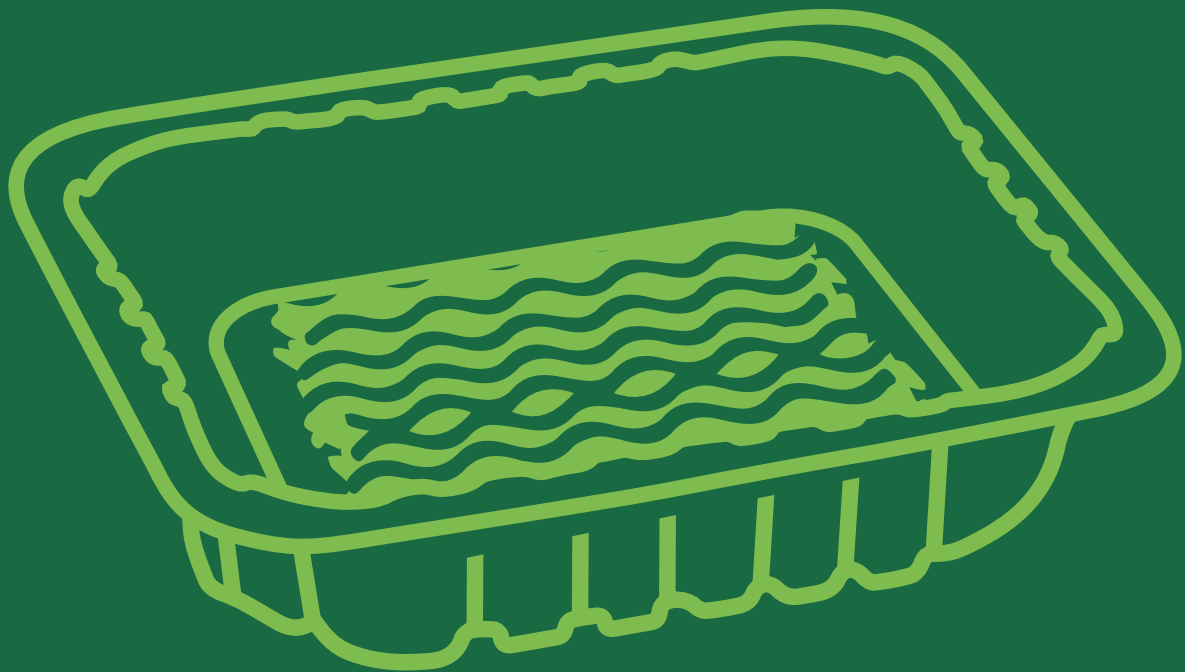


WOLFEN UND FORMEN





WIR VERSTEHEN WAS VON GEWOLFTEN UND GEFORMTEN PRODUKTEN

Gewolfte Produkte sind mehr als nur Hackfleisch. Sie sind zu einem Trend geworden; eine schnelllebige und internationale Gesellschaft wünscht Abwechslung und immer wieder neue Variationen. Gleichzeitig soll es in der Zubereitung bequem und einfach sein bzw. beim Gastronom der Wahl immer wieder für überraschende Momente sorgen. Und das durchaus auch und vor allem in der Streetfood-Szene und an den Imbiss-Countern – eben jeden Tag!

Mit Burgern, bzw. Fleisch-Patties in vielseitigen Größen und Ausprägungen, darmlosen Bratwürsten, Cevapcicis und

vielen weiteren Produkten, die oft auch durch Einflüsse aus verschiedensten Kulturkreisen nachgefragt werden, sind der Phantasie und Ihrem Produktsortiment kaum noch Grenzen gesetzt.

Für Sie als Hersteller ergeben sich daraus neue Chancen. Und um diese bewältigen zu können und stets auf sich verändernde Nachfrage reagieren zu können, verlassen Sie sich auf VEMAG Wolftechnologie und Formgeräte: Als Ihr Partner, der seit vielen Jahren in Wolf- und Formprozessen führend ist, kennen wir den Markt und bieten flexible, hochproduktive und durchdachte

Automatisierungslösungen: Flexible Produktionslinien mit integriertem Wolfen für beste Produktqualität. Mit Vielseitigkeit in Bezug auf Vorsatzgeräte und Lösungen zum Formen. Systeme die hohe Leistungen und maximale Produktivität bieten!

Ihre Kunden warten auf Sie! – Lassen Sie uns gemeinsam das Beste für Ihre Kunden realisieren. Wir freuen uns darauf, Ihre speziellen Aufgaben mit Ihnen zusammen lösen zu dürfen. Denn wir sind mit Herz und Seele Spezialisten für gewolfte und geformte Produkte.

INHALT

- 4** Endlose Vielfaltigkeit der Produkte
- 6** Effizienz und Präzision
- 8** Füllen
- 10** Wolfen und Separieren
- 12** Portionieren und Formen
- 14** Gewichtskontrolle
- 16** Produktverteilung, Einlegen und Ablegen
- 18** Das VEMAG Baukastenprinzip für maximale Flexibilität
- 20** Unsere Maschinen und was sonst dazugehört
- 22** Ihr Vorteil durch gemeinsame Stärke
- 26** So gut wie keine andere: die VEMAG Förderkurve
- 28** Maschinenanalyse und Produktionsplanung mit Smart Link 4.0
- 30** VEMAG: Ihr verlässlicher und kompetenter Partner

ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

Hack ist nicht gleich Hack. Eine Vielfalt an Rohmaterial, Struktur, Haptik und Form, hergestellt und bearbeitet durch überragende Technologie, garantiert Ihren Kundenerfolg.

Ob mit grober oder feiner Körnung, in Patty-Form oder als Bällchen – in fester oder eher lockerer Konsistenz, ob aus Fleisch, Fleischersatz oder Gemüse: Mit VEMAG sind Ihrer Freiheit in der Herstellung keine Grenzen gesetzt. Mit unseren flexiblen Maschinensystemen können Sie Ihr Produktportfolio jederzeit erweitern, denn die Produktionsmöglichkeiten sind vielfältig.

Wie möchten Sie Ihr Sortiment gestalten?

- Patty-Produkte wie Burger und Hacksteaks
- Zylindrische Produkte wie Cevapcici
- Eckige Produkte wie Fischfinger
- Fleischbällchen
- Adana Köfte
- Dönerscheiben
- Frische darmlose Bratwurst

Produkte in Fantasieformen

- Rund
- Zylindrisch
- Eckig
- Viele weitere Formen nach Kundenwunsch



EFFIZIENZ UND PRÄZISION

EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Ihre vielfältigen Möglichkeiten in der Verarbeitung.

Einlegen und Ablegen in Verpackung

Hohe Übergabeleistung bei exakter Positionierung in der Verpackung für verlässlichen effektiven Output



Gewichtskontrolle

Integrierte, hundertprozentige Gewichtskontrolle für unterbrechungsfreie automatisierte Produktion, auch bei variierenden Rohstoffparametern



Wolfen und Separieren

Integrierte Verarbeitung: VEMAG Füll- und Trennwölfe reduzieren den Aufbereitungsprozess und optimieren die Struktur und Haptik des Endproduktes durch intelligent kurze Wege für den Wolfprozess. Besseres Separieren gibt Sicherheit aber auch eine optimierte Rohstoffausbeute

Füllen

Schonende Behandlung der Rohstoffe und ein gleichmäßiger Füllstrom sorgen für höchste Produktqualität und eine perfekte Weiterverarbeitung

Portionieren und Formen

Formvielfalt und grammgenaues Portionieren bei industriellen Höchstleistungen. Und das in überragender Flexibilität durch einfachsten Tausch der kompatiblen Vorsatzgeräte für noch mehr Produktvielfalt





FÜLLEN

Zuführung – Einlauf – Förderwerk – Auslauf: Jeder Füllschritt individuell anpassbar für Ihr einzigartiges Produkt.

Der Füllprozess spielt bei der industriellen Produktion von gewolften und geformten Produkten eine wichtige Rolle. Verschiedene Parameter wie Geometrie, Bauteilgröße und Funktion haben vom Trichter bis zum Auslauf Einfluss auf wesentliche Produktmerkmale. Sie bestimmen, welche Eigenschaften Ihr Produkt haben soll und wir passen unsere Maschine voll und ganz an Ihre Anforderungen an. So erreichen Sie perfekte Gewichtsgenauigkeit Ihrer Produkte, eine drastische Reduzierung des Give-Away und sparen so wertvolle Ressourcen und Kosten ein. Ein kontinuierlicher Produkteinzug, eine konstante und starke Vakuumleistung sowie ein schonendes Fördern des Füllguts

gewährleisten eine perfekte Beschickung aller nachgeschalteten Vorsatzgeräte und automatisierten Linienlösungen mit erstklassiger Produktqualität.

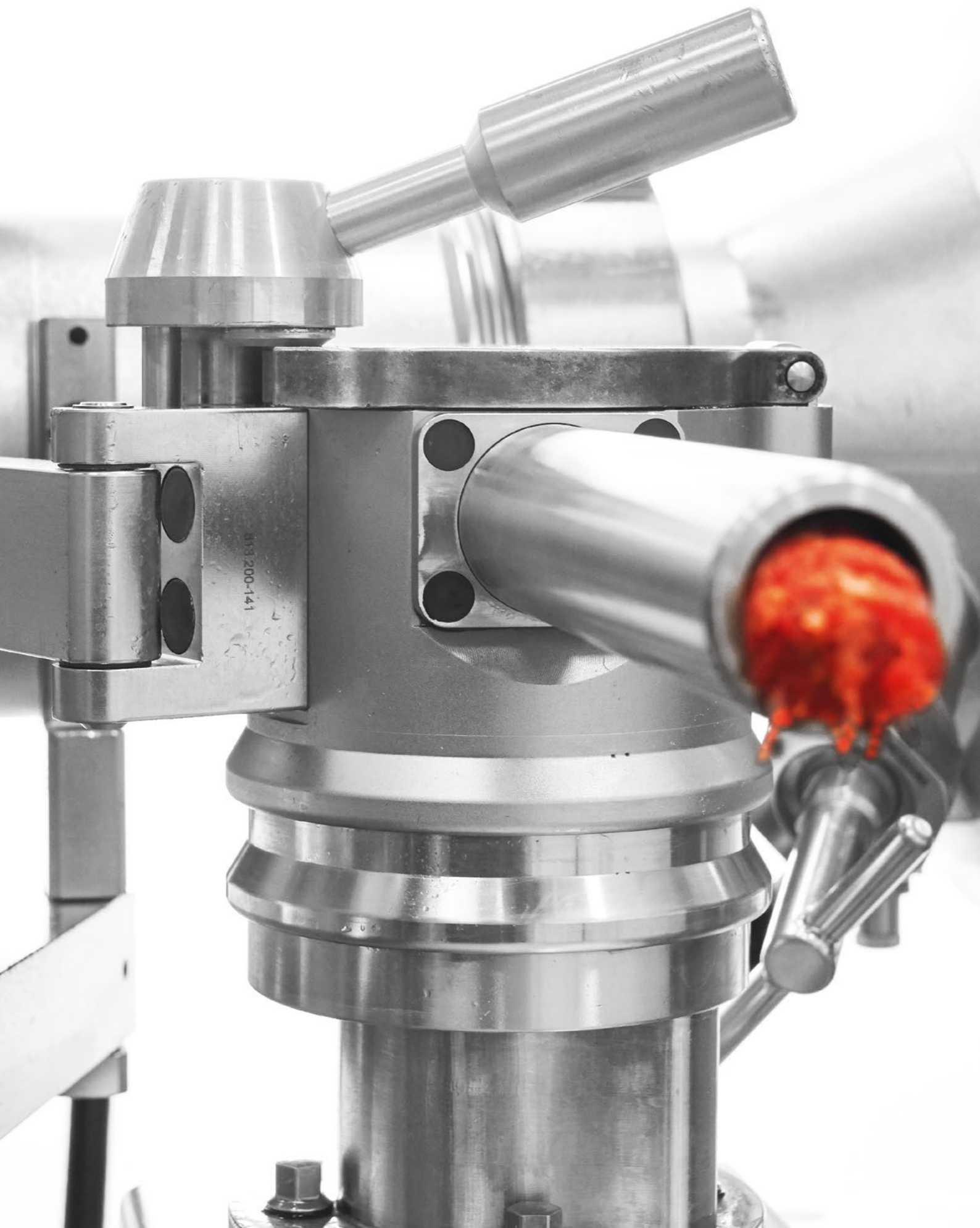
Unsere leistungsstarken Vakuumfüllmaschinen transportieren Ihre Rohstoffe besonders schonend auf kürzestem Weg und mit geringer Verweildauer: So werden Lufteinschlüsse und Verschmierungen verhindert, Restmengen minimiert und perfekte Hygiene garantiert.

Ihre Vorteile

- Exzellente Produktqualität
- Schonende Verarbeitung
- Verringerung des Give-Away und daraus resultierende Kostenersparnis
- Perfekte Anpassung und Optimierung für Ihre Produkte

VEMAG Fülltechnik für Produkte nach Ihren Vorstellungen





WOLFEN

Schonende Zerkleinerung für ein optimales Produktbild.

Mit VEMAG Maschinen erreichen Sie eine gleichmäßige Körnung, exzellente Farbgebung und eine klare Struktur für ein perfektes Produktbild. Die Qualität Ihres Rohstoffs steht bei uns immer an erster Stelle: Während des Wolfvorgangs wird Wärmeentwicklung vermieden und der große Durchmesser des Wolfs verhindert Druckaufbau und somit Veränderungen in der Produkttextur.

VEMAG Maschinen leisten einen wichtigen Beitrag zur Hygiene: Unsere Maschinen und Vorsatzgeräte sind so konstruiert, dass sie sehr einfach demontiert werden können,

somit leicht und schnell zu reinigen sind und keine unerwünschten Produktreste in der Maschine zurückbleiben.

Die extrem kurze und direkte Produktführung der VEMAG Füllwolftechnologie ohne Kurven und Verwirbelungen garantiert hygienische Produkte auf höchstem Qualitätsniveau.

Dabei ist eine optimale Temperaturkonstanz gewährleistet. Für besonders kritische Produkte erlaubt die VEMAG Füllwolftechnologie ein problemloses Füllen auch sehr kalter und steifer Massen.

Ihre Vorteile

- Gerade Produktführung ohne Toträume in denen sich Restmengen ansammeln können. Dies garantiert eine einwandfreie Hygiene
- Klare Körnung und ansprechende Farbe des Endproduktes
- Hoher Standardisierungsgrad

SEPARIEREN

Sicheres Entfernen von unerwünschten Partikeln für höchste Qualität.

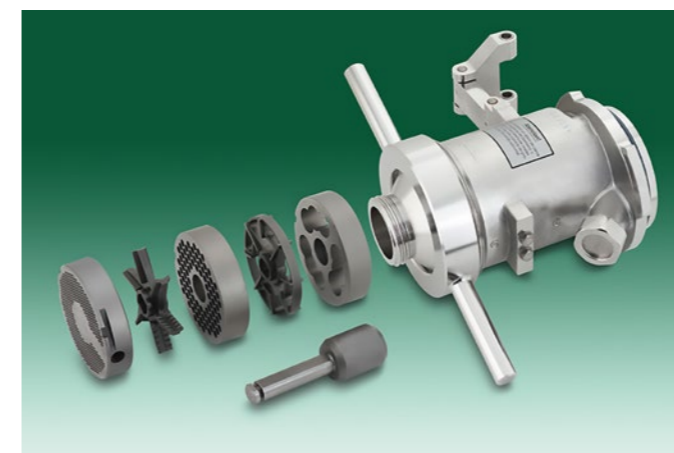
Bei der Herstellung Ihrer Produkte werden unerwünschte Bestandteile wie Knochenpartikel, Knorpel und Sehnen separiert, um einen unbedenklichen Rohstoff zu erzeugen, der sofort weiterverarbeitet werden

den kann. Die Feinstruktur des gewachsenen Muskelfleisches wird auf schonende Weise erhalten. Somit wird Produktsicherheit und eine exzellente Beschaffenheit des Rohstoffs gewährleistet.

Ihre Vorteile

- Aufwertung der Rohstoffe
- Separierwolf ohne separaten Antrieb: Häufig vorkommende Fehler durch Fehlbedienung sind ausgeschlossen
- Erstklassige Produktqualität und verlässliche Produktsicherheit
- Effiziente Verarbeitung in Linienlösungen möglich

Mehr Effizienz: Rohstoffe werden auf kurzem Weg verarbeitet





PORTIONIEREN

Höchste Gewichtsgenauigkeit und hohe Ausstoßleistung.

Exakte Gewichte, genau nach Vorgabe: Unsere Systeme zur Portionierung eignen sich für die Hackfleischproduktion aus Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch, aber auch für andere Rohstoffe. Die Form des produzierten Rohstoffs hängt von der End-

lochscheibe des Hackfleischvorsatzes ab. Sie kann problemlos an unterschiedliche Schalengrößen angepaßt werden. Der vom Hackfleischvorsatz ausgestoßene Produktstrom wird im Hackfleischportionierer automatisch auf einem Träger (Papierbahn)

abgelegt und über ein Förderband zum Messer transportiert. Das speziell für den Produktionsprozess angepasste und synchronisierte Messer teilt den Produktstrom zusammen mit dem Träger in einzelne, grammgenaue Portionen.

FORMEN

Effiziente und innovative Maschinen für formvollendete, vielfältige Produkte.

Sie wollen geformte Produkte herstellen, die Sie und Ihre Kunden begeistern? Mit VEMAG Formsystemen steht Ihnen damit der richtige Partner und das passende Maschinenprogramm zur Seite. Die Wahl für eine Linie mit mehreren Vorsatzgeräten ermöglicht Ihnen, eine sehr breite Produktpalette abzudecken, bei maximaler Linienauslastung, die so weltweit sonst nicht verfügbar ist. Ob Fleisch oder Gemüsemassen: Unsere Maschinen formen präzise Produkte aus unterschiedlichen Rohstoffen, die sich durch eine einzigartige Textur und natürlichen Biss auszeichnen. Da unsere Maschinen den Rohstoff sehr schonend und auf kürzestem Weg för-

dern, werden Fleischfasern im Gegensatz zu herkömmlichen Herstellungsverfahren nicht gequetscht. Für die Herstellung von Fleischbällchen und Produkten in Zylinder- oder Ellipsenform ist unser Automatisierter Meat Ball Loader AML273 universell einsetzbar. Die Formgebung der Produkte wird mit gegenläufigen Lochplatten realisiert, durch die die Masse geführt wird. Die Lochplatten sind der Produktform angepasst und formen Produkte schnell, sicher und variabel. Mit VEMAG Maschinen sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. So erschließen Sie neue Marktanteile mit innovativen Produkten.

Ihre Vorteile

- Weltweit unerreichte Produktpalette dank VEMAG Baukastenprinzip: Maximale Flexibilität in Bezug auf die Einsatzmöglichkeiten
- Flexibilität in Größe und Form Ihrer Produkte
- Schnelle Änderung der Produktform über wechselbare Düsen oder Einstellungen der Formplatten / -einsätze
- Kurze Rüstzeiten und äußerst geringe Stillstandzeiten
- Höchste Qualität durch schonende systembedingte Produktbehandlung
- Gewinnvorteile durch optimale Ressourcennutzung

Flexible Linie für Vielseitigkeit in Ihrer Produktion



GEWICHTSKONTROLLE

Integrierte, hundertprozentige Gewichtskontrolle für eine automatisierte Produktion.

Komplexe Produktionslinien erfordern eine hundertprozentige Gewichtskontrolle der Produkte. Unsere VEMAG Wiegesysteme unterstützen Sie dabei, genau zu kalkulieren und Über- und Untergewichte wirkungsvoll zu verhindern.

Egal, ob Sie Stichproben durchführen oder Ihre Produktion lückenlos überwachen möchten: VEMAG Wiegesysteme arbeiten höchst präzise. Das VPC716 Wiegesystem verfügt über eine integrierte Schleifbandwaage ohne Kugellager. Durch den Verzicht auf das Kugellager arbeitet das System extrem zuverlässig und lässt sich zudem leichter reinigen. Das reduziert den Reinigungsaufwand, reduziert Wartungskosten und erhöht die Verfügbarkeit Ihrer Produktionslinie. Über ein integriertes Computerprogramm kommunizieren das Wiegesystem und die Füllmaschine miteinander. VPC716 liefert permanent

Feedback zu den portionierten Gewichten und stößt so die Optimierung der Füllmenge und Portionierung an. Das Reporting erfolgt einfach durch eine integrierte USB-Schnittstelle oder über eine direkte Verknüpfung zum ERP-System.

VPC716 eignet sich für Hackfleisch- und Formlinien und hilft Ihnen bei der Einhaltung von EU-Richtlinien zu Fertigverpackungen und anderen länderspezifischen Verordnungen. Ein an das Gerät angeschlossener Drop-down Conveyor wirft fehlerhafte Gewichte automatisch aus. Die intelligente Softwaresteuerung von Process Check liefert ein benutzerfreundliches Reporting mit einer Vielzahl an Standardberichtslayouts. Eine onlinebasierte Produktionsüberwachung liefert Ihnen exakte Daten, u.a. zur Anzahl der Verpackungen pro Minute, dem Gesamtgewicht, der Anzahl der zurückgewiesenen Verpackungen, sowie zum Give-Away.

Ihre Vorteile

- Optimale Überwachung des Produktionsprozesses
- Problemlose Integration in VEMAG Produktionslinien
- Justierung der Portionsgrößen durch Integration mit VEMAG Vakuumfüllern
- Verhinderung von Unter- und Übergewicht
- Verringerung des Give-Away
- Robuste Konstruktion: selbst für rauhe Arbeitsbedingungen geeignet

Permanente Optimierung der Füllmenge und Portionierung





Dargestellte Maschine: Automatic Meatball Loader AML273

PRODUKTVERTEILUNG, EINLEGEN UND ABLEGEN

Effiziente Automatisierung für die Weiterverarbeitung Ihrer Produkte.

Wenn Sie Hackfleisch und geformte Produkte mehrbahnig verteilen möchten, um sie danach automatisch zu verpacken, benötigen Sie eine optimale Lösung zum Verteilen, Ablegen und Einlegen. Mit unseren VEMAG Maschinen können Sie Ihre einbahnig hergestellten Produkte den Verpackungssystemen oder der Weiterverarbeitung auch mehrbahnig zuführen.

VEMAG Schießbänder sind in unterschiedlichen Längen erhältlich, lassen sich perfekt in unsere Produktionslinien integrieren und sind für verschiedenste Produkte geeignet. In hoher Geschwindigkeit legen sie Ihre Produkte in Transportrichtung der Verpackungsmaschine ein. Der Automa-

tic Meatball Loader produziert Bällchen oder darmlose Bratwurst in höchster Geschwindigkeit und legt sie automatisch in Schalen ein. So erreichen Sie einen hohen Automatisierungsgrad in Ihrer Produktion und garantieren einwandfreie Hygiene.

Die Beladelinie für Frischfleischprodukte SL305/DL302 legt Ihre Produkte präzise und vollautomatisch in Schalen ein und führt sie der geeigneten Verpackung zu. Durch die kompakte Bauform der Beladelinie ist eine parallele, platzsparende Anordnung der Linien in Ihrer Produktion möglich.

Ihre Vorteile

- Optimale Hygiene durch vollautomatische Lösungen aus einer Hand: Produktberührungen werden gänzlich vermieden
- Flexibel einsetzbar für verschiedene Produkte
- Hohe Übergabeleistungen
- Einfachste Bedienbarkeit
- Einsetzbar auch für Slicer- und Schneideprodukte, wie z.B. Koteletts

Schnelle Produktverteilung auf mehreren Bahnen



Dargestellte Maschinen: HPE + MMP223 + MTL280

DAS VEMAG BAUKASTENPRINZIP FÜR MAXIMALE FLEXIBILITÄT

DAS VEMAG BAUKASTENPRINZIP FÜR MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Das große Portfolio von VEMAG Maschinen, Vorsatzgeräten und Zubehör ist wie ein Baukasten, aus dem Sie die gewünschten Module auswählen, um Ihre individuelle Lösung zusammenzustellen.

Für Sie als Anwender bedeutet das, dass Sie nach dem Erwerb des Herzstücks,

einer VEMAG Füllmaschine, Ihre Produktion durch die Kombination aus verschiedenen Vorsatzgeräten und dem passenden Zubehör ganz flexibel gestalten können.

Sie müssen also für neue Produkte keine neue Maschine erwerben, sondern lediglich das passende Zubehör oder ein Vor-

satzgerät. VEMAG Vorsatzgeräte und Zubehör sind als Systemkomponenten in Technologie und Handhabung exakt auf unsere Maschinen zugeschnitten. So haben Sie immer die perfekte Lösung aus einer Hand!

Bei unseren Maschinen ist Modularität das Schlagwort. So sind Ihrem Sortiment keine Grenzen gesetzt.

UNSERE MASCHINEN UND WAS SONST DAZUGEHÖRT

Mit unseren VEMAG Füll- und Portionierlösungen stehen Ihnen leistungsfähige und flexible Systeme zur Verfügung, die in Verbindung mit unseren Vorsatzgeräten und dem Zubehör eine große Produktvielfalt ermöglichen und selbst komplexe Produktionsprozesse effizient unterstützen.



MMP220



PC706 - MMP223



FM250



AML273



MTL280 - 283



SC260 - 263



SL305 - SL306



DL302



FSL210

IHR VORTEIL DURCH GEMEINSAME STÄRKE



IHR PRODUKT ...ist Nummer 1

Bei der VEMAG ist es jeden Tag erste Priorität, für unsere Kunden rundum da zu sein. Dabei sehen wir Ihr Produkt als das höchste Gut, das es zu schützen, zu verfeinern, zu optimieren und noch mehr zu professionalisieren gilt.

Für Ihren Wettbewerbsvorteil, vor allem aber für Ihre Kunden. Jede Vakuumfüllmaschine, jedes Vorsatzgerät und jede Gesamtlinie entwickeln, perfektionieren und installieren wir für Sie, um durch vielfältige Funktionen Ihre Ziele zu erreichen:

- Exzellente Produkte, die genau nach Ihren Vorstellungen konzipiert und produziert werden
- Vielfältige Flexibilität der VEMAG Maschinenteknik, um Ihre Produktanpassungen und Neuentwicklungen einfach und mit maximalem Nutzen auf Ihren vorhandenen VEMAG-Linien zu gestalten
- Optimierte Standards, die eine garantierte Reproduzierbarkeit und Produktsicherheit für Ihren Endkunden gewährleisten

Unsere Produktmanager und Lebensmitteltechnologien stehen dabei nicht nur Ihnen zur Seite, sondern sind im permanenten Diskurs mit unserer Entwicklung, um Ihre Produkte durch bessere Maschinenteknik für Sie noch besser zu machen.



WENIGER ROHSTOFFE ...für mehr Verkauf

Erst wenn Ihr Produkt so perfekt ist, wie Sie es wünschen, geht es danach um die Optimierung Ihres Ertrages. Wir verstehen, dass gute Lebensmittel im Wettbewerb bestehen müssen, daher nutzen und entwickeln wir mit eigenen Expertenteams permanent Know-How, um mehr Ihrer wertvollen Rohstoffe in verkäufliche Produkte zu überführen. Für mehr Gewinn, aber auch für weniger Verschwendung.

- Optimierte Gewichtsgenauigkeit und weniger Give-Away ermöglichen Ihnen, nur das zu liefern, was Sie auch bezahlt bekommen.
- Mehr Ausbeute reduziert Ihre Kosten. Haben Sie beispielsweise schon einmal kalkuliert, was 1% weniger Darm- oder Rohstoffverbrauch durch intelligente Fülltechnologie der VEMAG für Ihren Gewinn ermöglichen kann?
- Perfekte Produktlängen und -geometrien reduzieren Störungen in der Verpackung und optimieren Ihre Verpackungskosten. Dazu werden hohe Ausschusskosten verhindert.

Gemeinsam erarbeiten wir mit Ihnen, wie Ihr Prozess in Verbindung mit unserer Technik Mehrwert im wahrsten Sinne des Wortes für Sie generiert, und zwar – ganz konkret – durch Einsatz geringerer Rohstoffmengen.



WENIGER RISIKO ...mehr Kunde!

Endlose Funktionen stehen bereit, die VEMAG Füller und VEMAG Linien zu risikoarmen Produktionsmitteln machen, damit Sie mehr Zeit haben, sich um das Wesentliche zu kümmern. So sind Ihre Sicherheit und die Hygienestandards, auf die Sie bauen, bei jeder unserer Entwicklungen für Sie von vornherein berücksichtigt. Und in einigen Bereichen waren wir bereits Weltmarktführer, als alle anderen noch nicht einmal daran gedacht haben.

- VEMAG lieferte den ersten Vakuumfüller mit 3-A Sanitary Standards weltweit.
- VEMAG Füllmaschinen erlauben es, die Stopper- und Zubringer hygienegerecht, schnell und einfach in die Füllrichtung zum Reinigen auszubauen. Dadurch werden die Dichtungen wirklich gereinigt, weil es einfach und schnell geht und für den Bediener praktikabel ist.
- Der Vakuumkanal zwischen Förderwerk und Vakuumpumpe ist deutlich kürzer und einfach zu reinigen. Damit ist VEMAG der Branchenprimus für beste Hygienestandards.
- Der Produktweg der VEMAG-Fördertechnologie kann kürzer und mit weniger Kurven für den Produktstrom gestaltet werden. Neben besseren Produkten ist die Hygiene überragend.
- Weniger Teile im Förderwerk optimieren die Hygiene. Nebenbei gehen weniger Teile verloren.



ÜBERRAGENDE VERFÜGBARKEIT ... ein Baustein des VEMAG Service

Was passiert, wenn Ihr Produkt nicht rechtzeitig für den Verkauf bereitsteht? Kein Produkt bedeutet häufig kein Verkauf, was nicht nur den Umsatz reduziert, sondern Ihre Kunden in hohem Maß verärgert oder gar zum Wettbewerb treibt. Service bei der VEMAG berücksichtigt eine Vielfalt an Maßnahmen, um dies zu vermeiden:

- VEMAG Maschinenkonzepte beinhalten „Function First“. Bereits in der Grundentwicklung einer Maschine versuchen wir, die Funktionen langlebig zu gestalten. Ein Beispiel bietet hier das Box-In-Box System unserer Vakuumfüller, die elektronische Teile doppelt kapselt.
- Schnelle Rüstzeiten bedeuten mehr Zeit zur Produktion. Häufig können VEMAG-Linien durch den kurzen, einfachen Austausch eines kleinen Vorsatzgerätes oder Moduls ein komplett neues Produkt herstellen.
- VEMAG schult die Techniker der Agenturen und Landesvertretungen in der VEMAG Academy. Damit unsere internationalen Service-Standards für Ihre VEMAG-Lösungen jeden Tag ein bisschen besser werden und Sie bereits bei der ersten Installation den Service erhalten, der Ihre Investition langfristig sichert und Ihr Produkt flexibel für Ihre Kundenanforderungen verfügbar macht.

SO GUT WIE KEINE ANDERE: DIE VEMAG FÖRDERKURVE

Herzstück unserer Füllmaschinen sind die VEMAG Förderkurven. Keine andere Fördererntechnik bietet eine vergleichbare Flexibilität in der Anpassung an Ihr Produkt. Eine Vielzahl an Varianten in Steigung, Durchmesser, Länge, Kompression, Profil und vieles mehr zielen auf einen Punkt: Ihr perfektes Produkt!

Perfektion in genauen Gewichten oder ganze Muskelstücke – Spezialist oder Kompromiss oder auch beides?

Jeder Reinigungsprozess ermöglicht einen schnellen Wechsel der Förderkurve. Egal ob für den raschen Produktwechsel oder eine Wartung der Pumpenelemente. Dabei besteht das Förderwerk aus lediglich zwei

Teilen, dem Gehäuse und der Förderkurve. VEMAG Technologie ermöglicht, z.B. Förderkurventeile, die vollständig aus Edelstahl gefertigt sind, einzusetzen. Damit wird nicht nur die Standfestigkeit erhöht sondern es werden auch hygienische Anforderungen optimiert.

Ein wesentlicher Vorteil der VEMAG Förderkurventechnologie, der höchste Produktschonung gewährleistet, ist das First-in-first-out Prinzip: Das Füllgut wird auf kontinuierliche Weise zwangsgeführt. Während bspw. bei Flügelzellen das Produkt mehrfach durch das Pumpengehäuse verschleppt werden kann, kommen die zuerst der Förderkurve zugeführten Masseanteile auch zuerst am Auslass an.

Ihre Vorteile

- Einzigartige Anpassbarkeit an Ihre Produkte
- Schonender Umgang mit Rohstoffen
- Flexibilität für neue Produktideen
- Übertreffende Gewichtsgenauigkeit trotz höchster Leistung
- Optimierte Ausbeute für mehr verkaufbares Produkt
- Einzigartig hygienisches Fördersystem
- VEMAG Füllwolfftechnologie als selbstverständliche und optimale Fortführung für sensible Produkte
- Einfache Demontage und Reinigung
- Geringere Servicekosten



MASCHINENANALYSE UND PRODUKTIONSPLANUNG MIT SMART LINK 4.0

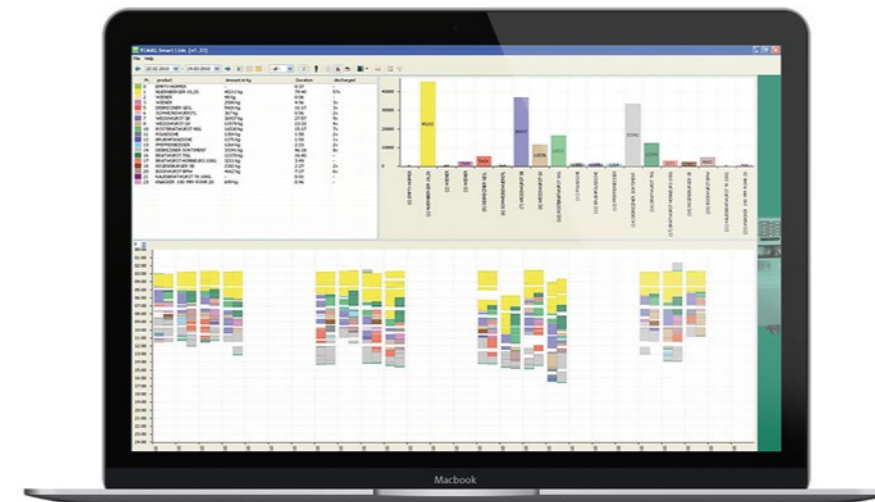
Die Maschinendaten effektiv und schnell per Fernzugriff auswerten – wissen, was wann an welcher Linie geschieht: Alles möglich mit dem aktuellen VEMAG Smart Link 4.0.

Bei VEMAG Smart Link 4.0 handelt es sich um eine Betriebs- und Produktdatenerfassung, mit deren Hilfe Sie Ihre auf Zeit und Tag bezogenen Fülldaten auswerten können. Die Maschinendatenerfassung des VEMAG Smart Link erfasst die internen Maschinenparameter.

So sieht man auf einen Blick, was gerade geschieht. Stromaufnahme, Druckverlauf am Füllwolf und andere Informationen lassen sich auslesen, gegenüberstellen und auswerten. So entdeckt man eventuell vorhandene Schwachstellen oder kann Opti-

mierungen identifizieren und weiterführen. Hier sieht man, was in diesem Moment wirklich läuft. Alle Fülldaten werden ausgelesen; und natürlich in der Füllmaschine auf Wunsch gespeichert.

An zentraler Stelle, zum Beispiel bei der Betriebsleitung, können so Maschinendaten wie Füllgewichte der Produkte, erreichte Stückzahlen, Maschinenlaufzeiten und vieles mehr dargestellt werden. Dies erhöht die Planungsqualität.



Ihre Vorteile

- Seien Sie bereit für Industrie 4.0.: Durch die Vernetzung Ihrer Maschinen optimieren Sie Ihre Produktion
- Erhalten Sie einen laufend aktualisierten Einblick in die wichtigsten Produktionskennzahlen. Dies ermöglicht u.a. eine genaue Produktkostenkalkulation
- Optimieren Sie Kosten durch Reduzierung von Give-Away und bessere Ressourcennutzung
- Schaffen Sie sich Produktionssicherheit und konstante Qualität durch optimale Maschineneinstellungen
- Sichern Sie sich Transparenz und Rückverfolgbarkeit durch automatische Dokumentation Ihrer Produktionsdaten



VEMAG: IHR VERLÄSSLICHER UND KOMPETENTER PARTNER

Service und Wartung: Weltweit immer für Sie da!

Wir bei VEMAG betrachten Service als unsere DNA: Sie als Kunde stehen jederzeit im Mittelpunkt all unserer Aktivitäten. Egal ob durch Servicemitarbeiter der VEMAG, durch Tochtergesellschaften oder Vertretungen weltweit: Bei uns können Sie sich auf exzellenten und durchgängigen Service verlassen, für den wir Herstellerstandards definieren, z.B. auch durch die VEMAG Academy. Der VEMAG Service in Deutschland und unsere Vertretungen und Agenturen im Ausland betreuen Sie von

der Montage der Maschine über umfangreiche Trainings bis hin zu Reparaturleistungen.

Worauf Sie sich verlassen können:

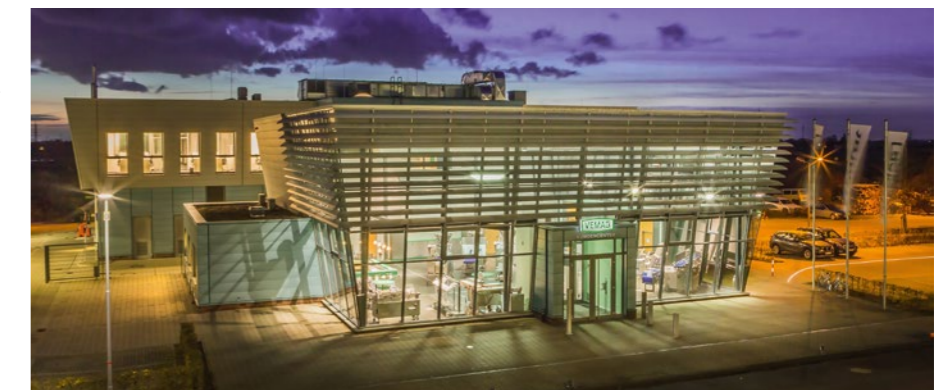
- Weltweiter Support
- Weltweit durch die VEMAG Academy ausgebildete Servicetechniker
- Fundiertes technologisches Training
- Praxisbezogenes Techniker- und Anwendungstraining



Das VEMAG Kundencenter: Raum für Innovation.

Setzen Sie mit uns Ihre Visionen um und entdecken Sie, wie Sie Ihre Produktion optimieren können: Im VEMAG Kundencenter präsentieren wir Ihnen Einzelkomponenten und komplette Fertigungslinien. Wir zeigen Ihnen unter realistischen Bedingungen, wie Sie mit unseren Maschinen verschiedenste Lebensmittel herstellen können.

Erleben Sie VEMAG hautnah in der Anwendung – unsere kompetenten Berater sind für Sie da.





VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstr. 32
D-27283 Verden

www.vemag.de