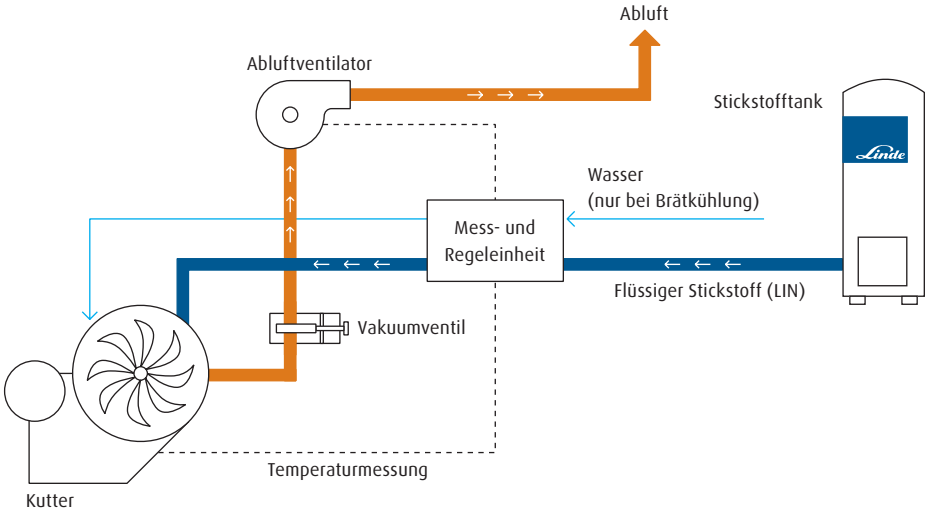
LINKUT®. Technologie zur Kutterkühlung.

Durch direkte Kühlung mit flüssigem Stickstoff können in vielen Bereichen der Fleischverarbeitung optimale Prozessbedingungen geschaffen werden. Fleischeiweiß wird sehr leicht durch höhere Temperaturen geschädigt. Durch gezielte Wärmeabfuhr unmittelbar am Entstehungsort wird dies vermieden. Dadurch lassen sich optimale Produktqualitäten erzielen. Die meisten handelsüblichen Kutter sind ohne großen Aufwand mit dem LINKUT® System ausrüstbar.

Prozessablaufdiagramm



LINKUT® eröffnet neue Möglichkeiten

Das in der Praxis erprobte Verfahren eröffnet neue Bereiche der Kuttertechnologie:

Automatisierung

Mit flüssigem Stickstoff ist der Weg zur Automatisierung des Kutterprozesses geebnet. Aufwändiges Eis-Handling entfällt.

Vorteile

- Prozess- und Rezepturoptimierung
- Produktstandardisierung
- Erhöhte Produktionssicherheit
- Zeitersparnis

Schockgefrostetes Warmfleischgranulat

Das Fleisch wird im Kutter in wenigen Minuten zu einem lockeren Granulat schockgefrostet.

Vorteile

- Optimale Erhaltung des Bindevermögens von Warmfleisch
- Vermeidung von Gewichtsverlusten
- Keine zusätzliche Keimbelastung
- Einfache Weiterbearbeitung des schockgefrosteten Granulats
- Geringer Anlagenaufwand

LINKUT® ist eine eingetragene Marke der Linde Group.

Kühlen von Kochwurstbrät

Durch direkte Kühlung mit Stickstoff ist eine rasche, produktschonende Temperatursenkung zu erzielen.

Vorteile

- Wassereinsparung, kein Scherbeneis-Handling
- Unabhängigkeit von Temperaturschwankungen des Wassers
- Große Zeitersparnis
- Durch direkte Kühlung optimale Ausnutzung des Kühlmediums

Körnen von frischem Speck

Ohne Umweg über die Frosträume gelingt die Herstellung von gekörntem Speck.

Vorteile

- Verarbeitung von frischem Speck
- Zeit- und Arbeitsersparnis
- Gleichmäßige Körnung
- Oxidationsschutz beim Schneiden
- Frostraumkapazität wird frei

Einsatzgebiete

		LINKUT®	Eis
Kühlen von Bratwurstbrät		•	•
Rückkühlen von Brät		•	
Doppelemulgieren von Fett im Brät		•	
Herstellung von fremdwasserreduzierter Brühwurst		•	○
Verdrängen von Sauerstoff aus dem Brät		•	
Automatisieren des Kutterprozesses		•	
Kühlen von Rohwurstmasse		•	
Einstellen der Fülltemperatur bei frischer grober Bratwurst		•	
Kühlen beim Kuttern von feiner Teewurst		•	
Kühlen von Verarbeitungsfleisch		•	
Kühlen von Kochwurstbrät (Zeitersparnis)		•	○
Konsistenzeinstellung von Corned Beef beim Füllen		•	
Kühlen bei der Herstellung von Schwartenemulsion		•	•
Granulieren von frischem Speck		•	
Granulieren und Schockfrosten	von Warmfleisch	•	
	von Kaltfleisch	•	
	von Spezialprodukten	•	

• Voll einsetzbar ○ Bedingt einsetzbar

Linde AG
Gases Division, Linde Gas Deutschland, Seitnerstraße 70, 82049 Pullach
Telefon 01803.85000-0*, Telefax 01803.85000-1*, www.linde-gas.de

*0,09 € pro Minute aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk bis 0,42 € pro Minute. Zur Sicherstellung eines hohen Niveaus der Kundenbetreuung werden Daten unserer Kunden wie z. B. Telefonnummern elektronisch gespeichert und verarbeitet.

43282503 0715 – 1.0,5 L&P