

Top-Innovation fürs Handwerk

Die Maschinenfabrik Seydelmann präsentiert den neu entwickelten 120-Liter-Vakuum-Koch-Kutter K 124 H.



So wird Zeit gespart

Die Feinstzerkleinerung unter Vakuum bewirkt einen wesentlich höheren Eiweißaufschluss. Überdies erhält das Brät eine extrem starke Bindung und wird dadurch sehr kompakt. Die Qualität der her- gestellten Wurstwaren kann durch die Vakuum- und Kochfunktion des K 124 H entscheidend gesteigert werden. Dank der Kochfunktion werden die Arbeitsgänge des Kochens und Kutters auf einmal erledigt. So bleiben Geschmacksstoffe, Aromen und Eiweiße, die sonst im Kochwasser verloren gingen, dem Produkt erhalten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at