

Hauenstein Maschinen aus zweiter Hand

deutsch Hauenstein Fleischereimaschinen, Speikern, hat sich auf den Handel und die Überholung von gebrauchten Fleischereimaschinen spezialisiert.

Zu den Kunden zählen sowohl Handwerksbetriebe als auch industrielle Wurst- und Fleischverarbeiter. Das Lieferprogramm umfasst Produktionsmaschinen aller namhaften Hersteller. Die Maschinen werden von geschultem Fachpersonal



überholt, d.h. die Maschine wird komplett zerlegt, Maschinenstände und -teile werden entrostet und gereinigt, poliert und lackiert und danach von Grund auf neu zusammgebaut.

Falkenstein Projektmanagement Kompetenter Partner in Sachen Projektrealisierung

deutsch Da davon auszugehen ist, dass die Bedeutung von Standardprodukten und damit der Margendruck zunehmen wird, ist die Optimierung der Produktionsprozesse und der -kosten notwendig. Die Facharchitekten und Ingenieure von Falkenstein Projektmanagement in Aulendorf haben sich auf das Foodbusiness spezialisiert und realisieren Betriebe, die zukünftigen Anforderungen entsprechen. Aktuelles Projekt ist das Unternehmen NADEC (The National Agriculture Development Company) im Königreich Saudi-Arabien. Neben dem Anbau und der Verarbeitung von Gemüse und Obst, produziert und verarbeitet das Unternehmen Fleisch und Milch. Die Planungsaufgabe von Falkenstein ist, die auf sehr hohem Qualitäts- und Prozessniveau stattfindende Milchverarbeitung und Fruchtsaftproduktion in ihrer Kapazität deutlich

zu erweitern. Zusätzlich wird das bestehende Produktionsportfolio deutlich erweitert. Neben dem Ausbau des Frischebereichs ist die Erweiterung an fermentierten Produkten bedeutend. Sowohl die Leistung, als auch der Einsatz moderner Technologie setzen neue Maßstäbe in der arabischen und der internationalen Ernährungsindustrie. Die



Umsetzung neuer Standards erfordert sowohl beim Neubau als auch bei der Anpassung bestehender Anlagen ein hohes Maß an Kreativität und Innovationsgeist. Grundbedingung für die Planung ist jedoch, dass der bestehende Betrieb während der gesamten Bauzeit ungestört funktionieren kann. Dazu wurde von Falkenstein ein Konzept entwickelt, das ohne Produktionsausfall, in mehreren Abschnitten vollzogen werden kann. Mehr Infos unter: www.falkenstein.de.

Heinen Freezing Innovationen in 2005

deutsch 2005 konnte Heinen Freezing, Varel, eine Reihe von Neu- und Weiterentwicklungen präsentieren. Mit dem Compactduo z.B. wurde die Serie des Compact um ein leistungsstärkeres System erweitert. Der Compactduo wartet als Doppelturm in den Varianten c22, c30, c36 und c42 in drei verschiedenen Layoutmöglichkeiten, mit einer Leistung von bis zu 1.500 kg/h auf. Darüber hinaus wurde die Option der frei programmierbaren Luftkühlerspüleinrichtung

für die Baureihe Arctic realisiert, die jetzt zwei Forderungen gleichzeitig erfüllt. Als erstes gewährleistet die Warmwasserberieselung des Luftkühlers eine Verkürzung des Abtauzyklus bei allen Frosteranwendungen. Als zweites ist es mit dem Anschluss an das frei programmierbare Reinigungssystem möglich, innerhalb eines Reinigungszyklus den Innenbereich der Luftkühlerhaube vollautomatisch zu reinigen.

Halle 10.1, Stand D 10

DICK

Traditionsmarke der Profis

Die weltbesten Stähle DICKORON -Familie

Jederzeit scharfe Messer

neu
in 24 cm!



- **DICKORON classic**
Mit dem unübertroffenen Saphirzug
- **DICK micro**
Der Superfeinzugstahl
- **DICK polish**
Der polierte Stahl

**Ideal für
Zerlegebetriebe**

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

Friedr. Dick GmbH & Co. KG · Postfach 1173 · D-73777 Deizisau
mail@dick.de · www.dick.de · www.ifa-fleischer.de

Besuchen Sie uns auf der ANUGA Foodtec, Köln, Halle 9, Stand 48.

Für Ihr Fleisch nur das Beste

Sie Verpacken mit Vakuum?

Dann brauchen Sie Vakuum von Busch. Zuverlässig und schnell.

Wir sind immer und überall für Sie da, wenn Sie Frische und Qualität verpacken.

Weltweit sind wir seit über 40 Jahren die Spezialisten für Vakuum rund ums Verpacken.

Mehr Informationen finden Sie im Internet unter www.busch.de



BUSCH
Vakuumpumpen und Systeme

Dr.-Ing. K. Busch GmbH
D 79689 Maulburg
Tel. 07622 681-0

