



LEX Food Equipment

Oplossingsgerichte aanpak voor de Voedingsmiddelenindustrie



www.lexfoodequipment.nl

Verkoop en reparatie van machines voor de voedingsmiddelenindustrie

LEX Food Equipment is specialist in machines voor de vlees- en visverwerkende industrie. Naast een uitstekende service, levert



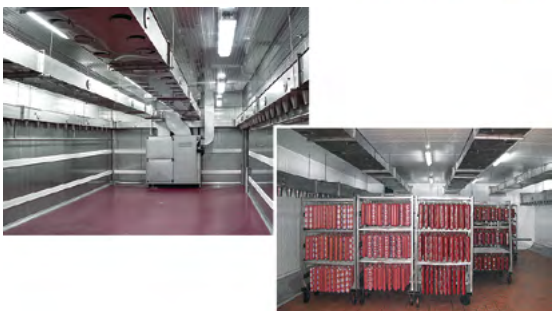
LEX Food Equipment een breed pakket aan nieuwe en gebruikte machines.



Rook-, Kook- en Braadkasten, Klima installaties, Kookketels

LEX Food Equipment is specialist op het gebied van rookkasten voor de vlees-, vis- en pluimveeverwerkende industrie. Jarenlange ervaring met rookkasten en een passie voor met

name het ambachtelijke roken, leveren een indrukwekkende hoeveelheid kennis over dit onderwerp op. Als specialist koos LEX Food Equipment voor de rookkasten van Mauting.



Vleespersen

De Pozzi (voorheen Possenti) vleespersen zijn semi automatische vleespersen geschikt voor het persen van product in darm, collageen en net. Deze veel gebruikte vleespersen werken geheel op lucht maar kunnen ook uitgevoerd worden in de

elektro-pneumatische uitvoering. De mallen kunnen worden geleverd in een ronde, ovale of rechthoekige vorm met een maximale diameter van 170 mm.



Injectoren, Tumblers, Separatoren, Vermalzers, Meat-in-Meat lijnen

De injectoren van Inject Star zorgen voor een optimale homogene pekelverdeling in het product. Dankzij de talrijke opties kunnen de injectoren uit de IS-serie perfect worden aangepast aan de productspecifieke vereisten.

De tumblers van Inject Star zijn wereldwijd bekend vanwege de hoge kwaliteit, het hygiënisch design, de eenvoudige bediening en lage onderhoudskosten. De tumblers zijn leverbaar in uiteenlopende afmetingen met diverse mogelijkheden in capaciteit, functies en uitvoering. De kwaliteit is echter altijd gelijk!



InjectStar kan tot zo'n 30% meer vlees van goede kwaliteit winnen die verder verwerkt kan worden dan de gemiddelde machine.

Gewenst zijn smaakvolle producten met een goede "bite" die dankzij de emulsietechnologie van Inject Star snel en eenvoudig geproduceerd kunnen worden. Dankzij de emulsietechnologie van Inject Star, waarbij in tegenstelling tot de traditionele pekeliectie een emulsie van water, zout en dierlijk proteïne in de vorm van zgn. 'trimmings' aan het product wordt toegevoegd, is het mogelijk een hoog proteïnegehalte en hoog rendement te injecteren zonder dat de kwaliteit van het product hieronder lijdt.



Peddelmengers, Z-armmengers, Lintmengers



Overige machines vindt u op: www.lexfoodequipment.nl



Levering en onderhoud van productiemachines in de vlees-, vis- en pluimveeverwerkende industrie in binnen- en buitenland.



LEX Food Equipment B.V.

Tennesseeedreef 8 E-H
NL-3565 CJ Utrecht
Holland

Tel.: + 31 (0)30 – 268 79 99

www.lexfoodequipment.nl
info@lexfoodequipment.nl

