

Die Professionisten Teil 1: Fleischerei Böck setzt auf beste und langjährige Partnerschaften für ihren Betrieb

Als Partner für die Neuerrichtung haben sich Helga, Lisa und Martin Böck für erfahrene Betriebe entschieden. Ein Rundgang durch den Betrieb liest sich fast wie ein Who's who der Branche.



Fleischerei & Schlachthof Böck in Rastendorf: außen Traditionsbetrieb - innen modernste Ausstattung. © Gasselich

MAJA Bandabschwartmaschine BXApplus 554



Die MAJA Bandabschwartmaschine BXAplus 554 gibt es bei Strasser und Laska. © Gasselich

Der MAJA BXAplus eignet sich zur vollautomatischen Entschwartung von Schweinefleisch. Dank präziser Ansnittautomatik und Andruckfixierung erzielt er optimale Ergebnisse mit minimalen Schwartenrückständen (unter 1 %). Die Maschine ist flexibel, schnell umzustellen und spart Zeit sowie Kosten durch geringere Nacharbeit. Ihre robuste Bauweise minimiert Betriebskosten, während das einfache Handling und das Hygienesdesign die Reinigung erleichtern. Sicherheitsstandards gemäß EN 12355 und GS-Zeichen gewährleisten höchste Sicherheit. **Infos gibt's bei www.strasser.co.at & www.laska.co.at**



Der RVF 740 Vakuumfüller von REX. © Gasselich

Rex Technologie: RVF 740 Vakuumfüller

Das glattflächige, hygienische Maschinengehäuse ist selbsttragend und komplett aus Edelstahl gefertigt. Die tägliche Reinigung wird dadurch erleichtert. Das große Flügelzellenförderwerk garantiert in seiner verstärkten Ausführung exakteste Portioniergenauigkeit bei maximaler Laufzeit. So ist ein schonender Transport aller Füllmassen ohne jegliches Quetschen, Drücken oder Reißen sicher. Der RVF 740 ist optional mit einer Hebe-Kipp-Vorrichtung für 200-Liter-Normhubwagen lieferbar. Die Trichter können in zwei unterschiedlichen Größen, gewählt werden. Es stehen Klapptrichter mit 250 oder 350 Liter zur Auswahl. **Alle Infos:** www.rex-technologie.com

1-Wagen-Heißbrauchanlagen von Sorgo



1-Wagen-Heißbrauchanlagen von Sorgo. © Gasselich

Die **Fleischerei Böck** besitzt zwei 1-Wagen-Heißbrauchanlagen, die bereits 2012 montiert wurden. Die linke Anlage ist mit einem Glimmraucherzeuger ausgestattet und verfügt über ein Kühlsystem, das sowohl das Reifen als auch das Kalträuchern ermöglicht. Dieses System erlaubt eine präzise Steuerung der Feuchtigkeit und Temperatur, wodurch optimale Bedingungen für eine gleichmäßige Produktqualität geschaffen werden. Produkte können vor dem Wochenende in die Anlage eingefahren werden, um während der Abwesenheit der Mitarbeiter schonend kaltgeräuchert und gereift zu werden. Die rechte Anlage verfügt über einen Reiberraucherzeuger, kombiniert mit integrierter Dusche, um die Ware nach der Behandlung schnell herunterzukühlen. Die beiden unterschiedlichen Rauchsysteeme bieten Flexibilität in der Produktion und ermöglichen es, verschiedene Geschmacksprofile zu erzielen.

www.sorgo.at

BESTE BODENLÖSUNGEN FÜR ALLE BEREICHE: SEITZ+KERLER

Die Fleischerei Böck setzt seit fast zehn Jahren auf die robusten und hygienischen Fußbodenlösungen von Seitz+Kerler, die speziell für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie entwickelt wurden. Die Fleischerei Böck und Seitz+Kerler arbeiten seit fast zehn Jahren zusammen. Seitz+Kerler bietet ein

komplettes Fußbodenprogramm mit Betriebsböden und Beschichtungen für Neubaumaßnahmen und alle Sanierungsfälle an. Mit dem Monile® Spezialfußboden, dem SeiloPur Polyurethanbeton, den Seilo®CRYL Acrylharzbeschichtungen sowie der Seilo®POX Epoxydharzbeschichtungen gibt es für jeden Bereich die richtige und passende Lösung.

Diese Böden kommen zum Einsatz:

In der Fleischerei verlegte S+K insgesamt 920 m² Monile® in der Produktion, der Verarbeitung und im Kühlraum als hochbelastbaren Belag enorm langlebig, robust, dauerhaft rutschfest und dampf- diffusionsoffen und somit hervorragend geeignet für Nassbetriebe. Monile® Böden sind kunstharzmodifizierte Systeme, die aus einer Polyacryl-Copolymer-Emulsion, einem modifiziertem hydraulischen Bindemittel und Quarzfüllstoffen mit optimierter Korngrößenverteilung bestehen. Der Monile®-Spezialboden wurde besonders für die Lebensmittelindustrie entwickelt. Der Belag wird seit über 55 Jahren erfolgreich in der Fleischindustrie eingesetzt und eignet sich besonders für Industriebodenflächen, die dauerhaft nass sind und auch hochbelastbar und dauerhaft rutschsicher sein müssen.



Seitz+Kerler Monile Böden bei Böck. © Gasselich

Eigenschaften der Monile-Böden

- Einbaustärke 10-12mm
- dampfdiffusionsfähig, kann deshalb auch auf feuchtem Untergrund verlegt werden
- sehr hohe mechanische Widerstandsfähigkeit
- bleibt über die gesamte Lebensdauer stumpf und rutschsicher
- gute Temperaturbeständigkeit von -60 °C bis +90 °C
- einfache Reparaturmöglichkeit, auch bei nassen Untergründen
- nahezu geruchlose Verarbeitung

Alle Infos gibt es auf www.seilo.de

Acrylharzbelag

Zur Fleischerei gehören auch eine Cateringküche sowie eine Imbissstube, wo der bewährte Seilo®CRYL Acrylharzbelag

eingesetzt wurde – schnell härtend und dauerhaft elastisch, dekorativ und belastbar und geeignet für nahezu alle Bereiche. Seilo® CRYL-Acrylharz besteht aus niedrig bis mittelviskosen lösemittelfreien Methacrylat-Reaktionsharzen, eingebunden in ein Zweikomponentensystem. Zu den Anwendungsmöglichkeiten zählen Kunstharzversiegelungen, aber auch selbstverlaufende Beschichtungen sowie Kellen- und Abstreubeläge mit optimierten Füllstoffen und Farbquarzsandmischungen in einer Stärke von 0,5–8 mm. Seilo® CRYL-Beschichtungssysteme schützen Industrieböden gegen höchste mechanische und chemische Beanspruchung, gestalten diese farblich ansprechend (z. B. auch im Terazzo-Design) und sind leicht zu reinigen. Durch die außergewöhnlichen Aushärtungseigenschaften, wie z. B. Aushärtungszeit von zwei Stunden, auch bei Minustemperaturen, eignet sich die Seilo® CRYL-Kunstharzbeschichtung auch für Bereiche mit kurzen Stillstandzeiten. Besonders in Gastro- und Küchenbetrieben, aber auch in Sozial- und Umkleieräumen und Verkaufsbereichen hat sich dieses Beschichtungssystem seit Jahrzehnten hervorragend bewährt.



Von Seitz+Kerler: Seilo Cryl Acrylharzbeschichtung bei Böck. © Gasselich

Eigenschaften der Acrylharz-Böden

- Einbaustärke von 0,5–8 mm
- hervorragende chemische Resistenz
- fugenlos, hygienisch, reinigungsfreundlich
- elastisches Verhalten
- rutschhemmend einstellbar
- kellenverlegt oder selbstverlaufend
- dekorativ mit Farbchips oder Colorquarz
- hohe Frühfestigkeit auch bei niedrigen Temperaturen • Druck- und abriebfest

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at