

Die Fleischerei Verzehrsmontor:
Nachfrage nach Kalbfleisch unter der Lupe.
Lesen Sie die Marktanalyse auf Seite 14

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Praxistest:

Der Konti-Kutter KK 140 AC-6
spart Zeit und Energie

Räuchern und Reifen:

Beste Bedingungen für das
Veredeln von Rohware

FleischereiHandwerk



Ernährungsberatung:

Abnehmen mit Fleisch

Schweinefleischerzeugung:

Die Dänen wollen den Einsatz
von Antibiotika weiter senken

Fahrzeuge:

Fleischwaren schnell, sicher
und gut gekühlt transportieren

Anuga FoodTec 2015:

Trends und Technik

Gefährdungsbeurteilung:

Gefahren am Arbeitsplatz
erfassen und bewerten



Besuchen
Sie uns auf der

**ANUGA
FOODTEC 2015
IN KÖLN**

HALLE 6.1 | STAND D060 | E079

und entdecken Sie die
Weltneuheit von
FESSMANN in Sachen
Räuchern!

Entdecken Sie die Weltneuheit.

Die FESSMANN-Technologie die das Würstchen
beim Räuchern in den Mittelpunkt stellt.

Räuchern Sie Ihr Würstchen so wie Ihr Kunde das
von Ihnen erwartet. Zarter Darm, guter Geschmack
und intensive Farbe. Kombinieren Sie Glimmrauch
mit Dampfrauch oder mit Reiberauch und das alles
mit dem System der FESSMANN-Ratio-Familie.

FESSMANN

Leading in Smoking Technologies

www.fessmann.de



Kohlhoff Hygienetechnik

Besonderes Merkmal der neuen Hygieneschleuse ERGO-Line ist die in einem Winkel von 45° zur Laufrichtung angeordnete Händedesinfektion. Diese ergonomische Anordnung reduziert die sonst übliche Oberkörperdrehung des Nutzers und verbessert die Standsicherheit während der gleichzeitigen Sohlenreinigung.

Ergonomisch optimierte Anordnung

Neben einer repräsentativen Auswahl aus mehr als 100 Standardprodukten für die Personal- und Betriebshygiene umfassenden Programm zeigt Kohlhoff Hygienetechnik, Unna, anhand einer Kompakt-Hygieneschleuse seine neue Modellreihe „ERGO-Line“. Ihr besonderes Merkmal ist die in einem Winkel von 45° zur Laufrichtung angeordnete Händedesinfektion. Diese ergonomisch optimierte Anordnung reduziert die sonst übliche Oberkörperdrehung des Nutzers um circa 50 Prozent und verbessert so auch die Standsicherheit während der gleichzeitigen Sohlenreinigung.

In dieser Hygieneschleuse arbeitet ein proportionales Mischsystem für die Zuführung des Sohlenreinigungsmittels sehr präzise – unabhängig von Schwankungen des bauseitigen Wasserdrucks und der Wassermenge – und erhöht damit die Wartungsfreundlichkeit der Sohlenreinigungsmaschine. Ein sich selbstständig entlüftendes Händedesinfektionssystem funktioniert in der Modellreihe ERGO-Line auch dann noch, sollte mal Luft in die Zuführungsleitung gelangen. Ein digitales Messsystem dokumentiert den Wasserverbrauch sowie die Abgabemenge von Händedesinfektions- und Sohlenreinigungsmittel pro Durchlauf. Diese Daten können via Bluetooth oder WLAN an einen Rechner übermittelt werden. Statusmeldungen lassen sich auch via WLAN oder SMS direkt an das interne oder externe Serviceteam übermitteln.

Halle 5.2, Stand C031/D030

Schnell einsatzbereit

In vielen Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie kommen die Westfalia-Menger der Stork & Herrmann GmbH, Gütersloh, zum Mischen und Mengen von diversen Produkten zum Einsatz und erleichtern wesentlich den Produktionsablauf. Die Maschinen werden in Größen von 45 bis 550 l Inhalt komplett aus Edelstahl am Standort Gütersloh gefertigt. Sehr beliebt sind die Mischmaschinen bei der Produktion von Feinkostsalaten, denn empfindliche Produkte können mit variabler Mischarmdrehzahl sehr schonend gemischt werden, so dass Zutaten wie zum Beispiel Spargelspitzen und Mandarinen nicht gequetscht werden. Neu im Sortiment der Reinigungstechnik hat das Unternehmen



Stork & Herrmann

Dank eines Wahlhebels können zwei unterschiedliche Reinigungsmittel (etwa sauer-alkalisch) zugefügt werden.

stationäre sowie mobile Niederdruck-Schaumanlagen. Erhältlich sind zwei Baureihen, wahlweise mit oder ohne integrierte Druckerhöhungspumpe, entsprechend bauseitiger Gegebenheiten. Beide Baureihen zeichnen sich laut Unternehmen durch schnelle Einsatzbereitschaft aus. Dank eines Wahlhebels können zwei unterschiedliche Reinigungsmittel (zum Beispiel sauer-alkalisch) zugefügt werden, um unter dem Einsatz von Druckluft einen konstanten, guten Schaum zu erzeugen. Abschließend kann in einer zusätzlichen Einstellung mit einer Niederdrucklanze dieser Schaum leicht abgespült werden. Ferner ist das abschließende Versprühen eines Desinfektionsmittels möglich.

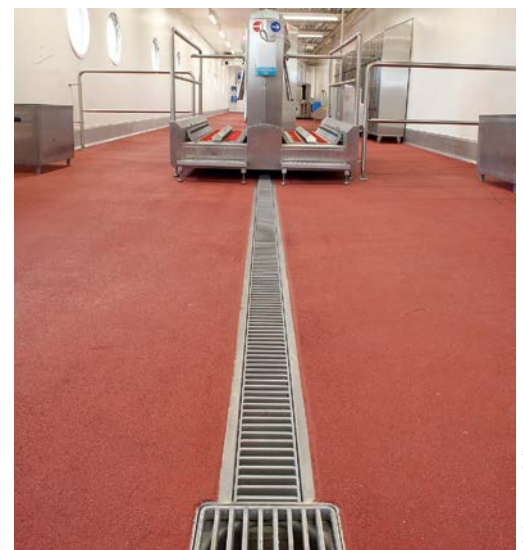
Halle 6.1, Stand C050

Edelstahl für besondere Hygiene

Wiedemann-Technik, Husum, präsentiert auf der Anuga FoodTec hygienische Lösungen aus Edelstahl, wie etwa Entwässerungssysteme, wie Bodeneinläufe und Rinnen. Die stabilen Entwässerungsrinnen lassen sich leicht reinigen und sind mit einer ansprechenden Optik konzipiert. Zur Verfügung stehen Kastenrinnen, Schlitzrinnen oder Rinnen-Bodeneinläufe aus Edelstahl.

Bodeneinläufe werden im Tiefziehverfahren hergestellt, was die Anzahl der Schweißnähte auf ein Minimum reduziert und hygienisch glatte Oberflächen schafft. Sämtliche Einläufe werden gebeizt und VA-korngestrahlt, damit die Eigenschaften des Edelstahls voll zum Tragen kommen. Auch Einbauteile wie Schlammfang und Geruchsverschluss sind aus Edelstahl.

Türen fällt in der Lebensmittelindustrie eine ebenso große Bedeutung zu. Unabhängig von der Funktionalität und ganz gleich, ob Betriebstüren sensible Verarbeitungsbereiche von anderen Räumlichkeiten abtrennen,



Wiedemann-Technik

Stabile Entwässerungssysteme, wie Bodeneinläufe und Rinnen, aus Edelstahl lassen sich leicht reinigen und sorgen so für besondere Hygiene in der Lebensmittelindustrie.