



boyens backservice



Die richtige Menge „in Fülle und Hülle“. UNIFILLER Dosiersysteme von Boyens – damit jedes Gramm beim Kunden ankommt!

Boyens modulare Dosiersysteme überzeugen mit präziser Abfülltechnik, gewichtsgenauer Dosierung sowie sauberster Portionierung – und überraschen mit ihren vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten.

Alle Dosiersysteme können als Einzelkomponente, beispielsweise als Tischmodell, eingesetzt oder an Förderbändern integriert werden. Ob manuell, ein- oder mehrbahnig positioniert: Gewichtsgenaues Dosieren durch elektronische Produkterkennung garantiert einen höchst wirtschaftlichen Betriebsablauf mit hohem Ausstoß.

Fortschrittliche Dosier-Systemlösungen

Optimierung durch Innovation, so lautet die Devise bei der Boyens GmbH. Das traditionsreiche Unternehmen aus dem Münsterland ist seit Jahren bekannt für seine fortschrittliche Dosier-Systemlösungen. Kalkulationssicherheit durch gewichtsgenaues Dosieren und Abfüllen, kürzeste Rüst- und Reinigungszeiten, ein rationeller Produktionsablauf – für diese Faktoren stehen nicht nur die Dosiersysteme der Boyens-Ingenieure, sie sind auch in der Fleischwirtschaft von höchster Bedeutung und schon lange nicht mehr wegzudenken. Kaum verwunderlich also, dass Boyens immer mehr Kunden in diesem Segment gewinnt und seit Jahren fest etabliert ist.

Überlegene Abfülltechnik

Der Vorteil der Münsterländer ist ihre überlegene Abfülltechnik. Im Gegensatz zu den langsameren konventionellen Vakuum-Abfülltechnologien, die Massen auch schon mal walken und dadurch Volumen verlieren, befördern die Boyens-Kolbenfüller rein pneumatisch, volumetrisch und absolut schonend die Massen zur Dosierung, und das alles ohne einen elektrischen Stroman-

schluss. Nur so bleibt die feine luftige Struktur der Qualitätsprodukte erhalten.

Auch gebundene Massen/Suppen mit Stücken wie Fleisch lassen sich schnell, sauber und gleichmäßig portionieren oder abfüllen. Ideal geeignet sind sie für feinstrukturierte Fleisch- oder Leberkäsemassen, Fleischbrät wie Mett oder Gehacktes, Eintöpfe, Suppen oder Saucen, gebundene Salate, Füllungen aller Art wie beispielsweise Antipasti. Wer stückige, kalte oder heiß abzufüllende Massen oder Speisen verarbeitet und verwiegt, für den wird Vision zur Wirklichkeit mit den Boyens Universal Dosiersystemen.

Höchste Flexibilität, schnellste Ausstoß Geschwindigkeiten sowie enorme Produktschonung stehen stets im Vordergrund und sind der Garant für eine sehr hohe Rentabilität und kürzeste Amortisierung der Dosiermaschinen in der Metzgerei- und im Fleischerhandwerk, sowie in Großküchen oder in der Feinkostindustrie.

IHRE VORTEILE

- ▶ **Schneller dosieren**
- ▶ **Effizienter portionieren**
- ▶ **Präziser abwiegen**
- ▶ **Absolute Gewichtsgenauigkeiten**
- ▶ **Rationelle Produktionsprozesse**
- ▶ **Kalkulationssicherheit durch gewichtsgenaue Portionierung**
- ▶ **Exakter Zuschnitt auf Ihre Anforderungen**
- ▶ **Eine simple Demontage ohne Werkzeug ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung**
- ▶ **Flexibel einsetzbar**
- ▶ **Pneumatischer Antrieb**
- ▶ **Einfachstes Handling**
- ▶ **Benutzerfreundliches Design**
- ▶ **Kein Stromanschluss**

Unternehmen: boyens backservice GmbH
Geschäftsführer: Sven Grote
Handelsregister-Eintrag: HRB 5258 | AG Steinfurt
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 125 500 132

boyens backservice GmbH
 Gildestraße 76-80 | 49479 Ibbenbüren
 Tel.: 05451-9637-0 | Fax: 05451-9637-16
 www.boyensbackservice.de | info@boyensbackservice.de

