zum Sortieren dieses Schnittgutes
		Inspektionstische und Arbeitstische für geschälte Kartoffeln u. a. geschälte Wurzeln und Knollen
F	066	Rollen-Inspektionstische für geschälte Knollen und Wurzeln 1. Mit Kunststoffrollen, Ø ca. 50 mm, oder 2. Mit Kunststoffrollen, Ø ca. 25 mm
F	129	Die personalsparende Kombination Inspektionstisch / Kartoffelteilmaschine für kleine und mittlere Kartoffelschälbetriebe
F	133	Einfache Aufbereitungsanlagen für geschälte Kartoffeln usw., für kleine bis mittlere Schälleistungen: die einfachen und preiswerten Linien zum Waschen , für die Inspektion , das Konservieren und das Wiegen und Abpacken von geschälten Kartoffeln usw.
F	152	Schnell und langsam arbeitendes Personal am Inspektionstisch und in anderen kritischen Betriebsbereichen eines gewerblichen Kartoffelschälbetriebes. Veranlagung des Personals-"Zählmaschinen"- "Einzel"- und "Gruppenakkord"-Persönliche Beurteilung-Belohnung.
F	184	Inspektionstische - Die Inspektionstische von DORNOW mit Artikel-Nummern, 1. Rollen-IT, 2. Band-IT, 3. Statische IT, 4. Karussell-IT
		Wasseraufbereitung, Abwassertechnik
G	059	Reinigung von Abfallwasser in der Kartoffel- und Gemüsebe- und –verarbeitungsindustrie auf einfache Weise
G	063	Was bedeutet in der betrieblichen Wirklichkeit: „ Schälen ohne Wasser und Abwasser “ (mit mechanischen Schälmaschinen)?
G	074	Trennen von Feststoffen und Flüssigkeiten - Die Trommel-Separatoren Typ 360 und 390, mit möglichen automatisch arbeitenden Reinigungsvorrichtungen
G	124	Abwasser-Reinigungsbecken (Baureihen DORNOW -A und -B) zur Separation sinkender und in Spezial-Ausführung auch schwimmender Teile aus Abwässern - mit automatischer Austragevorrichtung.
G	132	Gemüsewasch- und –schneidelinien. Einzelmaschinen für die Gemüsebe- und –verarbeitung. Schällinien für Wurzeln und Knollen sowie Abfallwasser-Behandlungsanlagen
G	183	Filtern von Abwasser mit den Filtriergeräten FA, FB, FC, FD, (Art.-Nr. 1045ff)

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
		Gebrauchte und Vorführ-Maschinen
H	009	Gebraucht-Maschinen-Liste Q09 , Ausstellungs-, Vorführ-, Gebrauchtmaschinen und -anlagen, Bereiche: Unten aufgeführt von A bis L
		Reinigung von Maschinen und Anlagen
I	068	Reinigungsmittel für Maschinen und Anlagen der Nahrungsmittelindustrie
		Salat- und Feinkostherstellung
K	054	Salat- und Feinkostherstellung , Verkauf von Know-how und Maschinen (nur für Export)
K	085	„Mixed Salad“ - Verpackung 180 g, gekauft bei Somerfield, GB
		Sonstige Abhandlungen allgemeinen Interesses: Rohware, Produkte, usw.
L	007	Leasing , eine interessante Alternative zum KAUF
L	051	Liste der DORNOW - Anlagen - Angebote - Standards (AAS) , Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
L	052	Aufbau einer neuen Kartoffelverarbeitungsproduktion in Gebieten, in denen wenig Erfahrungen bezüglich Verarbeitung, Produktion und Vermarktung vorliegen
L	055-2	Abhandlungen & Mitteilungen zu Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten. Liste der „Q-Prospekte“ für den externen Gebrauch (Schutzgebühr)
L	080	Deutsche Speisekartoffeln - Eine Auswahl der bekanntesten, beliebtesten und neuen Sorten -1998
L	089	Angekochte „Neue Kartoffeln“ in ihrer Schale , in verschlossenen Kunststoffbehältern, mit Butter, Petersilie, Schnittlauch und Minze, kochfertig für Mikrowellengerät oder im Kochtopf; Lieferant: Marks & Spencer, Köln
L	112	Geschmackstoff-Gewinnung aus Kartoffelschalen
L	116	Die wertvolle Kartoffelknolle
L	139	Gekochte Kartoffeln, Chips, Pommes frites und andere Kartoffelprodukte im Geschmackstest
L	152	Schnell und langsam arbeitendes Personal am Inspektionstisch und in anderen kritischen Betriebsbereichen eines gewerblichen Kartoffelschälbetriebes. Veranlagung des Personals-"Zählmaschinen"- "Einzel"- und "Gruppenakkord"-Persönliche Beurteilung-Belohnung
L	153	„Die Erzeugung von Kartoffeln zur industriellen Verarbeitung “

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
L	186	Kartoffellied
		Wir über uns
M	045	Firmenprofil DORNOW - Gruppe: Dr. Karl Dornow & Sohn GmbH & Co. KG und DORNOW food technology GmbH, beide ansässig in D-40549 Düsseldorf
M	117	Die kostengünstige Produktion von DORNOW - Maschinen und -Anlagen - Montage und Gewährleistung
M	123-1	Die Prospekte der Firma DORNOW food technology GmbH , D-40549 Düsseldorf, zu den Themen Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten. Liste der Prospekte für den externen Gebrauch (kostenlos)
M	123-2	Die Prospekte der Firma DORNOW food technology GmbH , D-40549 Düsseldorf, zu den Themen Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten. Liste der Prospekte für den externen Gebrauch (Schutzgebühr)
M	125	Unser Unternehmen ab jetzt im INTERNET unter www.dornow.de
M	173	DORNOW - Produktinformationen im Internet
M	032	Unsere Werkstatt und unsere Monteure sind immer für Sie da !
		Dienstleistungen, Organisationsmaterial u. -formen
N	093	Analyse von gewerblichen Kartoffelschälbetrieben - Beurteilung und mögliche Verbesserungsvorschläge
N	032	Unsere Werkstatt und unsere Monteure sind immer für Sie da !
N	115	Aufarbeitung (Neubelegung) von abgenutzten Schälsegmenten aus Karborund-Schälmaschinen
N	130	Planung von Schälanlagen für Knollen und Wurzeln – Angebot der Hilfestellung
N	138	Ersatzteillager, Wartung und Reparaturen in einem Produktionsbetrieb der Lebensmittelindustrie
N	155	Schälversuche mit einer Multi-Scheiben-Schälmaschine MSS (Schnell umbaubar: Messer- oder Karborund-Schälung oder Kombination Karborund-Messerschälung)
N	174	DORNOW Schäl-Technikum

Kat.	Bez. Q	Titel Q-Prospekt
		Verpackungsmaschinen; Verpackungen; Verpackungsmaterial
O	135	Kleinpackung für geschälte Kartoffeln , 500 g, Verkauf über den Supermarkt
O	140	Die neue DORNOW-Großschälanlage in L. zum Schälen, Schneiden und Verpacken von Kartoffeln, Karotten und anderen Wurzeln und Knollen für Supermärkte, Großküchen und Catering-Betriebe , Leistung bis 2,5 t/h Fertigware, Maschinenaufstellungsfläche: ca. 25 x 16.
O	149	Rösti-Verpackungen
O	150	Folien für die Verpackung von geschälten Kartoffeln u.ä.
		Fördertechnik im Nass- und Trockenbereich
P	162	Die Dornow- Fördertechnik im Nass- und Trockenbereich

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de