

**Bäro**

**Problemfall Schimmel**

Jeder Fleischer, der eigene Schinken- oder Dauerwurst produziert, weiß um die Schimmelbelastung im Klima-Reiferaum. Um Räume wirksam zu entkeimen, bietet Bäro, Leichlingen, die Luftentkeimungsgeräte UV-C an. Der hohe Feuchtegehalt der Luft und die Temperatur laden Mikroorganismen und Schimmelsporen ein, sich auf der Oberfläche der Waren niederzulassen. Um dem entgegenzuwirken, waschen viele Fleischer Schinken und Würste mit Essigwasser oder Salzlösungen ab. Aber auch chemische Mittel wie Sorbinsäure oder Antischimmel-Mittel kommen zum Einsatz. Durch eine einmalige Grundreinigung und der Installation eines Luftentkeimungsgerätes, das auf Raumgröße zugeschnitten sein muss, kann die Ware Herstellerangaben zufolge ohne chemische Behandlung reifen. Die Luftentkeimungsgeräte gibt es bereits für Raumgrößen ab 30 bis 10 000 Quadratmeter.

*www.baero.de  
Halle 5.0, Stand C76*

Anzeige

**poly-clip** SYSTEM *Sicher ist sicher!*  
[www.polyclip.com](http://www.polyclip.com)

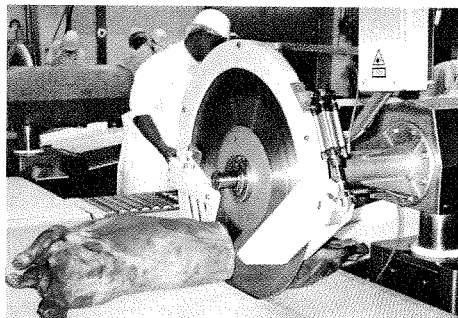
**Attec/Itec**

**Komplette Lammzerlegung**

Neben einer neu entwickelten vollautomatischen Zerlegelinie zeigen die Ingenieure der Partnerfirmen Attec und Itec, Tandslet und Beckum, weitere Neuheiten in den Bereichen Hygiene, Automatisierung, Zerlegung und Fördertechnik. Das komplette Schneidesystem zum Zerlegen von Schafen verfügt über eine verbesserte Schnittqualität und soll Knochensplitter reduzieren. Kreismesser gewährleisten klare Schnittflächen frei von Knochen und Fettschmiere. Die Teilstücke können so direkt nach dem Trimming vakuiert werden. Die Zerlegelinie sowie die dazugehörigen Spezialmaschinen sind modular aufgebaut, so dass jede gewünschte Anlagenkapazität realisiert werden kann.

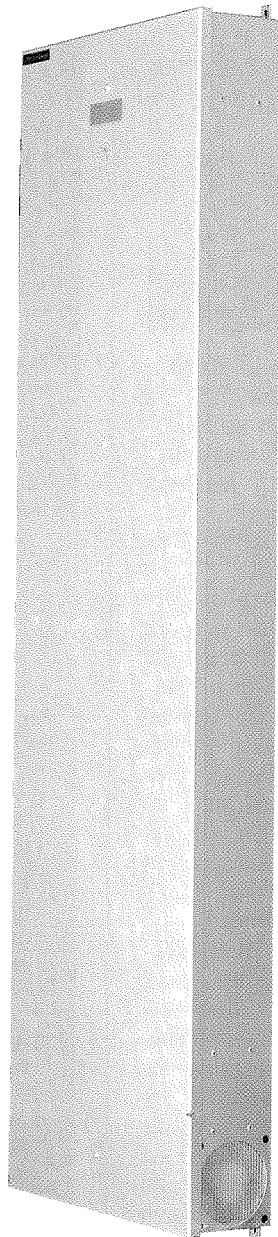
**Air Wetech S für Räume bis zu 100 Kubikmeter trägt zur schimmelfreien Reifung bei.** Foto: Bäro

Daneben demonstrieren die Partnerfirmen eine vollautomatische Bearbeitungslinie für Schweine-Mittelstücke. Damit werden Kotelett und Bauch exakt getrennt oder teilweise ausgelöst. Zusätzlich können sowohl über eine gleichmäßige Sortierung oder ei-



**Das neue Lamb-Cutting-System schafft mit seinen Kreismessern eine klare Schnittfläche, ohne Knochen und Fettschmiere.**

Foto: Attec/Itec



**Das universelle Kreismesser ZMK zerlegt und schneidet mit einer neuen Methode.** Foto: Freund

ne automatische Übergabe von internen Datensätzen die optimalen Schnitte für das jeweilige Mittelstück berechnet werden.

Über die individuelle Kurvenprogrammierung wird der Verlauf der Schnitte entlang der Rippen und im Fleisch festgelegt. Das automatische Trennen von Kotelett und Bauch im Durchlaufverfahren ist mit einer Leistung von 500 Mittelstücken pro Stunde möglich.

In der Hygienetechnik entwickelten die Attec/Itec-Ingenieure zusammen mit Danish Crown eine Reinigungsmaschine für komplett bestückte Messerhalterwagen. Der Typ 22580 kann 32 mit Messern und Wetzstählen gefüllte Transportkörbe gleichzeitig mit dem dazu gehörigen Fahrwagen reinigen und desinfizieren.

Eine weitere Neuheit ist die vollautomatische Linie für horizontale Schlauchbeutelverpackungen von 150 bis 250 Gramm SB-Ware, wie etwa Leber- oder Zwiebelmettwurst. Hier werden die Produkte direkt nach dem Vakuumfüller und dem Clipautomaten übernommen, vereinzelt und durch eine Pufferstation in die horizontale Füll- und Schließmaschine für Schlauchbeutel getaktet. Die Maschine schafft etwa 200 Stück pro Minute.

*www.attec.dk, www.itec.de  
Halle 9.0, Stand E28A/28B*

**Freund**

**Schlachten und zerlegen**

Der Spezialist für Schlacht- und Zerletechnik, Freund in Paderborn, bietet für jeden Arbeitsgang und jede Betriebsgröße eine Lösung, vom Handwerksbetrieb bis zum industriellen Schlachthof. Das Unternehmen liefert ein komplettes Maschinenprogramm für die Schlachtung und Zerlegung von Schweinen, Sauen, Schafen, Ziegen, Rindern und Kälbern und anderen Tierarten.

Industriebetrieben stellt Freund mit dem universell nutzbaren Kreismesser ZKM eine neuartige Zerlege-, Zuschneide- und Portioniermethode zur Verfügung. Damit lassen sich Schweine grob in Schinken, Bauch- und Mittelstücke zerlegen, Kotelettstränge entgraten und Kotelett (frisch) sowie Pfoten schneiden. Die deckenabhängige Version oder das Standmodell mit Schiebetisch ermöglichen eine flexible Nutzung. Die entscheidenden Vorteile liegen Herstellerangaben zufolge in der höheren Ausbeute sowie im hygienischen Anschnitt ohne Sägemehl. Aufgrund seiner Modulbauweise kann das ZKM auch in schwierigen Einbausituationen oder bei engen Platzverhältnissen verwendet werden.

Der neu entwickelte Spare-Ribs Cutter, SRC, trennt Rippenstücke schnell (Back- oder Loin-Ribs) vom gespaltenen Rückgrat. Durch eine stationäre Bandsäge ergeben sich die Vorteile der neuen Zerlegemethode: saubere, glatte und gleichmäßige Schnitte. Weiterhin garantiert das SRC eine längere Haltbarkeit des Produktes dank besserer Hygiene, da kein Sägemehl anfällt, sowie eine optimale, konstant hohe Ausbeute, so der

