

Raimund Beck zeigt Möglichkeiten zu mehr Produktivität & Bedienkomfort auf der IFFA 2025

Mit durchdachten Lösungen, die Ergonomie, Effizienz und Qualität vereinen, stellt Raimund Beck seine Innovationskraft unter Beweis. Die Neuentwicklungen sind ein starkes Signal an alle Betriebe, die ihre Prozesse optimieren wollen.



Prozesse in der Lebensmittelproduktion effizienter, sicherer und wirtschaftlicher zu gestalten – dafür steht **Beck Clip Systems**. Das Unternehmen zeigt sich 2025 mit einem erweiterten Portfolio, das besonders auf die Anforderungen mittelständischer Handwerksbetriebe sowie der Industrie zugeschnitten ist.

Verpackung neu gedacht

Das Sortiment reicht von **Aluminium-Clips** über manuelle und halbautomatische Clipper bis hin zu vollautomatischen Clipmaschinen. Neu im Fokus steht ein **Vakuumverpackungssystem für Geflügel**, das die Haltbarkeit sensibler Produkte signifikant verlängert und hygienische Standards zuverlässig einhält. Ergänzend dazu wurde ein Fördertisch mit integriertem Markierungssystem entwickelt, der sowohl bei Protein- als auch bei Naturdärmen eine präzise und normgerechte Produktkennzeichnung ermöglicht – ein klarer Vorteil in puncto Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung.

Neuer Halbautomatik-Doppelclipper

Der neue halbautomatische Doppelclipper BCS-200SM wurde speziell für mittelgroße Handwerksbetriebe entwickelt. Er überzeugt durch ein robustes, druckluftbetriebenes System – ganz ohne Stromanschluss. Das Gerät lässt sich mechanisch mit jedem gängigen Füller koppeln und verarbeitet Wurstwaren im Kaliberbereich von 25 bis 100 mm. Dank seiner pneumatischen Darmbremse, dem fahrbaren Untergestell und der automatischen Schneidfunktion zwischen den Portionen erleichtert der Clipper den Arbeitsalltag erheblich. Die Gewichtsgenauigkeit sorgt zudem für gleichbleibende Produktqualität – auch bei hohem Durchsatz.

MAGA-Fleischpresse

Ein weiteres Highlight im Portfolio ist die halbautomatische **MAGA-Fleischpresse**, die händisches Klopfen ersetzt und bis zu 800 Portionen pro Stunde verarbeitet. Egal ob Rouladen, Steaks, Schnitzel oder Burger-Pattys: Das Gerät presst Fleischstücke schonend und gleichmäßig auf eine frei wählbare Stärke von 0,5 bis 30 mm. Auch vegetarische Pattys oder Pizzateig lassen sich problemlos formen. Die Fleischpresse eignet sich ideal für den Einsatz in Großküchen, Cateringbetrieben oder der Lebensmittelindustrie. Der Pressvorgang startet automatisch, Sicherheitsfunktionen mit vier Stufen sowie ein spülmaschinengeeigneter Press-Teller machen das Handling einfach und sicher.

Beck Clip Systems

- **IFFA: Halle 12.1, Stand E70**
- **www.beck-clipsystems.com**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at