



## NÄRINGS-LIV

# Än har de inte skalat sina sista potatisar

Företaget Limas är okänt för allmänheten, men ett begrepp i branschen



Bilder: WILLY ALM

**Potatisskalare...** Bo Jönsson har patenterat sin metod för knivskalning av potatis. Knivar används för att ge rotfrukterna den sista pulsen, efter karborundumslipningen.

Av CLIFFORD JOHANSEN  
ÅHUS. Trots 17 nuvarande patent, ett otal smärta lösningar och en omfattande export till Europa tillhör företaget Limas en av doldisarna vid Åhus industriområde.

– De flesta vet nog inte om att de ätit potatis som skalats med just våra maskiner, säger Bo Jönsson. Limas utvecklar, konstruerar och tillverkar bland annat maskiner som används för att skala potatis och andra rotfrukter.

Exempelvis har de stora chipstullverkarna i Sverige skalmaskiner från Limas, vilket gör att så gott som alla svenskar någon gång ätit potatis – i en eller annan form – som skalats av Limas maskiner.

– Det är också ganska vanligt att restauranger köper färdigskalad potatis, eftersom det finns regler om hur jordiga råvaror ska behandlas i ett kök.

– Men vi är väl doldisar här i Åhus. Vi marknadsför oss ju inte här. Däremot vågar jag påstå att de flesta inom bran-

schen känner till oss, säger Bo Jönsson.

Bo är VD i familjeföretaget där det totalt arbetar sex personer, varav fyra tillhör familjen.

De olika skalmaskinerna kan delas in i huvudsak fyra olika kategorier; trumskalare, rullskalare med stegskalare, spaltskalare och knivskalare.

Många av skalmaskinerna har karborundum-valsar, vars rotation gör att rotfrukterna skalas av.

Knivskalarna är relativt nya och ett patent har just blivit registrerat i Sverige.

– Vi använder oss av en knivtallrik som roterar åt ena hållet, och en omrörare som roterar åt andra hållet och skapar den viktiga omtumlingen.

– Det gör även att vi får en hög knivhastighet, upp till tio meter i sekunden. Och potatisen blir fasettskalad, många små ytor som är glatta och utan hack.

**Uppfinnarjocke**  
Knivskalaren används främst i kombination med en stegskalare med rullvalsar.

– Dessutom sker nästan all vår skalning utan vatten. Normalt används kopiösa mängder vatten för att skala potatis industriellt, det undviks här. Vi använder cirka 250 liter till ett ton potatis – för att skölja av stärkelsen.

Enligt hustrun är Bo Jönsson något av en uppfinnarjocke och har alltid något nytt patent på gång.

– Vi brukar patentera vissa av våra lösningar, för att undvika att konkurrenterna tar efter direkt. En del patent har gått ut, en del har vi inte förnyat, men just nu har vi väl 17 registrerade patent, säger idémakaren Bo Jönsson.

## Startade 1980

Hans bror Jan är den som bland annat gör prototyperna och ser till att teori och verklighet stämmer överens, medan sonen Per-Ola, nu 32 år, är konstruktör och bland annat håller i den datorstödda utvecklingen vid ritbordet.

– Det var väl aldrig någon tvekan om vad man skulle bli. Det gav sig naturligt och var väl inte så mycket att välja på... säger Per-Ola.

1984, efter fyra års verksamhet vid hemmet, skaffades lokalerna vid Fyrvaktaregatan, dit nu kunder från hela Europa (och ända från Nya Zeeland) kommer för att studera de olika maskinerna på plats.

## Legotillverkning

Prototypen finns fortfarande kvar, lite undangömt i lokalerna. En bit därifrån står den senaste utvecklade trumskalaren, med 24 karborundumvalsar som roterar medsols medan en skruv i trumman för igenom rotfrukterna motsols.

Trumskalaren monteras i Åhus, de flesta andra maskiner legotillverkas på verkstäder i Skåne. Men det här är inga skalmaskiner för ungdomshushållet. Priserna börjar vid halvmiljonen.

– Och skalmaskinerna är bara en del i processen. I ett led ska det kanske också finnas sten/jordavskiljare, tvättar, inspektionsbord, säckningsväg och så vidare. Det blir lika mycket till, säger Bo Jönsson. Som har hittat sin nisch i världen.

Även om inte många utanför branschen känner till den.