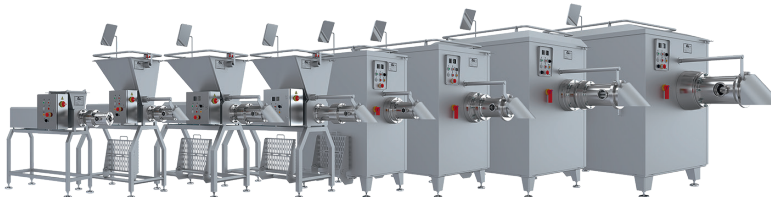


Lima Grinder-Desinewer GD LIMA Wolf-Entsehner GD

As specialists in manufacturing of meat-bone separators, deboners and desinewers, LIMA has just developed a new range of Grinders-Desinewers GD specifically for poultry bone-out raw materials: trimmings with or without wishbones, deboned thigh and drumstick meat. This new technology enables users to produce a very high-quality ground – desinewed poultry meat in terms of texture and color at very high yield. This new range of LIMA Grinders-Desinewers GD can process from 100 to 12,000 kg/hr of raw product input.

Als Spezialist für die Herstellung von Fleisch-Knochenseparatoren, Entbeinern und Entsehnern hat LIMA gerade die neue Baureihe von Wölfe-Entsehnern GD speziell für entbeinte Geflügelrohstoffe entwickelt: für Fleischabschnitte mit oder ohne Gabelbein sowie entbeintes Schenkel- und Keulfleisch. Diese neue Technologie ermöglicht die Herstellung von sehr hochwertigem, gewolfem und entsehntem Geflügelfleisch in Bezug auf Textur und Farbe bei sehr hoher Ausbeute. Die neue Baureihe des LIMA Wolf-Entsehners GD kann von 100 bis 12.000 kg/h Rohprodukt verarbeiten.



Lima
LIMA

456, Route de Rosporden
Z.I. Guelen

29000 Quimper/France | Tel. +33 (0) 298 948 968
lima@lima-france.com | www.lima-france.com



Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

Wir entschuldigen uns bei allen Fleischern, deren Kunden und carneo-Lesern für unsere „heißen“ Food-Pinups. Wir können aber leider nur lecker! Deshalb übernehmen wir keine Haftung für die carneo-Nebenwirkungen wie plötzliche Fressattacken oder Fleischgelüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

carneo[®]
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Weitere Infos und Musterheft:
www.carneo-online.de oder Tel. 02103/204444

Scan me