

## Gefrierfleisch industriell verarbeiten

Wenn steinhart gefrorenes Fleisch zügig, aber hygienisch einwandfrei in cutter- oder wolfsgerichte Stücke vorgeschnitten werden sollen, sind Gefrierschneider das richtige Mittel. Ein darauf spezialisierter Hersteller stellt auf der Messe zwanzig verschiedene Modelle mit verschiedenen Messerköpfen sowie mit mechanischem oder hydraulischem Antrieb aus. Verbessert wurde gegenüber früheren Modellen besonders die Lärmabgabe, auch Modelle für hohe Schneidleistungen arbeiten heute geräuscharm.

Ebenfalls neu ist ein De-



**Gefrierschneider zerkleinern tiefgefrorenes Fleisch in kantgenaue Würfel (Foto: Magurit Gefrierschneider GmbH, Remscheid)**

palettierer. Er kombiniert beim Depalettieren gefroster Produkte Schieben und Schneiden, wodurch sich das Vereinzeln deutlich vereinfacht.