

Qualität durch Effizienz

Festhalten an Eigenschlachtung bietet Profilierungsmöglichkeiten – Tierschutzgerechte Behandlungsverfahren wichtig

München (ust) – Einfacher ist es für die selbstschlachtenden Metzger nicht geworden. Die Auflagen von der EU haben schon den einen oder anderen Schlachtbetrieb zum Aufgeben gezwungen. Dennoch hält eine Reihe von Fleischer-Fachbetrieben an der Eigenschlachtung fest, wissen sie doch um die hohe Qualität des so gewonnenen Fleisches. Hier bieten sich Profilierungsmöglich-

keiten für den handwerklichen Metzger, denn mit der Eigenschlachtung hebt er sich von der Massenware der Discounter und Supermärkte ab. Um effizient und kostengünstig betäuben und schlachten zu können, ist der Metzgermeister auf praxiserprobte Gerätschaften und Hilfsmittel angewiesen. Die Auflistung im Folgenden soll einen Überblick über die aktuellen Angebote geben.

Freund

Das Vertriebsprogramm der Firma Freund umfasst Maschinen, Geräte, Scheren, Messer und Sägen für Anwendungen in Rinder-, Schweine-, Schaf-, Geflügel- u.a. Schlacht- und Zerlegebetrieben.

Tierschutzgerechte Behandlungsverfahren von Schlachttieren gewinnen immer mehr an Bedeutung für Fleischerhandwerk und Verbraucher. Für den Einsatz in kleinen und mittleren Betrieben mit der Anforderung

BETÄUBEN UND SCHLACHTEN

an hohe Fleischqualität bietet Freund speziell das neue elektronische Betäubungsgerät BTR 108 mit der Betäubungszange (EBZ) an: Das BTR 108 ermöglicht dem Handwerksbetrieb diese schonende, tierschutzgerechte und effektive Herz- und Kopf-Betäubung von Schweinen, Sauen und Schafen. Die fünf voreingestellten Betäubungsprogramme können individuell vom Anwender durch bedienerfreundliche Programmtasten verändert werden, um ein optimales Betäubungsergebnis zu erzielen. Mit dem BTR 108 lassen sich Knochenbrüche oder Blutpunkte minimieren und die Fleischausbeute optimieren. Das Betäubungsgerät bietet dem Fleischerhandwerk Stressfreiheit bei hoher Fleischausbeute sowie Fleischqualität. Für den universellen Einsatz, sowohl zum Halbieren/Spalten

von Rindern und Schweinen, sowie zum Öffnen des Brustbeins bei liegender Schlachtung bietet Freund die Schlachtsäge SH 60-03 an. Sie zeichnet sich durch eine hohe Schnittleistung, einen kompakten, durchzugstarken Motor und



Für den universellen Einsatz bietet Freund die Schlachtsäge SH 60-03 mit durchzugsstarkem Motor an.
Foto: PR

geringen Sägeblattverschleiß aus. Beim Halbieren wird über einen spiralförmigen Schlauch, der am Kabel bzw. Federzug entlang geführt wird, dem Sägeblatt Wasser zugeführt. Dies gewährleistet sauber gesägte Hälften und weniger Späne, so dass die Haltbarkeit des Flei-

sches verlängert und dem Kunden eine bessere Fleischqualität geboten wird. Die SH 60-03 ist eine preisgünstige Schlachtsäge für Handwerk, Großschlachtereier oder Notschlachtung mit bis zu 20 Großvieheinheiten pro Woche. Aufgrund ihrer leichten und einfachen Handhabung - schneller Sägeblattwechsel, einfache Reinigung wegen glatter Oberflächen und vollkommen geschlossener Bauweise - bietet die SH 60-03 eine zeitliche und körperliche Entlastung des Fachpersonals. Mehr noch, die Spalt-Hubsäge kann problemlos mit wenig Kraftaufwand nach kurzer Zeit auch von angeleitetem Personal bedient werden. Die K 18-01 ist sowohl für die Zerlegung von Rindern, Kälbern, Schweinen, Sauen und Schafen geeignet. Die starke, robuste und zuverlässige Zerlege-Kreissäge besitzt einen Ein-

hand-verstellbarer Tiefenanschlag mit Rastelement (kein Festhalten und Schrauben). Die integrierte Rutschkupplung vermindert teure Getriebebeschäden (kreisrunde Sägeblattbohrung erlaubt kurzzeitiges Durchrutschen bei Überbelastung). Mittels eingebauter elektronischer Motorbremse stoppt das Sägeblatt innerhalb von drei Sekunden nach Abschalten (entsprechend Europa-Normen). Die K 18-01 hat komplett schmutz- und wassergeschützter Schalter und besitzt selbstverständlich das CE-Zeichen für Arbeitssicherheit und Hygiene.