



BACKWAREN





WIR VERSTEHEN WAS VON BACKWAREN

Als Produzent von Backwaren sehen Sie sich neuen Anforderungen und großen Herausforderungen gegenüber. In einem ausgeprägten Wettbewerbsumfeld geht es darum, sich mit seinem Angebot und seinen Produktideen zu differenzieren.

Während man früher den Kunden mit einer Variantenvielfalt bestehender Produkte begeistern konnte, braucht es heute ganz neue, abgewandelte Produktideen. Glutenfreie Produkte, Trendprodukte wie Energy Bars, aber auch klassische Backwaren wie Brötchen, Brote und Kuchen erweitern die Zielgruppen auf Seite der Endverbraucher.

Sie wollen Ihre Kunden langfristig an sich binden und Listungsperioden im Handel mit überzeugenden Angeboten verlängern und erweitern?

Um all diese Aufgabenstellungen meistern zu können ist es wichtig, Produktionstechnik einzusetzen, die große Flexibilität und fast unbegrenzte Erweiterungsmöglichkeiten bietet.

Die Produktvielfalt, die mit VEMAG Teigportionierern abgedeckt werden kann, ist nahezu unerschöpflich. Durch einfache Einstell- und Umrüstarbeiten machen Sie Ihre Produktionslinie zum Alleskönner. Und sollte es zu einem Bedarf kommen,

der mit der installierten Technik nicht abzudecken ist, bietet Ihnen das modulare Maschinenprogramm der VEMAG Maschinenbau GmbH ganz sicher ein sehr einfach zu integrierendes Vorsatzgerät: Schnell und simpel angeschlossen, sichert es Ihnen umgehend und vom ersten Tag an mehr Verlässlichkeit für Ihr Lieferversprechen. Alles für Ihren anspruchsvollen Kunden.

Wir freuen uns, Ihre Aufgaben mit Ihnen lösen zu dürfen, denn wir sind mit Herz und Seele Bäckereispezialisten. Und wir leben Ihre Produkte!

INHALT

- 4** Endlose Vielfältigkeit der Produkte
- 6** Effizienz und Präzision
- 8** Portionieren
- 10** Formen
- 12** Dosieren
- 14** Gewichtskontrolle
- 16** Koextrusion
- 18** Ablegen und Positionieren
- 20** Das VEMAG Baukastenprinzip für maximale Flexibilität
- 22** Unsere Maschinen und was sonst dazugehört
- 24** 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

Die Backwarenindustrie produziert weltweit unzählige Bäckereiprodukte, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Ständig kommen neue Kreationen hinzu.

Mit VEMAG sind Ihrer Freiheit in der Herstellung keine Grenzen gesetzt. Mit unserem flexiblen und modularen Maschinenprogramm können Sie Ihr Produktportfolio jederzeit erweitern: Vom Weißbrot über Cookies bis hin zu Pizzateigen. Die Produktionsmöglichkeiten bieten eine fantastische Auswahl.

Brot

- Weißbrot
- Baguette
- Toastbrot
- Zwieback
- Roggenbrot

Buns, Brötchen & Toasties

- Hamburger Buns
- Hot Dog Buns
- Muffins / Toasties
- Briöche Brötchen



Glutenfreie Produkte

- Brote
- Hamburger Buns
- Baguettes
- Kekse
- Muffins
- Pizza
- Brötchen



ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

Pizzateig

- Pizza
- Minipizza
- Pizzataschen
- Focaccia
- Etc.

Roggen- und Vollkornbrot

- Roggenbrot
- Roggenmischbrot
- Vollkornbrot
- Mehrkornbrot
- Pumpnickel



Weitere Beispiele für die Vielfalt

- Cookies
- Brownies
- Marzipan & Fondant
- Füllungen & Toppings
- Kuchen
- Shortbread
- Energy Bars
- Pie & Pie-Füllungen
- Marmelade
- Karamell



EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Ihre vielfältigen Möglichkeiten in der Verarbeitung.

EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Portionieren

Grammgenaues Portionieren bei industriellen Höchstleistungen. Der einfache Austausch der kompatiblen Vorsatzgeräte ermöglicht überragende Flexibilität und maximale Produktvielfalt

Formen

Exzellente Ausformung in Länge, Höhe, Breite und Gewicht. Ein garantiert reibungsloser Prozess für Endprodukte in perfekter Qualität

Dosieren

Die grammgenaue Dosierung und millimetergenaue Positionierung Ihres Produktes gewährleistet eine gleichbleibende Produktqualität



Gewichtskontrolle

Integrierte und absolut verlässliche Gewichtskontrolle für eine unterbrechungsfreie und automatisierte Produktion auch bei variierenden Rohstoffparametern

Koextrusion

Exakte Positionierung der Füllung im vollständig verschlossenen Mantel. Perfekt synchronisierte Dosierprozesse gewährleisten absolute Portioniergenauigkeit

Ablegen und Positionieren

Einzigtartiges Ablegen Ihrer Produkte in Formverbände, auf Bleche oder direkt auf einen Frostergurt oder in einen Ofen



PORTIONIEREN

Sauberes und gewichtsgenaueres Portionieren.

Der Portionierprozess spielt bei der industriellen Produktion von Backwaren eine wichtige Rolle. Technische Elemente wie Geometrie, Bauteilgröße und funktionale Abläufe 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. Dank maximaler Gewichtsgenauigkeit und minimalem Give-Away sparen Sie wertvolle Ressourcen und damit verbundene Kosten ein.

Ein effektiver Produkteinzug, eine zuverlässige Abteileistung sowie ein schonendes Fördern des Teiges stellen eine perfekte Beschickung aller nachgeschalteten Vorsatzgeräte und automatisierten Linienlösungen sicher. Die Produktqualität bleibt hierbei verlässlich konstant.

Unsere leistungsstarken Teigportionierer verarbeiten Ihre Rohstoffe besonders schonend und effizient: So weist Ihr Produkt stets die gewünschte Produktqualität auf.

Ihre Vorteile

- Exzellente Produktqualität
- Schonende Verarbeitung
- Verringerung des Give-Aways und daraus resultierende Kostenersparnisse
- Perfekte Anpassung an Ihre Produkte
- Ölfreies Portionieren



VDD807

FORMEN

Mit VEMAG Teigportionierern ölfrei abteilen und vielfältig formen.

Wir bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten, Ihr Produkt für Sie perfekt in Form zu bringen:

FÜLLSTROMTEILER FST883

Mit dem patentierten Füllstromteiler FST883 können Sie selbst hoch anspruchsvolle Produkte gewichtsgenau auf mehreren Bahnen verteilen und vereinzeln.

PORTIONIERER MMP223

Als effiziente Lösung für die Industrie verfügt der Portionierer MMP223 über eine enorme Ausstoßleistung. In Höchstgeschwindigkeit formt er Riegel, Blöcke und andere Produkte außerordentlich gewichtsgenau bei geringstem Give-Away und ist somit das optimale Vorsatzgerät zur Steigerung der Produktivität. Eine ideale Produktform ist garantiert.

ABSCHNEIDEVORRICHTUNG ASV811

Die pneumatische Abschneidevorrichtung ASV811 wird überall dort eingesetzt, wo Teige mit höchster Gewichtsgenauigkeit vereinzelt werden. Abhängig von dem jeweiligen Produkt, wird die ASV811 mit einem Draht oder einem Messer betrieben. Eine gesteuerte Abklappbewegung des Drahtes oder Messers ermöglicht neben einem optimalen Schnittbild eine exzellente Produktablage. Optional ist eine Beölung oder Bemehlung des Bandes erhältlich. Die Abschneidevorrichtung ASV811 kann Produkte schneiden, portionieren, formen und ablegen – ein echter Allrounder eben.

Ihre Vorteile

- Gewichtsgenau und sicher schneiden
- Kurze Rüstzeiten
- Perfekte Produktvereinzlung
- Keine Probleme mit Produktrückständen
- Vielseitige Ausformungen realisierbar
- Einfacher und schneller Produktwechsel
- Konstante Qualität



ASV811



FST883



DOSIEREN

Perfektes Dosieren und Positionieren Ihrer Produkte in gleichbleibender Qualität.

WALZENFÜLLKOPF863

Der universell einsetzbare Walzenfüllkopf863 ist optimal für die vollautomatische industrielle oder die handwerkliche Portionierung von Stück- und Stangenbrot: Leckerste Brotspezialitäten mit exakten Gewichten – hier wird Portionieren schnell, einfach und kostensparend.

PLATTEN- UND BAHNENAUSFORMER

Der Platten- und Bahnausformer wird überall dort eingesetzt, wo weiche Teige und Massen mit hoher Gewichtsgenauigkeit abgeteilt und direkt auf Bleche oder plattenförmige Produkte aufgebracht werden. Der Platten- und Bahnausformer ist mit einem pneumatisch betätigten Walzenverschluss ausgerüstet. Dieser ist sensorgesteuert und sorgt für eine exakte Positionierung der Portionen auf dem Blech. Der Walzenverschluss kann an die spezifischen Anforderungen (z.B. Blechgröße) angepasst werden.

FÜLLKOPF981

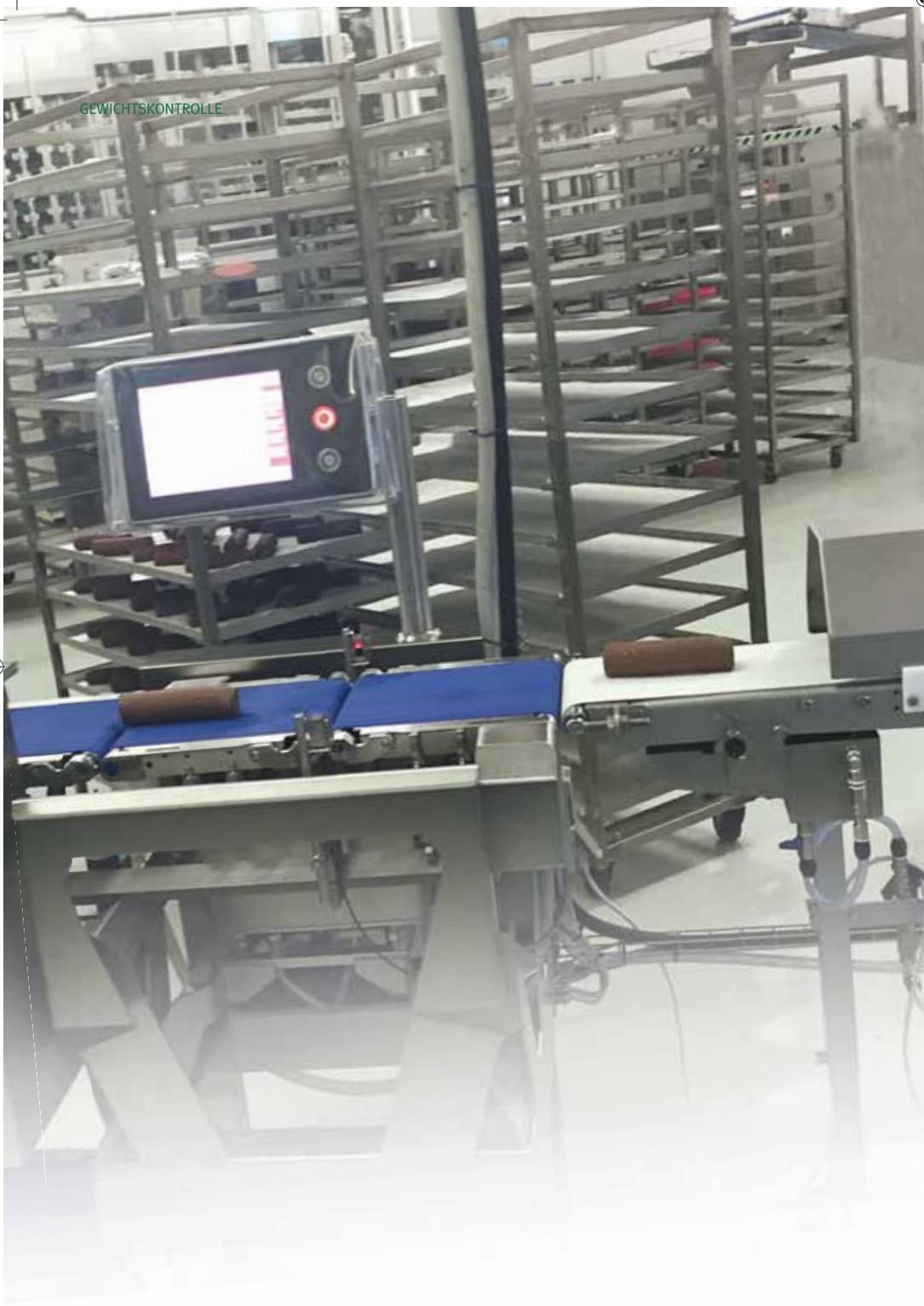
Der Füllkopf981 eignet sich perfekt für die saubere und gewichtsgenaue Portionierung fließfähiger Lebensmittel. Unterschiedlichste Massen und Konsistenzen können mit dem Füllkopf981 abgefüllt werden, z.B. Rührmassen, glutenfreie Teige, Marmeladen, Brotaufstriche etc. Durch die absolut präzise und tropfenfreie Portionierung entsteht nahezu kein Rework.

Ihre Vorteile

- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Exzellenter Austrag
- Anpassung an vorhandene Transportbänder möglich
- Perfekte Produktverteilung



Förderkurve



GEWICHTSKONTROLLE

... für eine automatisierte Produktion auch bei variierenden Rohstoffparametern.

In industriellen Backbetrieben wie auch in Handwerksbetrieben ist die Gewichts- genauigkeit der Teiglinge neben den Roh- stoffen und der schonenden Verarbeitung von großer Bedeutung, um eine effiziente und wirtschaftliche Produktion zu gewähr- leisten. Diese Gewichtsgenauigkeit garan- tiert VEMAG durch die Integration der vor- handenen Wiegesysteme Process Check VPC715 oder Digitalwaage877 in Ihre Pro- duktionslinie.

Minimale Abweichungen im Gewicht sum- mieren sich schnell zu Kilos und Tonnen. Jedes Gramm zu viel kostet wertvolle Roh- stoffe, jedes Gramm zu wenig den guten Ruf. Die VEMAG Wiegesysteme vermeiden Über- und Untergewichte bei Ihren Pro- dukten.

Wenn Sie besondere Anforderungen an gleichbleibende Genauigkeit und Qualität haben, erfüllen der Process Check VPC715 und die Digitalwaage877 Ihre Erwartungen vollumfänglich.

Durch die Gewichtskontrolle der Produkte justieren beide Waagen bei Bedarf automa- tisch die Portionsgrößen am VEMAG Teig- portionierer nach.

Ihre Vorteile

- Zuverlässige Verhinderung von Unter- und Übergewichten
- Garantierte Reduzierung des Give-Aways
- Kontinuierliche Dokumentation der Wiegung
- Verbesserte Produktionsplanung
- Einfachste Auswertung der Daten
- Optimale Überwachung des Produktionsprozesses

VEMAG Portioniertechnik für Produkte nach Ihren Vorstellungen



Digitalwaage877



Process Check VPC715

KOEXTRUSION

Überragende Produktvielfalt durch Flexibilität in der Herstellung.

Ob Teigtaschen oder Cookies: So manches Produkt hat es im wahrsten Sinne des Wortes in sich. Gefüllte Produkte mit stark pastösen, grobstückigen oder sehr weichen Füllungen sind mit dem VEMAG Koextrusionssystem jederzeit realisierbar. Und das Ganze auch mehrbahnig!

Die Verbindung unterschiedlicher Lebensmittel in einem Produkt schafft ganz neue Möglichkeiten und Geschmackserlebnisse.

Eine besonders effektive Art, sich mit innovativen Produktideen von seinem Wettbewerb zu differenzieren und Kunden zu begeistern.

Mit unseren Maschinen wird die Füllung exakt positioniert und die Enden werden sicher geschlossen. Natürlich sind auch Produkte mit offenen Enden möglich. Und auch nach der Zubereitung bleibt die Form erhalten.

Ihre Vorteile

- Hohe Ausstoßleistung
- Sehr schönes Produktbild mit präziser Massenverteilung dank bewährter VEMAG Fördertechnologie
- Exakte Positionierung der Füllung im Mantel
- Hohe Produktionsleistung und konstant genaue Gewichte – durch patentierte Füllstromteiler-Technologie auch bei mehrbahniger Anwendung
- Absolut gleichförmige, täglich reproduzierbare Produkte garantieren hohe Kundenzufriedenheit
- Problemlose Beschickung und Steuerung nachgeschalteter Automations- und Verpackungssysteme mit zentraler Bedienung



ABLEGEN UND POSITIONIEREN

... in Formverbände, auf Bleche, direkt in den Froster oder Ofen.

Wir haben die perfekte Lösung für Ihre komplexen Produktionslinien, mit der Sie Ihre Produkte mehrbahnig verteilen können. Dabei kann Ihr Froster, Kühler oder Ofen effizient ausgenutzt werden, denn die Produkte werden einbahnig portioniert und dem Folgeprozess mehrbahnig zugeführt. Unsere Schießbänder unterstützen Sie dabei, Ihre Produkte in Formverbände zu backen oder optimal einzulegen.

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



Ihre Vorteile

- Hohe Übergabeleistungen
- Exakte Positionierung der Produkte
- Absolut präzises Ablegen der Produkte für den Folgeprozess
- Vollumfängliche Automatisierung
- Optimale Hygiene



HPE – MMP223 – SC261 – Transportband

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, eines VEMAG Teigportionierers, 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 Vorsatzgerät.

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

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

UNSERE MASCHINEN UND WAS SONST DAZUGEHÖRT

Mit unseren Bäckereilinen 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.



VDD807 - VPC715



HPE - VDP230



HPE - Walzenfüllkopf863

UNSERE MASCHINEN UND WAS SONST DAZUGEHÖRT



HPE - Servocrimper



Robot500 - ASV811



HPE - MMP223 - SC261

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. Jeder Teigportionierer, 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 Produktpassungen 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 Rohstoffverbrauch durch intelligente Portionierertechnologie der VEMAG für Ihren Gewinn ermöglichen kann?
- Perfekte Produktgrößen 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 Portionierer 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 Teigportionierer mit 3-A Sanitary Standards weltweit.
- VEMAG Teigportionierer erlauben es, die Stopper- und Zubringer hygienegerecht, schnell und einfach in die Portionierichtung



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 Teigportionierer, welches die elektronischen 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.

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.

SO GUT WIE KEINE ANDERE: DIE VEMAG FÖRDERKURVE

Herzstück unserer Teigportionierer 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, Profil, verschiedene Porenbilder und vieles mehr zielen auf einen Punkt: Ihr perfektes Produkt!

Perfektion in genauen Gewichten, flüssigen Massen oder Pizzateigen - Spezialist oder Kompromiss oder auch beides?

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

Die 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.

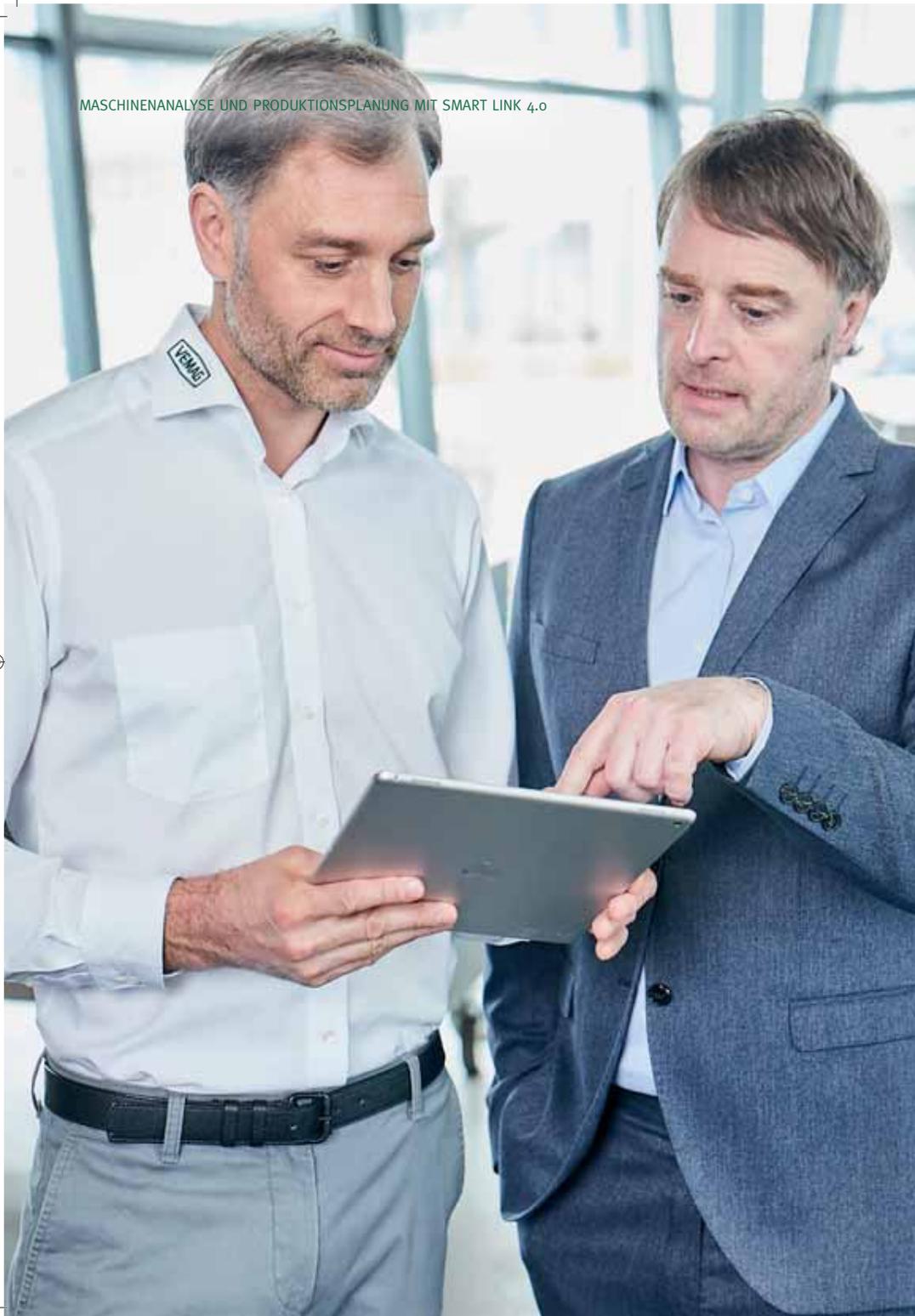
Ein wesentlicher Vorteil der VEMAG Förderkurventechnologie, der höchste Produktschonung gewährleistet, ist das First-in-first-out Prinzip: Die Förderkurve transportiert das zuerst zugeführte Produkt auch zuerst zum Auslass. Somit werden unhygienische Teigrückstände vermeiden, die im Inneren der Maschine kleben könnten und dies trotz eines geringeren Ölverbrauchs. Dank unserer perfekten Produkttransportierung sinken Ihre Wartungskosten auf ein Minimum.

Ihre Vorteile

- Einzigartige Anpassbarkeit an Ihre Produkte
- Schonender Umgang mit Rohstoffen
- Flexibilität für neue Produktideen
- Überragende Gewichtsgenauigkeit trotz höchster Leistung
- Optimierte Ausbeute für mehr verkaufbares Produkt
- Einzigartig hygienisches Fördersystem
- Einfache Demontage und Reinigung
- Geringere Servicekosten



VEMAG



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 Portionierdaten auswerten können. Die Maschinendatenerfassung des VEMAG Smart Link erfasst die internen Maschinenparameter.

So sieht man auf einen Blick, was gerade geschieht. Stromaufnahme, Druckverlauf und andere Informationen lassen sich auslesen, gegenüberstellen und auswerten. So entdeckt man eventuell vorhande-

ne Schwachstellen oder kann Optimierungen identifizieren und weiterführen. Hier sieht man, was in diesem Moment wirklich läuft. Alle Portionierdaten werden ausgelesen; und natürlich in dem Teigportionierer 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

© VEMAG 2019 – Technische Änderungen vorbehalten. DE 09/19