

**FLOTT**

*Ihr Partner, wenn's ums Schälen geht.*

Perfekte Wasch- und Schältechnik für  
Knollenfrüchte aller Art



**35/35 S**  
Tischgerät

**35/35 S**  
Bodenstandgerät

**50/50 S**  
Bodenstandgerät



## **MINI-FLOTT** Kartoffelwasch- und schälmaschinen

### Perfekte Schältechnik

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

Das Schälen erfolgt im Wasserbad und bewirkt folgendes:

- kurze sowie geräuscharme Schälung
- schonende Schälweise
- Wassereinsparung

Absolute Sicherheit durch Personenschutzschaltung:  
— automatischer Maschinenstopp beim Öffnen des Einfülldeckels, des oberen Gehäusedeckels oder der Entleerklappe.

Die schonende Entleerung erfolgt durch ein langsames Wiederanlaufen der Maschine sowie die gedrückt gehaltene Starttaste und stellt eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung dar. Ein Unterspannungsauslöser verhindert ein selbständiges Anlaufen des Gerätes nach vorherigem Stromausfall.



#### **MINI-FLOTT zweischneidige Messerschäl-scheibe**

Zweiseitige Ausnutzung durch Rechts- und Linkslauf. Die Messer sind so angeordnet, dass die Kartoffeln durch ihre runde bzw. ovale Form in der Stärke der Schale in die Messerabstände geführt werden. Es kann ein Vorrat von 24 Stunden und länger geschält werden. Die Kartoffeln verfärben sich nicht.

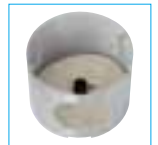
- Kartoffeln wie von Hand geschält



#### **MINI-FLOTT Rundlochschäl-scheiben**

Die gelochten Schäl-scheiben sind so ausgestanzt, dass nach einer Richtung das Material erhaben herausragt. Die hierdurch entstandene scharfe Schnittkante bewirkt das Abschälen der Früchte.

- Schäl-scheibe Nr. 1 = neue Kartoffeln
- Schäl-scheibe Nr. 2 = mittlere Kartoffeln
- Schäl-scheibe Nr. 3 = alte Kartoffeln



#### **MINI-FLOTT Karborundumschäl-scheibe**

Schäl-scheibe mit Reibbelag

### Die technischen Daten

#### Maschinentypen

Füllmenge kg  
Leistung Rohware/h bis  
Nennleistung kW Wechselstrom 230 V  
Nennleistung kW Drehstrom 400 V  
Wasseranschluss DN  
Tiefe mm  
Breite mm  
Höhe mm – Tischgerät (400 V)  
Höhe mm – Bodenstandgerät



#### 35/35 S

4  
80  
0,18  
0,12  
15  
450  
410  
500  
610

#### 50/50 S

5  
120  
0,18  
0,12  
15  
450  
410  
520  
730

\* Die Maschinen sind als Tisch- oder Bodenstandgerät auch mit einem Schmutzwasserablauf auf der linken Seite lieferbar.

**16 K****18 K****20 K****25 K**

## **FLOTT** Kartoffelwasch- und schälmaschinen

### Perfekte Schältechnik

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

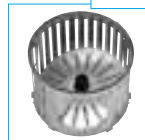
Das Schälen erfolgt am Boden **und** an der Seite im angestauten Wasserbad und bewirkt folgendes:

- kurze sowie geräuscharme Schälung
- schonende Schälweise
- Wassereinsparung

Das für den Schälvorgang benötigte Wasser wird angestaut. Dadurch werden die Früchte gründlich gewaschen und ein weiches Wasserpolster gebildet. Dies führt zu einer schwimmelastischen und äußerst schonenden Schälweise (kein Stoßen oder Schlagen der Früchte).

Absolute Sicherheit durch Personenschutzschaltung:  
— automatischer Maschinenstopp beim Öffnen des Einfülldeckels, des oberen Gehäusedeckels oder der Entleerklappe.

Die schonende Entleerung erfolgt durch ein langsames Wiederanlaufen der Maschine sowie die gedrückt gehaltene Starttaste und stellt eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung dar. Ein Unterspannungsauslöser verhindert ein selbständiges Anlaufen des Gerätes nach vorherigem Stromausfall.



### **FLOTT zweischneidiges SUPER-Messerschälensystem**

mit elektrolytisch geschärften Einzelmessern. Zweiseitige Ausnutzung der Messer durch Rechts- und Linkslauf.

Laufriichtung umschaltbar durch Cekonstecker. Ein Unterschied zwischen den handgeschälten und den maschinell bearbeiteten Kartoffeln ist nicht mehr zu erkennen. Die glatte Oberfläche nach dem Schälvorgang und das selbst bei alten Kartoffeln frisch aussehende Fruchtfleisch ist hervorragend. Der Abfall ist äußerst gering. Die Messer sind so angeordnet, dass die Kartoffeln durch ihre runde bzw. ovale Form in der Stärke ihrer Schale in die Messerabstände geführt werden. Steine und andere Fremdkörper rutschen zwangsläufig über die Messerrücken hinweg. Es kann ein Vorrat von 24 Stunden und länger geschält werden. Die geschälten Kartoffeln verfärben sich nicht.



### **FLOTT Rundlochschalensystem**

mit drei Schälenscheiben  
Nr. 1 = neue Kartoffeln  
Nr. 2 = mittlere Kartoffeln  
Nr. 3 = alte Kartoffeln

Die gelochte Schälenscheibe ist so ausgestanzt, dass nach einer Richtung das Material erhaben herausragt. Die hierdurch entstandene scharfe Schnittkante bewirkt das Abschälen der Früchte. Außer Kartoffeln können selbstverständlich auch andere Knollenfrüchte geschält werden.



### **FLOTT Karborundumschalensystem**

Die Schälenscheibe 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.

#### **Maschinentypen**

Füllmenge kg  
Leistung Rohware/h bis  
Nennleistung kW  
Wasseranschluss DN  
Tiefe mm  
Breite mm  
Höhe mm

**16 K**

6  
150  
0,25  
15  
372  
435  
855

**18 K**

10  
280  
0,37  
15  
530  
555  
930

**20 K**

15  
400  
0,55  
20  
600  
650  
950

**25 K**

25-30  
800  
1,5  
25  
735  
750  
1195

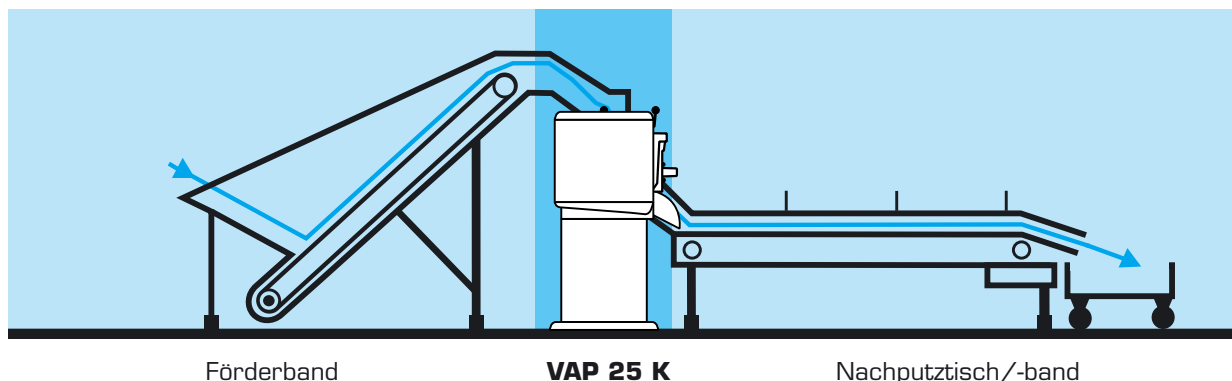


Die Maschinen sind auch mit einem Schmutzwasserablauf auf der linken Seite lieferbar.

## VAP 25 K



# FLOTT vollautomatische Kartoffelwasch- und schälanlage



**FLOTT VAP 25 K** Kartoffelwasch- und schälmaschine, Gehäusemantel Edelstahl rostfrei, Drehstrommotor 400 V, mit automatischer Steuerung über Programmschaltung für

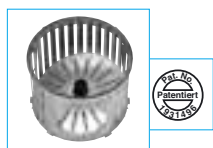
- Befüllung
- Wasch- und Schälvorgang
- Entleerung der geschälten Ware und des Schmutzwasserablaufes
- Magnetventil zur Minimierung des Wasserverbrauches

Das Schälen erfolgt am Boden **und** an der Seite im angestauten Wasserbad und bewirkt folgendes:

- kurze sowie geräuscharme Schälung
- schonende Schälweise
- Wassereinsparung

Das für den Schälvorgang benötigte Wasser wird angestaut. Dadurch werden die Früchte gründlich gewaschen und ein weiches Wasserpolster gebildet. Dies führt zu einer schwimmelastischen und äußerst schonenden Schälweise (kein Stoßen oder Schlagen der Früchte).

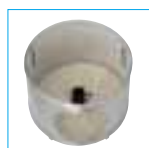
## Drei Schälssysteme und weiteres Zubehör sorgen für perfekte Schälleistung



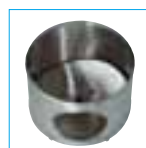
**FLOTT** Zweischneidiges Super-Messerschälensystem



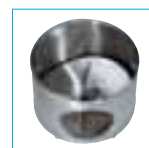
**FLOTT** Rundloch-Schälensystem



**FLOTT** Karborundum-Schälensystem



**FLOTT** Wascheinsatz



**FLOTT** Wascheinsatz mit Bürsten

### Maschinentyp

Füllmenge kg bis  
Leistung Rohware/h  
Nennleistung kW  
Wasseranschluss DN  
Tiefe mm  
Breite mm  
Höhe mm

### VAP 25 K

30  
800-1000  
1,5  
25  
1050  
850  
1220

FLOTT entwickelt komplette Schälanlagen nach individuellen Kundenwünschen.



Die Maschine ist auch mit einem Schmutzwasserablauf auf der linken Seite lieferbar.

**ZS 3****ZS 10****ZS 25**

## **FLOTT** Zwiebel-, Knoblauch- und Gemüseschälmaschinen Perfekte Schältechnik

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

Das Schälen erfolgt am Boden **und** an der Seite und bewirkt folgendes:

- kurze sowie geräuscharme Schälung
- schonende Schälweise
- Wassereinsparung

Absolute Sicherheit durch Personenschutzschaltung:  
— automatischer Maschinenstopp beim Öffnen des Einfülldeckels, des oberen Gehäusedeckels oder der Entleerklappe.

Die schonende Entleerung erfolgt durch ein langsames Wiederanlaufen der Maschine sowie die gedrückt gehaltene Starttaste und stellt eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung dar. Ein Unterspannungsauslöser verhindert ein selbständiges Anlaufen des Gerätes nach vorherigem Stromausfall.



**FLOTT Karborundumschälssystem**  
mit jeweils unterschiedlichen Beschichtungen zum Schälen von folgenden Früchten:

1. Zwiebeln
2. Knoblauch
3. Kartoffeln, Karotten und andere Knollenfrüchte

### Maschinentypen

Füllmenge kg – Zwiebeln bis	
Füllmenge kg – Knoblauch bis	
Füllmenge kg – Kartoffeln, Karotten, usw. bis	
Leistung Rohware/h – Zwiebeln bis	
Leistung Rohware/h – Knoblauch bis	
Leistung Rohware/h – Kartoffeln, Karotten, usw. bis	
Nennleistung kW	
Wasseranschluss DN	
Tiefe mm	
Breite mm	
Höhe mm	



### ZS 3

4
3
5
100
90
130
0,25
15
378
560
855

### ZS 10

12
10
15
300
250
400
0,55
20
600
770
950

### ZS 25

25
20
30
600
500
800
1,50
25
735
900
1195



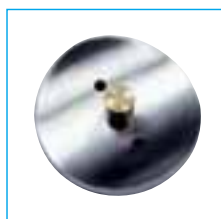
Für den kleineren Bedarf ist der Typ MINI-FLOTT 35 in Sonderausführung als Knoblauchschälmaschine (Füllung: 1- 2 kg) lieferbar.





## Weiteres FLOTT-Zubehör

Einsätze zum Waschen von Kartoffeln und anderen Knollenfrüchten ohne gleichzeitigen Schälvorgang



**MINI-FLOTT**  
Waschscheibe



**FLOTT** Wascheinsatz



**FLOTT** Wascheinsatz  
mit Bürsten

für Typ 16-25 K, VAP 25 K, ZS 3-25

## Schalenauffänger mit Sieb



Schalenauffänger,  
Kunststoff  
für Typ **MINI-FLOTT**  
**35/35 S**



**FLOTT** Schalenauffänger,  
Kunststoff



**FLOTT** Schalenauffänger,  
Edelstahl rostfrei

für Typ **MINI-FLOTT 50/50 S**, 16-25 K, VAP 25 K, ZS 3-25