

Die Fleischerei

Ausgabe 3 März 2008

Frisch geschnitten und verpackt

Die Herausforderung für Aufschnittmaschinen liegt in der appetitlichen Präsentation für Theken, Buffets und direkt in der Frischeverpackung. Zur Herstellung von Wurstsorten hat **S.A.M. Kuchler Electronics**, Klagenfurt/Österreich, bereits in den frühen 70er Jahren den Rundteller patentiert. Neben dieser bewährten Technik ist mit modernen Maschinen des Unternehmens auch die optisch ansprechende und bequem abnehmbare Rundablage auf Tablett und Förderbändern möglich. Aufschnitt modern verpacken will S.A.M. Kuchler mit dem SamPak-Aufschnittsystem. Diese formstabile, mehrlagige Frischeverpackung überzeugt durch portionsweise Entnahme, längere Haltbarkeit und Frische bis zur letzten Scheibe. Mit der S.A.M. 300 T-Pak könne Aufschnitt auch in kleinen Geschäften auf diese Weise verpackt werden. Die

SamPaks werden in diesem Fall manuell hergestellt. Das Verpackungsmodul sorgt laut Hersteller jedoch dafür, dass Anwender alle SamPak-Vorteile nutzen können. Ausgehend von diesem Modell bis hin zur vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungsstraße S.A.M. P2 soll für jeden Bedarf das passende Gerät in maßgeschneiderter Konfiguration erhältlich sein, zum Beispiel manuell bedienbare Maschinen, Halbautomaten, Vollautomaten oder X-Large-Verpackungen für extra großes Schneidgut. Dies gelte auch für jene Fälle, in denen „nur“ geschnitten und abgelegt werden soll. In einer Kooperation mit Mettler Toledo wurde außerdem die S.A.M.-Mettler-Preisauszeichnung entwickelt. Das einzeln stehende Gerät erfordere nicht mehr Platz als eine herkömmliche Tischwaage.

www.sam-kuchler.com



Mit SamPak können Kunden den Aufschnitt portionsweise entnehmen.

FFF
Seit 1949!

FRANKFURTER FLEISCHER-
FACHSCHULE J. A. HEYNE
MÖRFELDER LANDSTR. 50-54
60598 FRANKFURT AM MAIN

Die nächsten Anfangstermine

MEISTERLEHRGANG 28. 4. 2008, 29. 9. 2008, 5. 1. 2009
Vorkurs zum Meisterlehrgang: 7. 4. 2008, 1. 9. 2008, 27. 10. 2008
Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk Fachrichtung: Fleisch mit Zusatz-Zertifikat Food-Store-Manager/in: 7. 4. 2008 bis 26. 6. 2008
Betriebswirt des Handwerks Fachrichtung: Fleisch: 6. 1. 2009
Seminar: „Kalkulation und EDV im Fleischerhandwerk“: 28. 10. bis 30. 10. 2008
Ausführliche Unterlagen übersenden wir Ihnen auf Anfrage
Tel.: 0 69/61 74 63, Fax 069/61 68 52, Internet: <http://www.Fachschule-Heyne.de>