



FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren



PRODUKTION

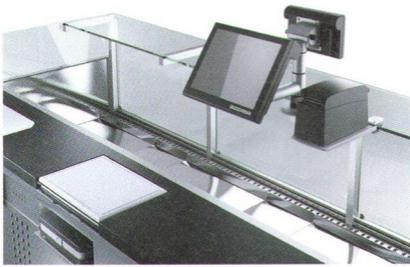
Wie Kollegen räuchern

FLEISCHER MIT ERFOLG

Metzgerei Heimann
Grafing

BERUFSBILDUNG

Regionale
Wurstkultur



Zweite Generation

Das 2011 eingeführte modulare Kassen- und Wägesystem K-Class Flex präsentiert Bizerba nun in der zweiten Generation. Es ist mit Komponenten der KH II-Waagen

mit Dual Core Prozessor sowie ausfallsicherem SSD Massenspeicher ausgestattet. Bei der Entwicklung wurde auf eine leicht strukturierte Oberfläche gesetzt, die verhindert, dass Etiketten auf dem Gerät anhaften. Das Wägesystem ist als Infoterminal, Preisauszeichnungsgerät, Waage oder Kassenslösung nutzbar. Durch die Wake-on-LAN Funktion der Waage kann diese über Nacht für Produkt-Updates „geweckt“ und nach der Aktualisierung heruntergefahren werden. Das wiegende Thekenbrett „ScalePad“ ist fast nahtlos in die Oberfläche integrierbar. Auch die Schneidemaschine Validoline Flex fügt sich in dieses Ambiente ein. www.bizerba.com



Perfekt geschmolzen

Mit dem „Perfectmelt“ bieten UES und H + L Klebtechnik Fleischeereien ein Leimauftragsgerät, das in zehn Minuten betriebsbereit und anschlusskompatibel zur Heißeimtechnik aller anderen Hersteller ist. Es zeichnet auf, ob Störungen der Klebtechnik vorliegen oder ob es sich stattdessen um Bedienungsfehler handelt und ermöglicht eine detaillierte Fehlerüberwachung. Zudem ist das Produkt WLAN- und App-fähig, sodass Störungen direkt an mobile Endgeräte weitergeleitet werden können. Die Option melt-on-demand sorgt dafür, dass nur der benötigte Leim geschmolzen wird. www.hl-klebetchnik.de

Professionell zerkleinern

Eine hohe Produktqualität und optimierte Produktionsabläufe sind bei der Fleischverarbeitung ein Muss. Dafür bieten sich z. B. die Fleischwölfe von Mado mit patentierter Zerkleinerungstechnik an. Das Schneidteilgehäuse in Verbindung mit der Kunststoffverarbeitungsschnecke verhindert die thermische Belastung während des Zerkleinerns und schont den Rohstoff. Die Ultra Mono Automatenmischwölfe MEW 730/731 zerkleinern gefrorenes Material bis -8°C. Durch das stufige Schneckendesign und das -gehäuse erreicht dieser Wolf eine Stundenleistung im Segment der Monowölfe, die lt. Hersteller sonst nur Winkelwölfe schaffen. Der Trichter fasst 280 l, Standard ist ein Schneidsatz Größe Unger E130. Auf Wunsch ist der Wolf mit Unger Schneidsatz G160 nachrüstbar, was 3.000 kg/Std. ermöglicht. www.mado.de



Vegetarische Variationen

Die vegetarischen Produkte von Mega werden aus frischen Rohstoffen hergestellt. Dabei verwendet das Unternehmen vorwiegend regionale Zutaten und achtet auf eine schonende Zubereitung. Im Sortiment befinden sich u. a. Maultaschen, gefüllt mit Spinat, Brokkoli und Möhren, aber auch Gemüsebratlinge aus Kartoffeln Sellerie, Lauch, Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Mais. Vegetarische Saucen, wie die Champignonrahmsauce oder die Gemüsebolognese, sind ebenso im Sortiment vertreten. www.mega-stuttgart.de



Für Wurst ohne Fleisch

Das Nubassa Gewürzwerk präsentiert Lösungen für die Herstellung von veganen und vegetarischen Wurst- und Fleischalternativen. Die Wurst-Compounds Nuba-Kombi Vegan Weiss oder Rot in Verbindung mit Nuba-Kombi Vegan Basis sind auf Pflanzenproteinbasis hergestellt und enthalten kein Soja. Auch auf Ei, Milch und die daraus hergestellten Binde- und Verdickungsmittel wurde verzichtet. Damit entstehen vegane Produkte wie Bratwurst, Wiener oder Aufschnitt. www.nubassa.de

Doppelt clippen

Mit dem CDC 800 Easy Plus, ein Tischdoppelclipper von CT Cliptechnik Deutschland, gelingen Einzelportionen, Wurstketten, halbe und ganze Wurstringe. Der flexible Kaliberbereich von 25 bis 105 mm verarbeitet Natur-, Faser-, Kunststoff- und Collagendärme. Auch räucherbare Kunststoffhüllen können faltenfrei und zügig portioniert werden. Die Bedienung des Clippers erfolgt durch eine Person. Dafür wird das Füllrohr direkt an die Füllmaschine geschraubt und die Portionierung durch den Kniehebel ausgelöst. www.cliptechnik.de



Reinigung und Desinfektion mit Produkten von Seeger

D-72336 Balingen
Tel. +49 7433 960-0
Fax +49 7433 960-150
www.seeger-sauber.de



Desinfektionsreiniger sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Produktinformation und Kennzeichnung lesen.

Seeger-Produkte erhalten Sie im Fleischereibedarfs-Großhandel