

POLY-CLIP SYSTEM

Einfache Bedienung

Frankfurt am Main (pr) – Leistungsstark und bedienerfreundlich ist der SFC von Poly-clip System aus Frankfurt am Main gut für jede Produktion, die handwerkliche, traditionelle Produkte herstellen will. Er ist unverzichtbar für Unternehmen, die

wurst und weiteren Spezialitäten aus. Durch die Verwendung attraktiver genähter Därme und Darmabschnitte, sei es aufgrund von Material oder Bedruckung, werden mit dem SFC Wurstprodukte hergestellt, die unter Marketing-Aspekten Alleinstellungsmerkmale erhalten und somit Premiumpreise erzielen können. Ein weiteres Einsatzgebiet des SFC ist die Pizzasalami, die rationell in Stangen von bis zu 1,30 m hergestellt und in der weiteren Verarbeitung gesliced wird. Diese Anwendung ist ganz besonders in den Vereinigten Staaten eines der Haupteinsatzgebiete des SFC, wird allerdings in Europa auch immer interes-



Durch die problemlose Clipdruckverstellung des SFC von Poly-clip System ist ein kontinuierliches Arbeiten möglich. Foto: PR

mit eigenen Marken offensiv an die Endverbraucher herantreten. Seine Stärken spielt der SFC besonders bei Produkten mit einzigartigem, regionalem Charakter, wie z. B. bei Leberwurst-Sonderformen, Pfeffersäckchen, Tee-

santec. Der SFC ist mit vier Füllrohren ausgestattet, so dass das Aufziehen und Füllen im selben Takt erfolgen kann. Das bedeutet hohe Effizienz – produktabhängig von bis zu 35 Takten pro Minute im

STEGMANN

Emmentaler Spezialitäten

Kempten (pr) – Die Stegmann Emmentaler Käseerei starten jetzt die Einführung der Emmentaler Spezialitäten Range unter der Marke Wildberg. Damit gehen die Allgäuer neue Wege und etablieren eine emotional erlebbare Markenwelt im Emmentaler-Segment. So ist Wildberg durch individuelle Vielfalt an die verschiedenen Ansprüche moderner Verbraucher angepasst. Die neuen Bio-, Rahm- und Light-Hardkäse-Spezialitäten werden in kleinen kundenfreundlichen Einheiten angeboten. Jede Emmenta-

ler Spezialität ist als Portion, gerieben oder als Scheiben in wiederverschließbaren Beuteln erhältlich. Verkostungstheken in Form überdimensionaler Käsecken, einladende Banner und attraktiv mit frischem Obst dekorierte Käsehäppchen wecken das Interesse der Verbraucher. Am Stand konnten die Kunden die Variationen kosten und ihren Favoriten wählen. Über Teilnahmekarten und Handzettelanzelgen wurden drei Wochenenden für zwei Personen in einem Allgäuer 5-Sterne-Hotel verlost. ■

Kaliberbereich bis 70 mm. Einfache Bedienung ist sichergestellt, denn nur wenige Parameter sind veränderbar. Durch die problemlose Clipdruckverstellung während der Produktion – ohne Werkzeug – ist kontinuierliches

Arbeiten gewährleistet. Die S-Clip werden von der Rolle geliefert, so dass kontinuierlich gearbeitet werden kann. Auch ist der Automat bequem höhenverstellbar über Rollenketten und passt sich jeder Produktion an. ■

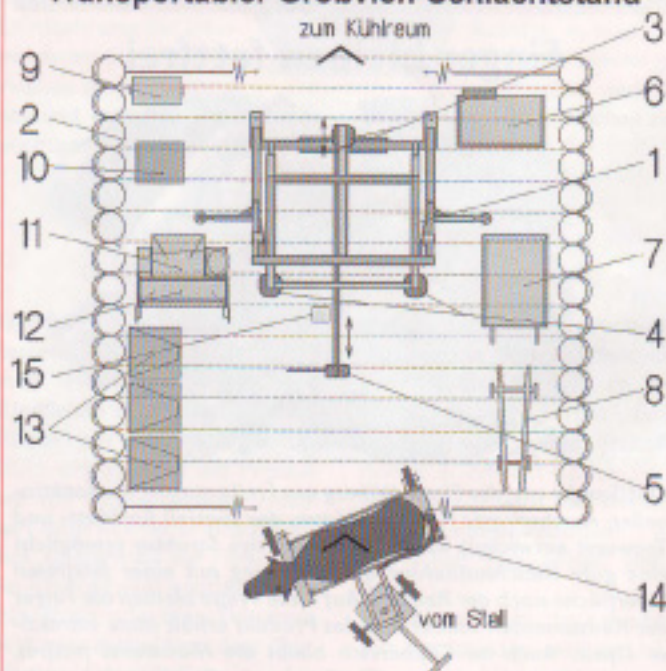
HORNICKEL GMBH

Transportabler Schlachtstand

Breitungen (pr) – Die Firma Gebr. Hornickel GmbH aus Breitungen bietet daher eine transportable Großvieh-schlachanlage. Zur Gestaltung der örtlichen Voraussetzungen für den Antrag auf Registrierung nach Paragraph 11a Abs. 3 Fleischhygieneverordnung beim zuständigen Veterinäramt bietet die Firma Unterstützung an, d.h. planungstechnische Bearbeitung für die Umnutzung bestehender Gebäude oder für einen Neubau mit Schlacht-, Kühlraum, Hygiene-technik, Sozialräumen, Wasser- und Stromversorgung. Des Weiteren kann die Umsetzung durch eigene Monta-

gekräfte ausgeführt werden. Zur Auslastung des Schlachtpersonals und Kostenminimierung ist das Zusammenwirken mehrerer Schlachter mit Terminkoordinierung erforderlich. Mindestens drei Stück Großvieh sind pro Schlachtstätte und Schlachttag notwendig. Die Zuführung der Tiere zum Schlachtstand erfolgt über eine fahrbare Betäubungsanlage. Durch den Einsatz zusätzlicher Technik wie Betäubungsanlage, Brühtrug oder Brüh- und Enthaarungsmaschine sowie Schlachtschragen können auch Schweine jeder Größe geschlachtet werden. ■

Transportabler Großvieh-Schlachtstand



Modellzeichnung der Schlachanlage der Gebr. Hornickel: 1 = Rahmengestell, 2 = Tragluftzeit/Schlachtraum, 3 = Enthäutung mechanisch, Aufzug mit Umlenkrolle, 4 = Zwei Aufzüge mit Schlachtbalken und Wägeinheit, 5 = Spalt-Hubsäge, 6 = Podest fahrbar, 7 = Podest/Pansenkarre, 8 = Auflagebock fahrbar, 9 = Elektromodul/Waage-Auswertegerät, 10 = Reinigungs- und Desinfektionseinheit, 11 = Hygienemodul, 12 = Untersuchung/Probenentnahme, 13 = Abfallbehälter, 14 = Betäubungsanlage fahrbar, 15 = Bodenablauf. Foto: PR