



Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH auf der SÜFFA in Stuttgart

Großes Besucherinteresse an präsentierten Vakuum Tumblern und Pökelinjektoren

Auf der größten Fleischereifachmesse in Süddeutschland haben sich über 130 000 Besucher aus dem In- und Ausland sachthemenorientiert informiert. Die Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH war dabei in Halle 6 mit einer repräsentativen Auswahl an Vakuum Tumblern und Pökelinjektoren vertreten.

Breites Leistungsspektrum bei Vakuum Tumblern

Der Name Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH steht für kontinuierliche Weiterentwicklung und innovative Lösungen bei höchsten Qualitätsansprüchen. Aufgrund des breiten Leistungsspektrums bei den vorgestellten Vakuum Tumblern und Pökelinjektoren fühlten sich sowohl Inhaber familiengeführter Metzgereien als auch Führungskräfte großer fleischverarbeitender Betriebe von den Produkten angesprochen. Und während die Vakuum Tumbler VV-2-300 und VV-7-2000 mit Beschickungsmengen von 300 kg beziehungsweise 2200 kg vor allem für hohe Kapazitäten und Durchlaufmengen gefragt waren, stieß deren "kleiner Bruder", der Vakuum Tumbler VV-T-10 mit einer Beschickungsmenge von 12-15 kg, auch bei Betreibern von Restaurants und Feinkostbetrieben auf reges Interesse.

VV-T-10 vielseitig verwendbar

Die neue Generation des Vakuum Tumblers VV-T-10 präsentierte sich mit separater Vakuumpumpe zur Erzielung eines maximalen Vakuums von 0,8 bar in robuster Edelstahlkonstruktion. Besondere Vorteile für die Gastronomie: Unter Vakuum dringen Marinaden, Öle und Additive in der rotierenden Trommel des Vakuum Tumblers VV-T-10 bis in den Kern der Produkte ein, was zu einem Plus an Geschmack und Zartheit sowie zur Reduktion des Garverlustes um 15 bis 18% führt. Weitere Einsatzmöglichkeiten des VV-T-10 liegen im Mischen von Salaten, Saucen und vielem mehr.

Pökelinjektoren/Pökelspritzmaschinen für Fleisch- und Fischprodukte

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. Der auf der SÜFFA vorgestellte Injektor PSM-12/24 zeichnet sich bei einer Stundenleistung von 600 bis 800 kg und einer Wannenbreite von 270 mm durch eine hohe Bedienfreundlichkeit aus. Ob Schweine-, Rind- oder Geflügelfleisch: Durch die zahlreichen Variationsmöglichkeiten hinsichtlich des Bandvorschubs oder auch der Hubzahl des Nadelkopfes lässt sich mit dem Pökelinjektor/Pökelspritzmaschine PSM-12/24 der Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH die ideale Einspritzmenge im Produkt erreichen. Aus derselben Baureihe steht für die schonende Verarbeitung von Fischprodukten ein Pökelinjektor/Pökelspritzmaschine mit speziellen Nadeln, ausgestattet mit Einstichspitzen von 2.0 mm, zur Verfügung.

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 Pökelautomaten, Pökelinjektoren sowie Lakeaufbereitungsanlagen in verschiedenen Größen. Ansatz-, Misch- und Marinieranlagen, Füll- und Clippergeräte sowie Vakuum-Tumbler und Roh- und Kochpökelpressen 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.