# VOLLER KÖRPEREINSATZ

Wer selbst zerlegt oder sogar schlachtet, der weiß: Die Fleischqualität wird hier mitbestimmt. Umso wichtiger ist eine verlässliche, hygienische und sichere Technik.

Noch einen Schritt weiter – zurück zum Ursprung – geht dabei die *Metzgerei Leidl* in Beilngries. „Kompromisslose Spitzenqualität bedeutet bei uns, dass wir nicht nur selbst schlachten, sondern schon vorher genau wissen, woher die Tiere kommen, wie sie aufgezogen und gefüttert werden", sagt der Metzgermeister Xaver Leidl jun. Auch den Tiertransport übernimmt die Metzgerei allein. Wöchentlich werden hier 15 bis 20 Schweine geschlachtet, weniger regelmäßig Kalb und Altmühltaler Lamm. Um Qualität geht es daher auch bei der Schlachttechnik. „Im Vordergrund stehen die einfache Handhabung, die Entlastung von körperlich schweren Arbeiten und natürlich der Tierschutz. Nicht zu vergessen: der Preis der Technik", erklärt Xaver Leidl. Bei den Knochensägen vertraut er überwiegend auf Technik von *EFA Schmid & Wezel* und als „Ersatz" auf die von Freund: „Die haben wir aber noch nicht gebraucht", sagt er und ergänzt: „Die Sägen sind gut verbaut, überzeugend in Qualität und Verarbeitung und halten ewig."
Die *Freund Maschinenfabrik* entwickelte für selbstschlachtende Metzgermeister mit der K23-03 eine Drehstrom-Zerlege- und Abviertel-Kreissäge, die den Grundstein für eine be-

***„Im Vordergrund stehen die einfache Handhabung, die Entlastung von körperlich schweren Arbeiten und natürlich der Tierschutz."*** **Xaver Leidl jun.**

Fotos: © montreux13_be – Fotolia.com, Theimer

*Freund Maschinenfabrik*

*Kolbe Foodtec*

*Mado*

*Suhner*

*Baader*

sondere Fleischqualität legen soll. Handlichkeit, Robustheit und der schnell verstellbare Tiefenanschlag zeichnen sie aus. Eine mechanische Motorbremse stoppt das Sägeblatt entsprechend der EU-Norm innerhalb von drei Sekunden nach Abschalten der Maschine. Ein anderes Modell für Klein- und Mittelbetriebe ist die K18-01, eine universell einsetzbare Zerlege-Kreissäge, die ohne Federzug bedient wird. Das Freund-Spalt-Hubsägen-Programm wurde nun um die drehstrombetriebene SST50-13 für das Handwerk erweitert. Große Schnitttiefe, geringe Vibration und gute Gewichtsverteilung zeichnen sie aus. Neu im Programm sind zudem stationäre Tisch-Band-Sägen mit Schnittbreiten von 190, 230, 280 und 400 mm.

## SAUBER UND SICHER

Thomas Hagmeier, Geschäftsführer und Vertriebsleitung bei *Paul Kolbe Foodtec*, erklärt, warum die Sägen seines Unternehmens für das Handwerk den größeren Industriemodellen ins Nichts nachstehen: „Die hohen Anforderungen in der Industrie, wo stundenlang mit Sägen gearbeitet wird, haben wir auf das Handwerk übertragen. Dabei ist die Sicherheit für uns einer der wichtigen Aspekte. Auch deshalb arbeiten wir z. B. aktiv in den Kommissionen mit, die sich mit Sicherheitsnormen befassen und die Sicherheit verbessern wollen." In der neuen Bandsägen-Generation, zu der die Standsäge K 330 RS zählt, läuft das Sägeband hochstabil. Durch ein hochwertiges Sägeblattführungssystem können die Sägen sehr präzise schneiden und zeigen ein überzeugendes Schnittbild – ohne schwarze Streifen am Knochen, sehr wichtig für hochwertige Fleischteile, egal ob frisch oder gefroren. „Für die hygienische Reinigung sollte möglichst mit Druckwasser gearbeitet werden. Deshalb lassen sich die Sägen einfach ohne Werkzeuge öffnen und säubern. Die Elektroteile sind komplett wassergeschützt", erklärt Thomas Hagmeier.

Auch *Mado* untermauert mit einem vielfältigen Programm an Knochenbandsägen seine Kompetenz – acht Maschinen, auch handwerksgeeignete, z. B. Tischsägen, Fest- und Schiebetischmaschinen, mit Schnitthöhendurchlässen von 230 bis 515 mm. Serienmäßig sind eine

*Maja Maschinenfabrik*

elektronische Motorbremse und die Portioniereinrichtung mit Feineinstellung. Kriterien wie exakte Bandführung, Schnellspanneinrichtung, abnehmbare Andrückvorrichtung und höhenverstellbare Sägebandabdeckung sind weitere Kennzeichen. Diese Sägen lassen sich per Hochdruckreiniger säubern. Sägeblatt und Tischbandführung sind schnell ohne Werkzeug getauscht. Die Sägenfamilie entspricht den EG-Richtlinien für Sicherheit und Hygiene.

## AKKURAT TRENNEN

Jeder zweite Handwerksbetrieb sieht das maschinelle Entvliesen hochwertiger Fleischteile als vorteilhaft an. Trotzdem fällt die Entscheidung zur Anschaffung einer Entvliesmaschine nicht immer leicht. Oft rechtfertigt etwa das geringe Aufkommen die Investition noch nicht oder die Platzverhältnisse sind zu eng. Die zusätzliche Maschine macht zudem mehr Arbeit. Sie müsste schließlich auch bei geringem Aufkommen immer gereinigt und regelmäßig gewartet werden. Eine Kombi-

***„Für die hygienische Reinigung sollte möglichst mit Druckwasser gearbeitet werden. Deshalb lassen sich die Sägen einfach ohne Werkzeuge öffnen und säubern."*** **Thomas Hagmeier, Kolbe Foodtec**

Maschine wie die ESB 4434 V von *Maja* für das Abschwarten und Entvliesen kann hier die Entscheidung erleichtern. Die ESB 4434 V etwa eignet sich zum sicheren Bearbeiten flacher Teilstücke über das Zuführband, wie von der Berufsgenossenschaft vorgeschrieben. Möchte der Anwender runde Teilstücke entschwarten oder entvliesen, wird die Haube mit wenigen

Fotos: Freund Maschinenfabrik, Kolbe Foodtec, Mado, Suhner, Baader, Maja Maschinenfabrik

Handgriffen hochgestellt, das Zuführband herausgenommen und der Edelstahl-Arbeitstisch eingehängt. Das ist alles. Werkzeug ist dafür nicht erforderlich. Dieser einfache Aufbau ist praktisch, wenn es ans Reinigen geht.

Das Schweizer Unternehmen *Suhner* bietet mit der Turbo-Trim-Linie eine vollständige Einheit zum Schneiden und Zerlegen. Jeweils ausgestattet mit einem robusten, spritzwassergeschützten Antriebsmotor, verfügt das Sortiment über flexible Antriebswellen und patentierte Handstücke in sechs Größen, in Standardausführung oder in der Safety-Version, d. h. mit automatischer Sicherheitsabschaltung oder Druckluftmotor. Neu ist, dass die Handstücke mit Ringmesser der Größe 1300 ausgestattet werden können. Gehärtete Qualitätsklingen und Messerführungsringe sorgen für lange Standzeiten und geringe Unterhaltskosten. Die Ringmesser lassen sich ohne Justierung in den Führungsring einsetzen.

Für das „Baadern", das schonende Trennen des Fleisches von Bindegewebe und Sehnen, entwickelte *Baader* etwa die Handwerksmaschine Baader 600, die auf der IFFA mit Rohranbindung und Sensor präsentiert wurde. Sie eignet sich für Handwerksbetriebe, die ins „Baadern" einsteigen möchten, denn sie benötigt wenig Platz, ist bequem zu handhaben, schnell zu reinigen und fahrbar. Insbesondere die Zeitersparnis, im Vergleich zur handwerklichen Produkttrennung, und die Standardisierung sind vorteilhaft. Die Baader 601 ist jetzt auch mit einem Stopfer ausgestattet, der es ermöglicht, großstückige Eingangsware ohne eine mechanische Vorkonditionierung zu verarbeiten. Außerdem verfügt die Maschine über einen Stau- und Trockenlaufsensor.

Für das tägliche, konzentrierte Arbeiten beim Ausbeinen führt *Friedrich Dick* die Serie Expert-Grip 2K im Sortiment. Ein besonderes Merkmal ist der offene Griff, passend für alle Handgrößen und Schnitte, mit oder ohne Handschuhe. Die Oberflächenstruktur des Griffes ist rutschsicher – auch im nassen und fettigen Zustand. Dank eines speziellen Fertigungsverfahrens gibt es keine Spaltenbildung zwischen Klinge und Griff.

Und noch ein Tipp: Um die Sicherheit beim Schlachten und Zerlegen zu gewährleisten, hat die BGN umfangreiche Checklisten und Infomaterialen zusammengestellt, die anschaulich Impulse geben. *Heike Sievers*

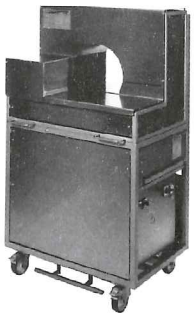
**Sicherheits-Checklisten**
www.bgn-fleischwirtschaft.de

**Nützliche Links**
www.baader.com, www.dick.de
www.efa-germany.de, www.freund.eu
www.kolbe-foodtec.com, www.mado.de
www.maja.de, www.metzgerei-leidl.de
www.suhner-turbo-trim.com


# Lösungen für Handwerk und Industrie

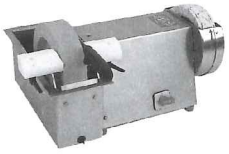
**Schlaufenknotmaschine E85-2**
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.

**Netzeinziehgeräte RSM**
Rationelles befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



**Fleischbindemaschinen**
für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatikausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.

**Bandsägen**
**für Handwerk und Industrie**
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



**Messerschleifmaschinen**
Weil`s scharf sein soll.
Naßschliff oder Trockenschliff
Sie haben die Wahl!

**Rudolf Schad GmbH & Co. KG**
Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de