Die Professionisten Teil 4: Die Fleischerei Bo?ck setzt auf beste und langja?hrige Partnerschaften fu?r ihren Betrieb

Die Professionisten Teil 4: Wir zeigen Feinkostmischer von Vakona, Reiningungssysteme von Calvatis und Hochleistungskutter von Seydelmann.

Lisa und Martin Böck haben sich bei der Neuausstattung für erfahrene Betriebe entschieden. © Gasselich

Feinkostmischer von Vakona

Auch der Feinkostmischer von Vakona ist in der Produktion der Fleischerei Boc̦k zu finden. Vakona Feinkostmischer wurden fur̦ den Einsatz im Bereich der Feinkostherstellung konzipiert. Sie eignen sich fur̦ das Mischen und Mengen von allen Arten von Lebensmitteln. Die Maschinen bestechen durch eine hohe Benutzerfreundlichkeit, die durch einfache Bedienung und

leichte Reinigung erreicht wird. Durch die große Auswahl von Ausstattungsmoglichkeiten wird eine hohe Individualisierung erzielt, um einen hochstmoglichen Grad der kundenspezifischen Produktoptimierung zu erreichen.
Info: www.strasser.co.at

Der Hygienpartner bei Böck: Calvatis

Martin Bock hat im Zuge der Betriebserweiterung auf die bewahrten Systeme der Calvatis GmbH gesetzt. Konkret wurde die bestehende Niederdruck-Reinigungsanlage mit einer neuen Hauptstation vom Typ ج MS 5 F modernisiert und erweitert. Die Hauptstation mit integriertem Schaumsatellit von Calvatis ist in der Lage, bis zu funf im Betrieb verbaute Reinigungsplatze gleichzeitig zu versorgen. Mit diesen Satelliten konnen verschiedene Calgonit-Schaumreinigungs- und Desinfektionsprodukte aufgetragen werden. Die im bestehenden Betrieb schon vorhandenen Reinigungsstationen konnten erhalten und mit der neuen Hauptstation verbunden werden.
Infos gibt es auf www.calvatis.com

Hochleistungskutter von Seydelmann

Lisa und Martin Bock setzen bei der taglichen Arbeit auf den Hochleistungskutter SEY K126AC-8 von Seydelmann, der vor allem ideal fur Feinbrat, Roh- und Bruhwurst ist. Der Seydelmann Hochleistungskutter K 126 steht fur hochste Effizienz und Prazision bei der Zerkleinerung und Emulgierung von Materialien. Ausgestattet mit einem Messerkopf mit sechs Messern und einer stromungsdynamisch geformten Deckelkonstruktion, garantiert er eine schnelle und homogene Verarbeitung. Alle Bauteile des K 126 entsprechen dem neuesten Stand der Technik und tragen maßgeblich zur Qualitatssteigerung der produzierten Lebensmittel bei. Der Maschinenstander ist weitgehend aus massivem rostfreiem Material gefertigt, mit abgerundeten, polierten und abfallenden

Flaͤchen, die eine einfache Reinigung ermoͤglichen. Flaͤchenbuͤndige Abdeckungen und eine geschlossene Staͤnderunterseite verhindern das Eindringen von Wasser und das Anhaften von Schmutz. Der Abstand der Messer zu Deckel und Schuͤssel ist minimal, wodurch nahezu keine unzerkleinerten Produktreste zuruͤckbleiben. Die massive Bauweise und die doppelwandige Deckelkonstruktion sorgen fuͤr hoͤchste Laufruhe und optimale Schalldaͤmmung. Der K 126 ist universell einsetzbar und eignet sich zur Herstellung von Bruͤh-, Roh- und Kochwurstsorten sowie zur Zerkleinerung, Mischung und Emulgierung unterschiedlichster Materialien bei Temperaturen von -12 °C bis 85 °C. Der Schuͤsselinhalt betraͤgt 120 Liter, die Beladungskapazitaͤt liegt bei 1800 kg, und die Motorleistung variiert zwischen 32 kW, 45 kW und 80 kW. Alle Infos dazu gibt es bei www.strasser.co.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at