

Ekomex: Das SINGRISET-Fleischschneid- und Trennungssystem

Das revolutionäre Singriset-System verbindet die Vorteile eines Fleischwolfes mit den Vorteilen eines Trennsystems. Und immer mehr österreichische Kunden vertrauen auf die robusten, hochwertig verarbeiteten und kundenindividuellen Lösungen der Firma Ekomex.



Das revolutionäre Singriset-System verbindet die Vorteile eines Fleischwolfes mit den Vorteilen eines Trennsystems. © Ekomex

Das Highlight der **Ekomex**-Produktpalette ist das patentierte Singriset Fleischschneid- und Trennungssystem. Das neuartige

System verbindet die Vorteile des **Fleischwolfes**, mit denen effektiv Fleisch von Knochen hoher Qualität mit geringsten Verlusten getrennt werden.

Drei in einem

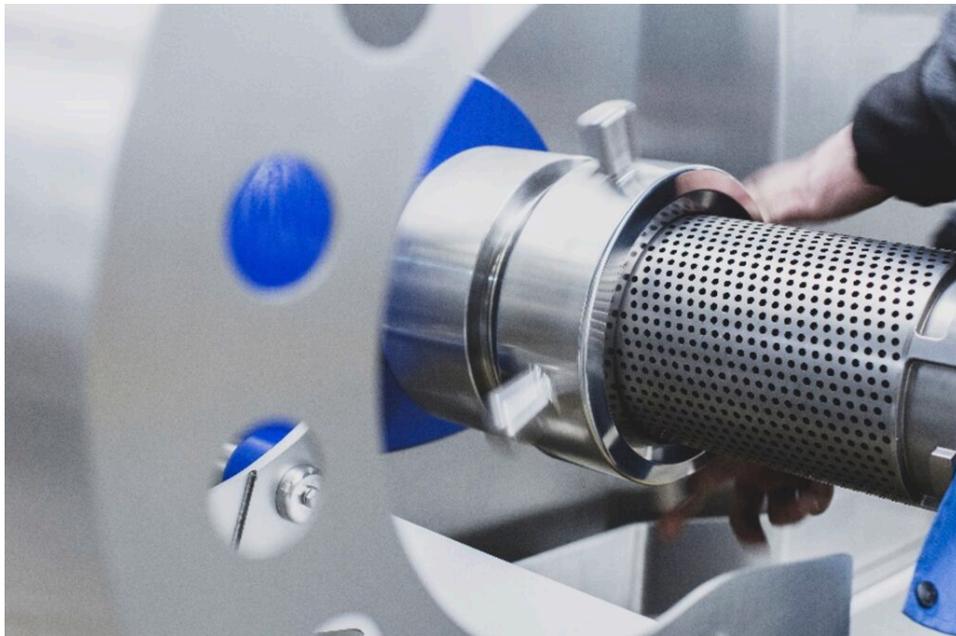
Diese Wolfeinsätze verbinden die Vorteile der **Fleischzerkleinerung** auf die gewünschte Korngröße mit den Vorteilen eines Trenn-Systems. Wölfe sind von **Lochscheiben** mit 130 mm bis 300 mm verfügbar.

Bei der Separation entsteht trotz hoher Drücke im Schneidesystem kein Metallabrieb im bearbeiteten Fleisch, da das Fleisch nach einem ganz neuen Prinzip – ohne reibende Messerwirkung zerkleinert wird. Das zerkleinerte **Hackfleisch** erhält durch die schonende Trennung eine sehr hochwertige sensorische Qualität.

Durch eine einfache Pneumatiksteuerung mit nur zwei Parametern, ist Separieren und Wolfen in nur einem Prozessschritt und mit einer Maschine möglich. Im Rohwurstbereich ist damit gewährleistet, dass ungewünschte Sehnen, Knorpel, Knochensplinter, Kunststoffe und andere Fremdkörper komplett aussortiert werden. Auch MDM-Anwendungen im Tierfutterbereich werden hiermit einfach gelöst.

Somit sind mit dem innovativen System von Ekomex drei Arbeitsgänge mit einer Maschine möglich:

- zuführen und zerkleinern von großen Blöcken aus gefrostedem Fleisch
- wolfen und mischen in einem Arbeitsgang
- separieren enthaltener Knochen, kollagenen Gewebes & fester Bestandteile, wie Knorpel, Adern und Sehnen
- Es entsteht sehr hochwertiges zerkleinertes Fleisch für die Wurstwarenherstellung.



Das Singriset-System kann auch in geeigneten Fleischwölfen als eigenes Trenn- und Schneidsystem wie normale Wolfwerkzeuge eingebaut werden. © Ekomex

Patentierete Qualität

Die gesamten Wolf- und **Separatoren**-Sätze entsprechen den Anforderungen der **Lebensmitteltechnik** an COP-Edelstahlgeräten aus besonders gehärtetem Edelstahl. Jahrelange Erfahrungen und praktische Verfahrensforschungen haben dazu geführt, dass das patentierte System Singriset heute technisch ausgereift und sicher in der Anwendung industriemäßig zum Einsatz kommt.

Das originale Singriset Fleischschneid- und Trennungssystem ist patentrechtlich geschützt und kann selbstverständlich auch in geeigneten Fleischwölfen als eigenes Trenn- und Schneidsystem wie normale Wolfwerkzeuge eingebaut werden.

Tech Forum unterstützt bei allen vertrieblichen Fragen und bietet durch sein flächendeckendes verfügbaren Kundendienstnetz ein kompetentes und kundenorientiertes Service.

www.techforum.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at