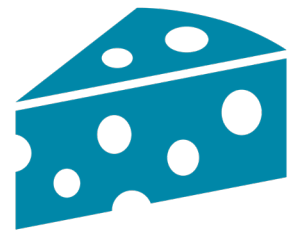


HIGH-TECH FÜR
KÄSE

MASCHINEN ZUR VERARBEITUNG VON KÄSE



NEUMEYER AG

Die NEUMEYER AG ist seit über 50 Jahren ein Partner für handwerkliche und industrielle Hersteller von Nahrungsmitteln.

Mit rund 20 Mitarbeitern und Sitz in Lengnau, AG bietet das familiengeführte Unternehmen Maschinen von Marken weltweit führender Hersteller auf dem Schweizer Markt.

In unserem Kundencenter können Maschinen oder neue Technologien 1:1 getestet werden. Workshops im Kundencenter sind heute ein nicht wegzudenkendes Hilfsmittel, um eine Machbarkeitsabklärung durchzuführen. Das Technikum verfügt über Kühlräume, Anlagen für Thermische- und Räucherprozesse und Verpackungsmaschinen. So kann realitätsnah produziert werden.



WÜRFELN, RASPELN, REIBEN UND PORTIONEN SCHNEIDEN

Mit der Firma HOLAC haben wir einen Spezialisten im Bereich von Käse-Schneidemaschinen. Egal ob Würfel, Plättchen, Raspeln, Stifte oder Sonderformen. Die Firma MAGURIT bietet mit der UNICUT 584 3D eine Spezialmaschine zum Vorschneiden von ganzen Käseblöcken vor dem anschließenden Reibeprozess.

holac[®]



LASKA

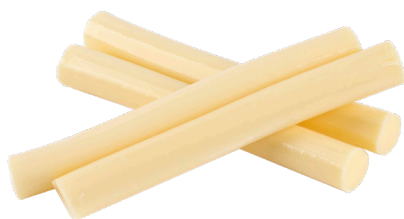


Die Firma LASKA bietet leistungsstarke Wölfe zum Wolfen von Käseabschnitten für die anschließende Weiterverarbeitung sowie Mischmaschinen für Frischkäsemassen, Fonduemischungen und Schmelzkäsezubereitungen.

KÄSE UND BUTTER WOLFEN, MISCHEN UND ZERKLEINERN

KÄSE PORTIONIEREN, FORMEN UND REFORMEN

VEMAG bietet ein breites Vorsatzgeräteportfolio zum grammgenauen Abfüllen und Portionieren von verschiedenen Käsespezialitäten. Produktbeispiele sind: Frischfondue in Beutel, Frischkäse- und Butter-Portionen verschiedenster Art oder das Umformen von Käseabschnitten zu Sonderformen und ganzen Käseblöcken.



poly-clip[®]
SYSTEM



Die Firma Poly-clip System ist Weltmarktführer im Bereich der Clipverschlusstechnik. Mit ihrem umfangreichen Maschinenportfolio, von der einfachen Tischclipmaschine bis hin zum vollautomatischen Doppel-Clip-Automaten, bietet Poly-clip System für jede Betriebsgrösse die passende Maschine.

Mit VEMAG bieten wir zusätzlich passende Lösungen für abgedrehte Käsewürstchen wie z.B. Käse-Hot-dogs oder Käse-Grillwürste.

KÄSE IN WURSTFORM

KÄSE ROLLEN

Entdecken Sie unsere Roll- und Wickelmaschine «roll it». In Kombination mit einem Slicer bildet die Anlage eine automatische Roll-Linie für verschiedenste Käseprodukte wie z.B. Käserollen, Mozzarellasticks mit einer Fleischscheibe umwickelt, Fleischscheiben mit Frischkäsefüllung etc.



TECH OF FOOD





VARIOVAC
simpler faster better



Sie möchten Ihren sorgfältig hergestellten Käse verpacken? Das Einhalten höchster Hygienestandards und eine attraktive Produktpräsentation sind hier das A und O. Verpackungsmaschinen von VARIOVAC erfüllen höchste Qualitäts- und Hygieneansprüche. Sie zeichnen sich durch ihren gradlinigen Stil sowie eine hochwertige, stabile und dennoch platzsparende Edelstahlkonstruktion aus.

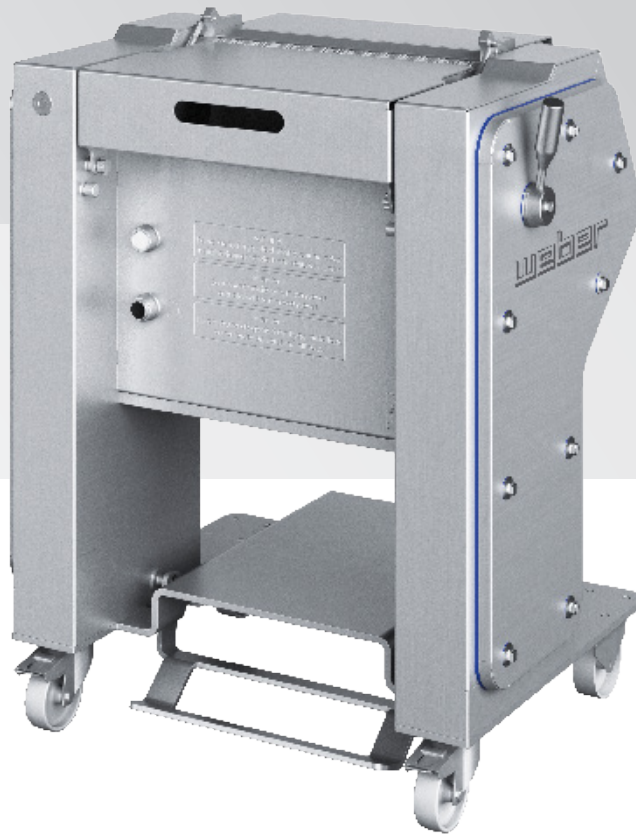
TIEFZIEHVERPACKUNGEN FÜR KÄSE

VAKUUM-SCHRUMPF-VERPACKUNGEN

Die Firma SUPERVAC ist der Spezialist für Bandkammermaschinen und Vakuum-Schrumpf-Kombinationen. Dank der breiten Produktpalette bietet SUPERVAC für nahezu jede Anforderung eine passende Lösung. Optisch attraktive Vakuum- und Schrumpfverpackungen sind im Trend.



weber



Mit der Weber ASP 460/560 können Sie mit maximaler Geschwindigkeit und bestmöglicher Ausbeute, unterschiedliche Sorten von Hart- und Halbhartkäse entrinden.

KÄSE ENTRINDEN

KÄSE RÄUCHERN

Die Firma KERRES bietet kompakte Rauch- und Universalanlagen für das liegende Räuchern von ganzen Käse- und Racletteblöcken.



KERRES



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH



NEUMEYER AG
LANDSTRASSE 60 | 5426 LENGNAU
info@neumeyer.ch | T 056 266 50 50

