



Reiberaucherzeugung mit neuer Touchscreensteuerung von Bastra.

Ein besonderes Augenmerk legte man heuer bei der **Bayha & Strackbein GmbH** (Bastra) aus Arnberg auf die neue Touchscreensteuerung TS 800 an den Koch- und Räucheranlagen. Alle Programmfunktionen werden dabei auf Sensorfeldern der Monitoroberfläche angezeigt und durch bloßes Berühren aktiviert. Diese Bedienung und die optische Navigationshilfe bieten ein hohes Maß an Flexibilität sowie Benutzerfreundlichkeit und viel Sicherheit. Alle Behandlungsschritte werden als Klartext in

international gängigen Sprachen angezeigt. Bis zu 99 Behandlungen können einprogrammiert werden. Die Technologie der Universal-Koch- und -Räucheranlagen basiert auf der Kenntnis der genauen Dosierung von Temperatur, Feuchte, Raumdichte und Luftströmung sowie deren Umsetzung in eine entsprechende Regeltechnik.

Die **Vemag** Maschinenbau GmbH aus Verden zeigte am



Die bewährten Geräte für die Betäubung und Zerlegung von Schlachttieren bot die Firma Freund auf der Handwerksmesse an.

Stand der **Niederberger GmbH** aus München die Vorteile der Längenportioniervorrichtung LPV 802 und der Darmhal-

tevorrichtung DHV 937 auf. Mit der LPV 802 lassen sich Würstchen im Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und Kaliber produzieren. Durch die exakte Kalibrierung wird die Darmplatzerquote erheblich verringert, die Abdrehleistung spürbar erhöht. Die Vorrichtung besitzt keinen eigenen Antrieb und damit keine mechanisch bewegten Teile, sie ist verschleiß- und wartungsfrei. ●



Kutter und Wölfe für den handwerklichen Metzger bietet die Maschinenfabrik Seydelmann KG aus Stuttgart. Die Kutter haben Größen von 40, 60, 75, 90 und 120 Litern.