



Tests und Schulungen im Technikum der Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH

Forschung und Fortbildung vom Fachmann für Fleischereimaschinen

So vielseitig wie das Angebot an Vakuum Tumbler und Pökelinjektoren/Pökelspritzmaschinen der Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH ist, so unterschiedlich gestalten sich auch die Wünsche der Kunden. Für optimale Produktergebnisse sind detaillierte Kenntnisse bezüglich der Maschinenhandhabung, der Rezeptur und des Produktionsablaufs erforderlich.

Um diese drei Bereiche gemeinsam mit Kunden unter Praxisbedingungen ausloten zu können, hat die Dorit-DFT Fleischereimaschinen GmbH in ihrem Technikum mit angeschlossenen Kühlraum die entsprechenden Voraussetzungen geschaffen. Gemäß den Wünschen der Kunden kommen in diesen Räumlichkeiten die passenden Typen an Vakuum Tumbler und Pökelinjektoren/Pökelspritzmaschinen zum Einsatz.

Vermittlung von detaillierten Kenntnissen

Je nach Produkt wird über die geeignete Massier- und Ruhedauer im Vakuum Tumbler sowie die Zusammensetzung und Einspritzmenge der Lake im Pökelinjektor und der Pökelspritzmaschine entschieden. Ganz gleich, ob es sich dabei um das Marinieren von Steaks, das Einspritzen ganzer Hähnchen, die Behandlung von Chicken Wings oder die Veredlung von Lachsfilets handelt - zahlreiche Komponenten, die fein aufeinander abgestimmt sein müssen, greifen bei der Verarbeitung von Fleisch- und Fischprodukten ineinander und werden den Teilnehmern praktisch vorgeführt.

Fundierte Beratung

Spielen beim Einsatz von Vakuum Tumbler vor allem Fragen nach der Art des Ansalzens, Marinierens und Massierens eine Rolle, so sind bei den Pökelinjektoren und Pökelspritzmaschinen Faktoren wie die Beschaffenheit der Injektionsnadel, der Lakedruck sowie die Viskosität der Lake bzw. Würzmischung entscheidend.

Gemeinsam mit dem Kunden wird der komplette Ablauf für das gewünschte Produkt unter Praxisbedingungen im Technikum getestet und oftmals vor Ort in einem eigens dafür installierten Back- und Grillautomaten für den Verzehr zubereitet, um auch das Endprodukt abschließend beurteilen zu können.

So können im Technikum der Dorit-DFT Fleischereimaschinen nicht nur die für die Kunden geeigneten Vakuum Tumbler und Pökelinjektoren sowie Pökelspritzmaschinen erprobt, sondern weiterführend auch die spezifischen Produktwünsche erfüllt 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 Pökelaufbereitanlagen, Pökelinjektoren sowie Lakeaufbereitanlagen in verschiedenen Größen. Ansalz-, Misch- und Marinieranlagen, Füll- und Clipgeräte 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.