

## EXAKTES Dressieren, Dosieren, Portionieren, Dekorieren und Abfüllen für neue Markttrends

### Modulare Dosiertechnik – Innovation für Lebensmittelindustrie und Handwerk

Boyens Backservice ist seit Jahren bekannt für seine hochwertigen Dosier- und Portionier Maschinen. Mit ihren innovativen Dosier-Systemlösungen spielen sie als kompetenter Technik-Partner auch in dem Bereich Großküche, Catering und besonders beim Cook & Chill-Verfahren eine gewichtige Rolle. Boyens Modulare-Dosiersysteme überzeugen mit gewichtsgenauer Dosierung sowie sauberster Portionierung – und

überraschen mit ihren vielfältigen Möglichkeiten der Speisenabfüllung. Dank der überlegenen Technik sorgen die Münsterländer für eine extreme Kalkulationssicherheit und maximale Wirtschaftlichkeit. Boyens produziert schon seit Jahrzehnten und aus der Tradition heraus Kolbenfüller die rein pneumatisch betrieben werden. Somit wird jedes zu verwiegende Produkt schonend portioniert, ohne die Struktur der Speisen zu verändern ... und das alles ohne Strom.



Top  
Seller

**UNIFILLER-Systeme**





Uni-Versal 1000 i-SE



Uni-Versal 2000 i-SE

## Cook & Chill: Frisch gekocht – gewichtsgenau und wirtschaftlich portioniert – schnell gekühlt!

Alle **Boyens Portioniermaschinen** wurden speziell entwickelt, um höchste Hygieneanforderungen und zuverlässigste Langlebigkeit in den Lebens- und Nahrungsmittel-Produktionsstätten sicherzustellen.

Dank der vielfältigen Nutzung und innovativer Sensortechnik portionieren die Boyens Dosiermaschinen im Sekundentakt vollautomatisch oder manuell alle fließfähigen Massen. Füllungen, Suppen, Salate, Saucen etc. werden schnell, sauber und gewichtsgenau dosiert.

Kalte oder heiße Speisen sowie Massen mit großen Stücken wie Gulaschsuppen oder gebundene Salate werden ohne Ausnahme schonend abge-

wogen und portioniert, ohne die Beschaffenheit der Produkte zu beeinträchtigen. Die vielseitigsten Unifiller Dosiermaschinen mit pneumatischem Antrieb können zu jedem Produktionsablauf mit einer Vielzahl an Standardzubehörteilen ausgestattet werden.

Die **Uni-Versal 2000 i-SE** ist eine Hochleistungs-Dosiermaschine, die speziell größere Mengen und Portionen bis zu 2.000 ml pro Takt schonend abwiegen kann.

### VORTEILE

Aufgrund der sehr kurzen Zeitfenster im Cook & Chill-Verfahren von Speisen sind unsere **Boyens Unifiller Dosier- und Portionier-Systeme** von sehr großer Bedeutung, um die noch sehr heißen Speisen unmittelbar nach dem Kochen innerhalb kürzester Zeit gewichtsgenau in verschiedenste Behältergrößen und Gebindeeinheiten zu verwiegen und zu portionieren.

[www.unifiller.de](http://www.unifiller.de)

