

Nachdem die Tiere geschlachtet und zerlegt sind, wird das Fleisch mittels mechanischer Transportvorrichtungen den Vorkühlräumen zuge-

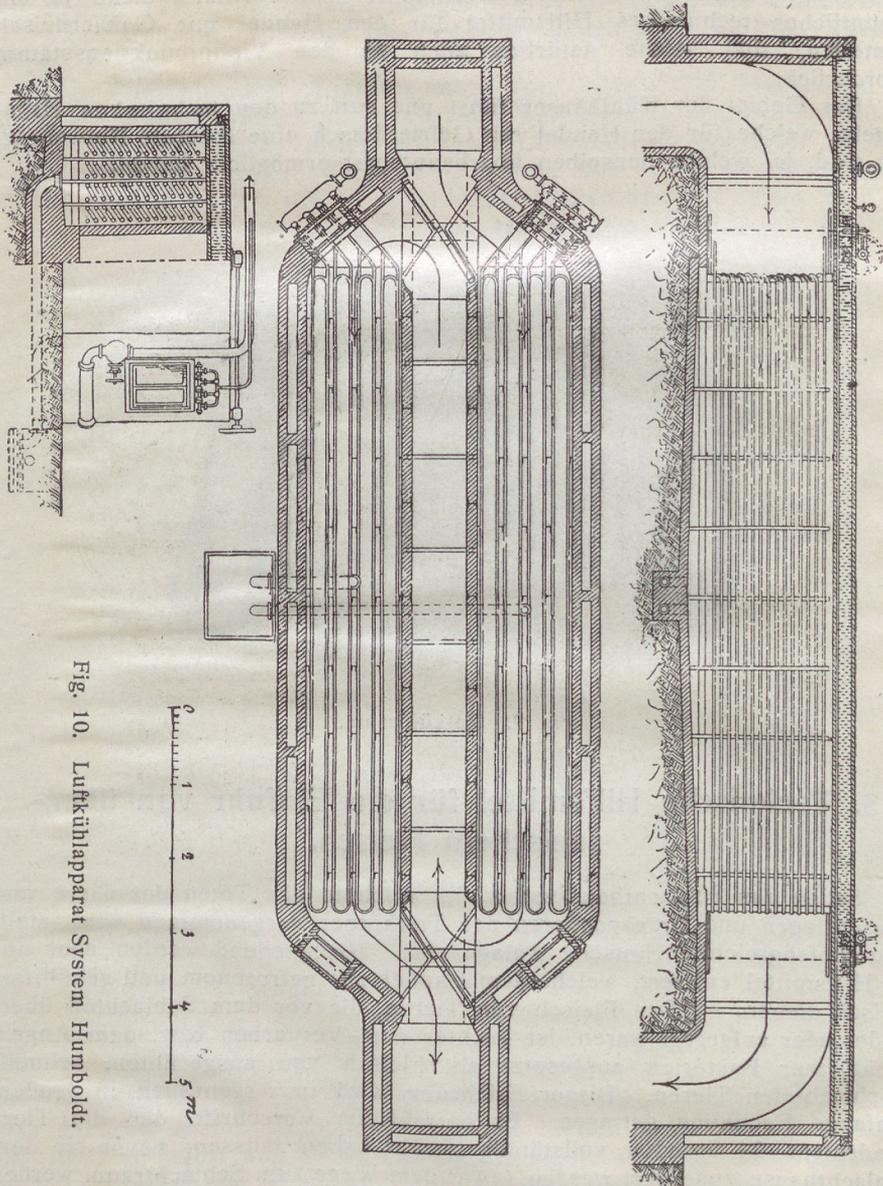


Fig. 10. Luftkühlapparat System Humboldt.

führt, um in diesen bei einer Temperatur von $+ 8$ bis $+ 10^{\circ}$ C vorgekühlt und an der Oberfläche abgetrocknet zu werden.

Die Kühlung der Räume erfolgt durch Zirkulation von abgekühlter Luft, und sind dieselben deshalb mit Luftverteilungsleitungen aus Holz