

## **Günther Maschinenbau & Tech Forum: Exzellenz in der Schinkenproduktion**

Mit innovativer Technik und intuitiver Bedienbarkeit setzt Günther Maschinenbau neue Maßstäbe in der Schinkenproduktion. Dank der engen Zusammenarbeit mit dem österreichischen Partner Tech Forum profitieren die Betriebe nicht nur von höchster Präzision und gleichbleibender Qualität, sondern auch von maßgeschneiderter Beratung und umfassender Betreuung – ein unschlagbares Rezept für optimale Ergebnisse.



*Die österreichische Schinkenproduktion setzt seit Jahren Maßstäbe für Qualität und Genuss. Und das gelingt am besten mit den langlebigen und hygienischen Geräten von Günther Maschinenbau. © Günther Maschinenbau*

Die österreichische Schinkenproduktion setzt seit Jahren Maßstäbe für Qualität und Genuss. Hinter den erfolgreichen Erzeugnissen stehen renommierte Maschinen, die reibungslose

und qualitativ hochwertige Herstellungsprozesse garantieren. **Günther Maschinenbau** hat sich als führender Anbieter für Produktionsmaschinen in der Fleischerbranche etabliert, und **Tech Forum** ist der **Schlüsselpartner**, der die Bedürfnisse der heimischen Produzenten versteht und sie mit dem passenden Equipment ausstattet.

## **Langjährige Expertise und Qualität**

Seit Jahrzehnten verlassen sich österreichische Betriebe auf die Verlässlichkeit der Maschinen von Günther Maschinenbau. Die hohe Qualität und einfache Bedienbarkeit machen Günther-Injektoren und Tumbler zu unverzichtbaren Werkzeugen. Besonders in handwerklichen Betrieben, in denen die Herstellung von Schinken und anderen Fleischwaren oft eine generationsübergreifende Tradition darstellt, ist die gleichbleibend hohe Produktqualität von großer Bedeutung.

Bei Industriebetrieben hat Günther Maschinenbau Benchmarks im Bereich Automatisierung gesetzt. Hohe Produktionsmengen bei gleichbleibender Produktqualität können nur erreicht werden, wenn den dafür verwendeten Maschinen eine langlebige und hygienische Konstruktion zugrunde liegt.

## **Tech Forum - mehr als ein Händler**

Die Günther Maschinenbau GmbH wird in Österreich seit geraumer Zeit sehr erfolgreich von **Tech Forum** vertreten. Tech Forum versteht sich als Partner, der die **Anforderungen** der österreichischen Kunden genau kennt und diese mit den passenden Günther-Produkten erfüllt. Drei erfahrene Verkaufsberater stehen für kompetente Beratung, und das fünfköpfige Serviceteam gewährleistet eine zuverlässige Betreuung der Kunden während des gesamten Lebenszyklus der Maschinen.

Von der ersten Inbetriebnahme über die Optimierung bis hin zum regelmäßigen Service begleitet Tech Forum die Betriebe.

Diese langjährige Partnerschaft sorgt dafür, dass jeder Betrieb genau jene Unterstützung erhält, die er benötigt, um seine Produktion langfristig auf höchstem Niveau zu halten.



*Der GPA 200 Tumbler. © GPA*

## **Universaltalent für Handwerksbetriebe: GPA 200 Tumbler**

Kein Handwerksbetrieb kommt ohne einen zuverlässigen Tumbler aus, und hier bietet Günther Maschinenbau mit dem GPA 200 eine ideale Lösung. Diese universelle Polter-, Tumbler- und Mariniermaschine hat sich insbesondere zur Grillsaison bewährt, wenn Fleisch mariniert oder Schinken getumbelt werden muss. Die Maschine bietet folgende Highlights:

- Eine Beladungskapazität von bis zu 140 kg
- Intuitive Bedienung durch stufenlose Neigungsverstellung
- Flexibilität durch stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten zum Tumbeln, Marinieren, zum Mixen von Salaten bei der GPM-Baureihe

Der GPA 200 ist ein wahrer Alleskönner und passt sich den individuellen Bedürfnissen der Betriebe an. Gerade in der Herstellung von Schinken und mariniertem Fleisch zeigt er seine Stärken und sorgt dafür, dass auch in Spitzenzeiten eine hohe Produktionskapazität erreicht werden kann.



*Der Pökelinjektor PI-345-26. © GPA*

## **Flexibilität und Präzision: Pökelinjektor PI-345-26**

Beliebt in der handwerklichen Produktion ist der Pökelinjektor PI-345-26, der für seine durchdachten technischen Details geschätzt wird.

Er überzeugt durch folgende Merkmale:

- Ein 345 mm breites Kunststoffgliederband, das sich leicht reinigen lässt
- 26 Nadeln mit einem Durchmesser von 3 oder 4 mm
- Höchste Einspritzgenauigkeit für gleichbleibende Produktergebnisse
- Einfache Bedienung dank 20 individuell programmierbarer Speicherplätze
- Innovatives „Box-in-Box-System“, das elektrische Bauteile zuverlässig vom Pumpenkreislauf trennt

Durch diese Funktionen ermöglicht der PI-345-26 nicht nur eine hohe Präzision, sondern auch eine komfortable und unkomplizierte Handhabung, die ihn zur idealen Lösung für kleinere Betriebe macht. Er ist vollständig mobil, kann optional mit Handspitzanschluss und Steakervorsatz ausgestattet werden und ist damit flexibel in unterschiedlichsten Produktionsprozessen einsetzbar.

**Alle Infos unter [www.techforum.at](http://www.techforum.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**