



Die Fleischerei Verzehrsmontior:  
Nachfrage nach Kurzgebratenem unter der Lupe.  
Lesen Sie die Marktanalyse auf Seite 20

www.fleischerei.de

# Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

**Fleischwursttorte:**

Besondere Produkte sorgen für Aufmerksamkeit

**Schneidwerkzeuge:**

Scharf geschliffene Messer für saubere Schnitte

**FleischereiHandwerk**



**Zeit für Umsatz:**

## Ideen für den Grill

**Veredeln:**

Mit weniger Verschnitt und mehr Gewinn abschwarten

**Schweinefleisch:**

Dänische Erzeuger erfüllen steigende Anforderungen

**Anuga FoodTec 2015:**

## Impulse für die Branche

**Abgabenlast:**

Grenzwerte für Beiträge und Lohnsteuerpauschalierung

## MAJA-Maschinenfabrik

Seit 60 Jahren Partner der Fleischverarbeitung!



- ENTSCHWARTEN
- ENTFETTEN
- ENTVLIESEN
- ENTHÄUTEN
- SCHNEIDEN
- AUTOMATISIERUNG
- SCHERBENEIS
- NUGGETEIS



TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT

# MAJA



www.maja.de

GmbH, die in diesem Bereich seit über 25 Jahren mit eigenständigen Maschinenserien eine feste Adresse ist. Vor allem das Herzstück der Maschinen, das verschraubte und vollverschweißte holac-Magazin, konnte überzeugen. Mit Wandstärken bis über 80 mm ist es über 250 kg schwer und wird neben den Käsemaschinen auch in die „Heavy-Duty-Maschinen“ VA und Maxx für die Fleischverarbeitung eingebaut.

Auch war eine stark steigende Nachfrage aus dem asiatischen Raum nach den ausgestellten Scheibenschneidern der Sectomatenreihe spürbar.

### Breites Angebot an Hygienetechnik

Auf der Anuga FoodTec präsentierte Kohlhoff, Hersteller hygienetechnischer Anlagen für die Personal- und Betriebshygiene, eine repräsentative Produktauswahl aus seinem Hygienetechnikprogramm. Zu den vielfach beachteten Messeneuheiten gehörte neben der ergonomischen Kompakt-Hygieneschleuse Ergo-Line auch der automatische Hochgeschwindigkeitshändetrockner Handdryer-1. Sein neues komplett spritzwassergeschütztes Gehäuse ermöglicht insbesondere in Feuchtraumbereichen einen zuverlässigen und störungsfreien Einsatz. Er trocknet die Hände in circa 15 Sekunden. Seine Luftgeschwindigkeit und -temperatur sind individuell einstellbar.

Auf seinem Messestand nutzte Kohlhoff die Gelegenheit, um nationalen und internationalen Vertriebspartnern und Fachbesuchern den druckfrischen Gesamtkatalog „Hygienetechnik & Regalsysteme“ vorzustellen. Das darin enthaltene Standardprogramm umfasst aktuell mehr als 100 hygienetechnische Produkte und Anlagen in diversen Ausführungs- und Ausstattungsvarianten – außerdem verschiedene Regalsysteme aus Edelstahl und Aluminium für die hygienische Lagerung von Lebensmitteln in gekühlten und ungekühlten Räumen.

### Neue Räucheranlage mit Mehrwert

In den Kernpunkten Energieeffizienz, Prozessgleichmäßigkeit, Flexibilität und Sicherheit will Vemag Anlagenbau, Verden, mit dem neuen und verbesserten Aeromat II neue Maßstäbe setzen. Viele Fachbesucher konnten sich auf der Messe von der Qualität der Räucheranlage überzeugen.

Die Gleichmäßigkeit der Luftverteilung in der Anlage wurde mithilfe von Nebel erstmals sichtbar gemacht. Doch auch äußerlich gibt es Neuerungen, die einen Mehrwert für jeden Kunden bedeuten. Die Kammerbreite wurde verringert und so der gesamte Platzbedarf der Anlage reduziert. Gleichzeitig ist jedoch die Türbreite erhöht worden, um den Einsatz von Sonderwagen mit einer Breite von bis zu 1,2 m zu ermöglichen.

Die perfekte Ergänzung zu einem Aeromat ist die vollständig neu entwickelte Schaumstation easy Foam. Sie

zeichnet sich laut Hersteller durch ihre kompakte Bauform und einfache Bedienung aus. Trotz ihrer Größe produziert sie perfekten festen Schaum mit guten Haftungseigenschaften, der sowohl zur manuellen Reinigung als auch für ein automatisches CIP-System verwendet werden kann.

Als weiteres Messe-Highlight präsentierte das Unternehmen die optionale Wärmerückgewinnungsanlage Eco-Con für Räucheranlagen. Mithilfe dieses Systems auf Basis eines Wärmetauschers wird bereits erhitzte Abluft dazu genutzt, die Frischluft vorzuwärmen. Eine Energieersparnis von bis zu 30 Prozent soll möglich sein.

Auch im Bereich der Pasteurisierungs-Koch- und Kühlanlagen gibt es Neues aus dem Hause Vemag Anlagenbau. Der Towerpool soll die perfekte Lösung sein für das effiziente und gleichmäßige Kochen, Pasteurisieren und Herunterkühlen von dicht gepackten Waren, Presstowern und durchbrochenen E1- und E2-Kisten mittels Wasser. Eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der gesamten Kammer ist gewährleistet, die neben hoher Produktgleichmäßigkeit auch zu Energieeinsparungen und Zeitersparnis im Prozess führt. Um perfekte Gleichmäßigkeit zu erreichen, zirkuliert das Wasser über den Behandlungszeitraum in der Kammer.

### Wasserdichte Mehrkopfwagen

Die neuen wasserdichten Mehrkopfwagen der Baureihe CCW-RV stellte Ishida, Schwäbisch Hall, auf der Kölner Messe vor. Sie kombinieren laut Hersteller Hochleistung mit beeindruckender Robustheit und großen Hygienevorteilen und sollen frische sowie gefrostete Lebensmittel mit enormer Geschwindigkeit und Präzision verarbeiten.

Ishida erreichte für die 14-köpfige Modell der Baureihe CCW-RV eine unabhängige Zertifizierung gemäß der anspruchsvollsten Schutzart IP96K. Das renommierte



Der neue und verbesserte Aeromat II sorgt für eine gleichmäßige Luftverteilung in der Kammer.



Ishida präsentierte effiziente Maschinen und Linienlösungen für das Verwiegen, Abfüllen und Verpacken sowie die Qualitätskontrolle.

Fortsetzung auf Seite 73