

Macht das Begehen und Befahren noch einfacher: die Vollgummirampe für die MM-Desinfektionsmatte™ von Jürging.

## MM-Desinfektionsmatten von Jürging

### Einheit von Matte und Rampe!

**Versmold.** Spätestens seit Einführung des EU-Hygienepakets kommen in immer mehr lebensmittelverarbeitenden Betrieben und in Großküchen Desinfektionsmatten zur Schuhsohlendesinfektion zum Einsatz – alternativ oder auch ergänzend zur modernen Hygiene-schleuse mit mechanischer Schuhsohlendesinfektion. Zu den Bestsellern zählen die MM-Desinfektionsmatten™ aus Jürging's Mat-tenmanufaktur in Ostwestfalen.

„Diese Matten bieten seit 2002 eine professionelle und kosten-günstige Lösung für den hygienischen Zugang zu sensiblen Berei-chen – simpel in der Handhabung und ganz ohne bauliche Maßnah-men“, heißt es bei dem Unterne-hmen aus Versmold. „Mit nur 1 cm Höhe am Rand sind unsere MM-Desinfektionsmatten™ sehr mobil und flexibel einsetzbar und auch mit Servier- und Transportwagen zu befahren.“

Seit 2012 trägt die MM-Desin-fektionsmatte™ zudem das Siegel

„Empfohlen vom BVLK Bundesver-band der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.“.

Um das Begehen und insbeson-dere das Befahren noch komforta-bler zu gestalten, kann die MM-Des-infektionsmatte™ nun auch zusätz-lich mit einer robusten Vollgummi-rampe ausgestattet werden. Diese wird individuell auf Kundenwunsch an die/den entsprechende(n) Seite(n) angebracht. Matte und Rampe bilden damit nach Angaben des Herstellers eine Einheit, was die Handhabung und Pflege deut-lich vereinfacht im Vergleich zu Wannen- oder Rahmenlösungen.

„Im Liegen fügt sich die Rampe dicht an die Mattenkante an“, heißt es im Hause Jürging. „Sobald die Matte dann vom Boden aufgenommen wird, klappt die Rampe leicht zur Seite und ermög-licht so eine einwandfreie Reini-gung der entsprechenden Fuge.“ Weitere Infos:

[www.mm-desinfektionsmatte.de](http://www.mm-desinfektionsmatte.de)

## Neue Automatikversion vom Schnitzelmaster Meisterliches „Mastern“!

**Mitterskirchen.** Aus vielen Gastro-Küchen ist er längst nicht mehr wegzudenken. Der Schnitzelmaster – die professionelle Antwort auf den Fleischklopfer – ist schnell und leise, erspart unnötigen Kraft-einsatz, verbessert den Warenein-satz und die Fleischqualität und re-duziert die Garzeit. Und vor allem: Dieses Gerät kann noch viel mehr als Schnitzel klopfen. Das Zaub-erwort lautet „Mastern“.

dererseits eine Mürbung des Flei-sches erzielt. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Die Fleischdicke ist individuell einstell-bar, das heißt für die Küche: Im-mer die gleiche Garzeit! Mit den Schnitzelmaster-Geräten lassen sich alle knochenlosen Fleischsor-ten gleich gut bearbeiten. Und nach der Benutzung lässt sich der Schnitzelmaster leicht und schnell zerlegen und ist somit auch leicht zu reinigen.“

Bisher wird dieses Ver-fahren mit den „PROFI“- und „MAXI“-Handgeräten der Schnitzelmaster GmbH von über 10.000 Kunden genutzt. Für die fleischverarbei-tende Indus-trie wurde da-rüber hinaus der automa-tische Schnitzelmaster „TURBO“ mit einer Kapazi-tät von ca. 400 kg pro Stunde entwickelt.

Und auf den Früh-jahrmessen hat die Schnitzel-master GmbH die automa-tische Ver-sion „SMK-2W-34“ mit



Fotos: Schnitzelmaster

Neues vom Schnitzelmaster: Die Handgeräte (hier der „Profi“) werden ergänzt durch die neue Automatikversion „SMK-2W-34“.



Dazu heißt es beim Hersteller aus dem Bayerischen Wald: „Durch speziell entwickelte Mürbe-walzen wird einerseits eine effek-tive Flächenvergrößerung und an-

einer Kapazität von ca. 150 kg pro Stunde präsentiert – konzipiert für die Großgastronomie und für große Metzgereien. Weitere Infos: [www.schnitzelmaster.de](http://www.schnitzelmaster.de)

**karasek**  
wien  
OUTDOOR LIVING SEIT 1932

Wenn es um echte Objekttauglichkeit geht.  
Gastromöbel von Karasek

GÜTEZEICHEN  
CERTIFIED QUALITY  
No. 10.419  
AUSTRIA