

Tørking av potet



Skara Gård

- Grue kommune
- Produksjon av settepotet
- Produksjon av såkorn

Hvorfor eget rom til tørking?

- Mindre væravhengig
- Effektivt
- Ønsket å se på alternativer til høstbeising
- Rommet kombineres med vanlig lager og ferdigvare-lager for pakkelinjen

Veien til eget tørkerom

Trinn 1

- Lot først kassene stå luftig under tak med enkel vifte
 - Krevde mye tid og transport, ble væravhengige
 - Ujevn opptørking

Veien til eget tørkerom

Trinn 2: Tørring et så på kjørbar korntørke

- Krevde også mye tid og transport
- Opplevde kondensproblem og ujevn tørring



Veien til eget tørkerom

Trinn 3: Bygde vifteekasse



- Fungerte bra, fikk satt kasser i kanal og utnyttet negativ ventilering
- Men resirkulerte mye av den samme, rå luften inne i rommet
- Ble mindre effektivt og krevde stor plass

Veien til eget tørkerom

Trinn 4: Eget rom for tørking av potet

- Endte med eget rom, fordi:
- Trekker frisk, tørr luft gjennom kassene til enhver tid
- Laget to parallelle systemer som hver for seg har plass til en dags opptak av poteter





- Bygde på samme hus som eksisterende lager og sorteringsrom
- Bygget som et ordinært potetlager og brukes til mellomlager til ferdigpakkede varer

Veien til eget tørkerom

Trinn 5



- Lagde en trakt rundt viften som passet størrelsen på kassene, dette gjør det enkelt å stable kasser



Viften på ytterveggen

