

Qualität und Erfolg mit neuen Maschinen

Regelmäßige Investitionen in die Betriebsausstattung sind für Produktqualität und gute Ertragslage im Metzgerhandwerk unverzichtbar

München (nik) – Im Metzgerhandwerk steht zwar das meisterliche Können an erster Stelle, wenn es um Spitzenqualität geht. Um wirtschaftlich erfolgreich zu sein braucht jeder Betriebsinhaber neben seinem Wissen und seiner Erfahrung auch zeitgemäße Maschinen und Geräte, um rationell produzieren zu können. Die Zuliefer-Industrie bietet die für jede Betriebsgröße und den speziellen Bedarf des Handwerks ausgerichtete Technik an. Der kluge Metzgermeister weiß: Wer in Technik investiert, reduziert die Personalkosten. Nachfolgend eine Auswahl seit Jahren bewährter, jedoch stets verbesserter, und auch völlig neuer Maschinen und Geräte für zeitsparendes und gewinnbringendes Arbeiten

in Zerlegeraum und Wurstküche.

Bastra

Die Bayha & Strackbein GmbH entwickelt, produziert und ver-



Der von Bastra produzierte Kochkessel der Modellreihe 2000 Plus kann mit einigen Vorzügen aufwarten. Fotos: PR

treibt seit mehr als 50 Jahren Kochkessel der Marke Bastra.

Durch den konsequenten Einsatz hochwertiger Materialien und Komponenten sowie durch hohe Verarbeitungsqualität und neueste technologische Standards können so die heutigen Anforderungen an Funktionalität, Produktivität und Wirtschaftlichkeit erfüllt werden.

Eine selbsttragende und komplett aus rostfreiem Edelstahl bestehende Konstruktion, der fugenlos verschweißte hygienische Kesseleinsatz sowie die effiziente Vollisolierung sind einige der Vorzüge der Modellreihe „2000 Plus“. Außerdem werden diese Kochkessel serienmäßig mit einem doppelwandigen Isolierdeckel mit Silikondichtung sowie einem breiten Sicherheitsbügelgriff ausgerüstet.

Die Modelle der Produktlinie „Classic Line“ haben ein Fassungsvermögen von 200 bis 600 Litern. Kochkesselanlagen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 1200 Litern werden in der Produktlinie „Industrial Line“ für industrielle Anwender angeboten.

Alle Kochkessel werden serienmäßig mit modernen leistungsfähigen Mikroprozessor-Steuerungen ausgestattet. Optional sind eine automatische Deckelöffnung und als Zubehör Beschiebungskörbe sowie Schwimm- bzw. Bodensiebe erhältlich.

Bei Gas- oder Ölbeheizung erreicht die intelligente Brennraumkonstruktion mit ihrer Boden- und dreiseitigen Kesselbeheizung einen feuerungstechnischen Wirkungsgrad von über 90 Prozent und stellt so einen besonders energieeffizienten und umweltschonenden Betrieb sicher. Außerdem stehen entspre-

chende Aggregate für Elektro-, Niederdruckdampf- oder Hochdruckdampfheizung zur Verfügung. Website: www.bastra.de.

Bizerba

Bizerba präsentierte auf der SÜFA in Stuttgart ein großes Angebot an Schneidemaschinen. Die Schneidemaschine A510 eignet sich, um Fleisch, Wurst und Käse zu schneiden und gleichzeitig zu wiegen. Die Bizerba-Software vergleicht dabei kontinuierlich das geschnittene Gewicht mit dem Zielgewicht und reguliert die Scheibendicke noch während des Schneideprozesses.

Vor dem Schneiden lassen sich Art des Schneidguts, Anzahl der Scheiben, Zahl der Portionen, Schnittstärke, Fächerabstand, Ablageform und Zielgewicht definieren und im Menü festlegen. Selbst naturgewachsene Produkte wie



Die Bizerba-Schneidemaschine mit ringförmiger Ablage.

Schinken lassen sich exakt auf das Fixgewicht zuschneiden. „Damit erfüllen wir die Anforderungen nach Fixgewichtsverpackungen auch bei unkalibrierter Ware. Zum Säubern muss das Messer nicht abgenommen werden. Damit ist der Reinigungsvorgang einfacher und auch sicherer.“

Die Präzisionsschneidemaschine VS-12 D eignet sich zum Schneiden von Wurstwaren, Schinken, Speck, Rauchfleisch, Braten und Rouladen und fächert wahlweise in drei Reihen längs oder quer und legt das Schneidgut auch in

Schinkenpressen



- aus Edelstahl V2A im Baukastensystem
- von 70 bis 600 kg problemlos stapelbar
- Druck bis 8 bar
- äußerst stabile Ausführung

Ausführliche Informationen entnehmen Sie unserem neuen Katalog



Eichendorffstraße 5 • 91586 Lichtenau
 Telefon 0 98 27/3 54 • Fax 0 98 27/75 04
 e-mail: eberhardt-gmbh@t-online.de
 Internet: www.eberhardt-gmbh.de