

Kochen auf die traditionelle Art

Der Kochkessel ist eine energiesparende und universell einsetzbare Lösung für alle Kochprozesse in verschiedenen Aufstellungsvarianten. Ob für schwimmende oder an Spießeln hängende Produkte, die flexiblen Kochkessel von Maurer-Atmos Middleby, Reichenau, lassen sich mit Hängebahnen und Körben optimiert individualisieren. Durch den hinten

auf dem Kesselrand angeordneten Wassereinlauf ist die Wasserbefüllung mit geschlossenem Deckel möglich. Neben der Ausführung mit Fuß, gibt es alle Kochkessel auch in Sockelausführung.

Weitere Pluspunkte sind der niedrige Energieverbrauch, der aus rostfreiem Edelstahl gefertigte Innenkessel und die moderne



Der Kochkessel ist eine universell einsetzbare Lösung für alle Kochprozesse. Maurer-Atmos

Steuerung. Die Kochkesselsteuerung ist einfach zu bedienen, zeigt die eingestellten Soll- und Ist-Werte jederzeit an, speichert die Programme so lange, bis ein neues eingegeben wird, und bietet eine breite Möglichkeit von Steuerungsarten. So gelingen auch empfindliche Qualitätsprodukte wie Kochschinken.

www.maurer-atmos.de

Vakuum-Geräte in Farbe

Komet, Plochingen, entwickelt und produziert hochwertige Maschinen zum Vakuumieren und Thermalisieren von Fleisch, Wurst oder Fisch.

Für mehr Individualität gibt es jetzt ausgewählte Vakuum-Tischmaschinen auch

in einer nahezu unbegrenzten Farbpalette. So wird aus dem Vakuumier-Gerät hinter der Ladentheke ein Eyecatcher, der sich nicht zu verstecken braucht. Details und Preise gibt es auf Anfrage.

www.vakuumverpacken.de



Grün, rot oder blau: Die Vakuum-Tischmaschinen gibt es jetzt in verschiedenen Farben. Komet

Bahlmann Kalbfleisch: Neue Waschanlage für Euronorm-Behälter

Bahlmann Kalbfleisch, Lindern, hat sich auf die hochwertige Produktion und Verarbeitung von Kalbfleisch spezialisiert. Vor gut einem Jahr nahm das Unternehmen eine 3-Tank-Waschanlage von Mohn, Meinerzhagen, in Betrieb. Die Anlage (26 Meter lang) ermöglicht die effiziente Reinigung von Euronorm-Behältern im Durchlaufverfahren. Bahlmann hatte konkrete Wünsche an die Anlage:

- Reinigung und Trocknung von 1.000 Euronorm-Behältern (E1, E2) pro Stunde.
- Einspurige Behälterbeförderung.
- Etikettenentfernung von allen Seiten der Behälter.
- Nutzung der Abwärme aus der Biogasanlage.

- Verbrauch von höchstens 0,6 l Wasser pro Behälter bei voller Auslastung.
- Überwachung durch einen Druckwächter bei Abweichungen vom vorgegebenen Druck.
- Automatisches Tankbefüllungssystem durch Zeitsteuerung.

Aus diesem Anforderungsprofil heraus entwickelte Mohn eine Waschanlage aus verschiedenen Zonen. Die Einlaufzone mit Grobschmutzabwurf hat eine Länge von 8 m. Die Vorwasch- und Einweichzone (10.800 mm) verfügt über einen 1.000-l-Trommeltank. Die Hauptwaschzone mit Etikettenentfernung wird elektrisch beheizt. Auch die Spülzone ist mit einem separaten

Trommelfiltertank und einer leistungsstarken Edelstahlkreislumpumpe ausgestattet.

Dank innovativer Pumpen- und Düsenteknik schafft die Anlage laut Mohn eine Etikettenentfernungsrate von mindestens 90 Prozent an allen Seiten

der Behälter. Die Trocknungszone mit elektrischer Beheizung, Ventilatoren und speziellen Luftdüsen sorgt für eine gute Trocknung mit einer Restfeuchte von nur 6 g, 180 Sekunden nachdem die Behälter die Trocknungszone verlassen haben.

www.mohn-gmbh.com



Der Kalbfleischproduzent Bahlmann optimiert mit einer neuen 3-Tank-Waschanlage den Reinigungsprozess von Euronorm-Behältern. Mohn