



## Boyens sagt: Mett und Brötchen gehören zusammen.

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

Optimierung durch Innovation, so lautet die Devise bei der Boyens Backservice GmbH. Das traditionsreiche Unternehmen aus Ibbenbüren ist seit Jahren bekannt für seine hochwertigen Produkte im Bereich der Backtechnik. Doch die Münsterländer können noch viel mehr: Mit ihren innovativen Dosier-Systemlösungen spielen sie als kompetenter Partner inzwischen auch in der Fleischwirtschaft eine gewichtige Rolle.

Kalkulationssicherheit durch gewichtsgenaues Dosieren und Portionieren, kürzeste Rüst- und Reinigungszeiten, ein rationeller Produktionsablauf – für diese Faktoren stehen nicht nur die modularen Dosiersysteme von Boyens, sie sind auch in der Fleischwirtschaft von höchster Bedeutung. Kaum verwunderlich also, dass Boyens immer mehr Kunden in diesem Segment gewinnt.

Der Vorteil der Münsterländer ist ihre überlegene Technik: Üblicherweise werden in den Fleischereien Vakuümfüller eingesetzt. Boyens setzt schon seit Jahren und aus der Tradition heraus Kolbenfüller ein, die rein pneumatisch betrieben, ganz ohne Strom und jedes zu verriegelnde Produkt schonend befördern ohne die Struktur der Mas-

sen zu verändern. Deshalb setzen auch schon zahlreiche Kunden, speziell im Bayrischen und Österreichischem Raum Boyens Kolbenfüller für das portionieren von Leberkäsemassen ein. Die Masse wird im Gegensatz zu Vakuümfüller nicht gewalgt oder beansprucht und behält ihre Feinheit und Luftigkeit. Gerade auch stückige Produkte lassen sich schnell, sauber und gewichtsgenau dosieren, portionieren und abwiegen. Zahlreiche Anwendungen finden ihren Einsatz in der Metzgerei wie Leberpasteten, Leberkäse, Fleischbrät, Mett oder Gehacktes, Eintöpfe, Suppen und Saucen, gebundene Salate sowie für Füllungen aller Art, zum Beispiel von Antipasti, Heiß oder Kalt alles kein Problem.

Ob im kleinen Bäcker- oder Fleischerbetrieb oder in der Lebensmittelindustrie im Großeinsatz – die modularen Dosiersysteme von Boyens können als Einzelkomponenten eingesetzt oder an Laufbändern integriert werden und zeigen sich so als perfekt abgestimmte Systemlösungen für alle Betriebsgrößen.

Und ganz nebenbei haben die Backtechniker von Boyens endgültig den Beweis angetreten: Mett und Brötchen gehören zusammen.