



Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH auf der Interpack in Düsseldorf

Vorstellung von Vakuüm-Tumbler, Pökelinjektoren und Combi Pressen

Mehr als 175.000 Besucher haben sich in diesem Jahr auf der Fachmesse Interpack in Düsseldorf, die vom 8. bis 14. Mai 2014 stattfand, ein Stelldichein gegeben. Die Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH stieß mit ihrem Equipment und kompetenter Beratung in Halle 5 beim in- und ausländischen Fachpublikum auf reges Interesse.

Neuer Trend bei der Verwendung von Vakuüm-Tumbler

Einen neuen Trend verzeichnete das Dorit-DFT-Beraterteam insbesondere in Bezug auf die Verwendung von Vakuüm-Tumbler. Während Vakuüm-Tumbler klassischerweise in den Bereichen "Mischen und Massieren von Lebensmitteln" - häufig in Verbindung mit dem Pökelvorgang von Fleisch- und Wurstwaren - eingesetzt werden, wurden auf der Interpack die Möglichkeiten der Trocknung von verschiedenen Produkten ausgelotet. Hier konnte den aufmerksamen Besuchern anhand der vorgestellten Vakuüm-Tumbler VV-7-2000-B und VV-2-300 erläutert werden, wie die mit einem Doppelmantel ausgerüsteten Trommeln der Maschinen für den Trocknungsvorgang eingesetzt und bei Produkten sowohl aus dem Lebensmittel- als auch aus dem Pharmabereich unter Vakuüm das gewünschte Ergebnis erzielt werden kann.

Starke Nachfrage für Combi Press CP-50

Auf ausgesprochen große Resonanz stieß die Präsentation der Combi Press CP-50. Ob Rollbraten oder Koch- und Rohpökelfleisch wie Kasseler, Schinkenspeck, Hinter-, Vorder-, Mosaik- oder Toastschinken: Die automatische Einziehpresse Combi Press CP-50 der Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH ist hervorragend dafür geeignet, die genannten Produkte auf die gewünschte Kalibergröße einzustellen und luftfrei in Darm oder Netz einzufüllen. Bei einer Formlänge von 50 Zentimetern stehen neun verschiedene Kaliber zur Verfügung, der Durchmesser der Formen variiert von 80 bis 170 Millimetern. Diese Vielseitigkeit gefiel auch den Besuchern, die sich besonders von der einfachen und sicheren Handhabung der Combi Press CP-50 angetan zeigten.

Fundierte Beratung bei Pökelinjektoren/Pökelspritzmaschinen

Zahlreiche Faktoren wie Beschaffenheit und Anzahl der Injektionsnadeln, Lakedruck sowie Viskosität der Lake bzw. Würzmischung spielen im Bereich der Pökelinjektoren/Pökelspritzmaschinen eine entscheidende Rolle für ein optimales Produktergebnis. Fundierte Beratung des Dorit-DFT-Teams war daher hier beim Fachpublikum besonders gefragt. In Verbindung mit den ausgestellten Pökelinjektoren PSM-12/24 (ausgestattet mit 12 Doppelnadeln) und PSM-105-4.0-ZD (105 Einzelnadeln) konnten hier klar die Vorteile - zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Kunden und ihre spezifischen Produkte im Fleisch- und Seafoodsektor - herausgearbeitet werden.

Pressekontakt

Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH

Herr Anton und Maria Schmid
Andreas-Bechdorf-Str. 1
73479 Ellwangen

dft-gmbh.de
schmid@d-f-t.net

Firmenkontakt

Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH

Herr Anton und Maria Schmid
Andreas-Bechdorf-Str. 1
73479 Ellwangen

dft-gmbh.de
schmid@d-f-t.net

Weitere Informationen zu den Produkten erhalten Kunden bei der Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH, Ellwangen, TEL: +49 (0) 7961 93 39 40 oder über www.dft-gmbh.de

Seit mehr als 40 Jahren steht das Unternehmen für qualitativ hochwertige Pökelaufbereiter, Pökelinjektoren sowie Lakeaufbereiteranlagen in verschiedenen Größen. Ansalz-, Misch- und Marinieranlagen, Füll- und Clippergeräte sowie Vakuüm-Tumbler und Roh- und Kochpökelfleischpressen gehören neben vielen anderen zu den angebotenen Spezialmaschinen. Die Geräte und Maschinen des Unternehmens finden ihren Einsatz vorwiegend im Bereich der Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Seafoodverarbeitung, aber auch die Schokoladen-, Nuss- und Tierfuttermittelindustrie greift auf die Produkte des Unternehmens zurück.