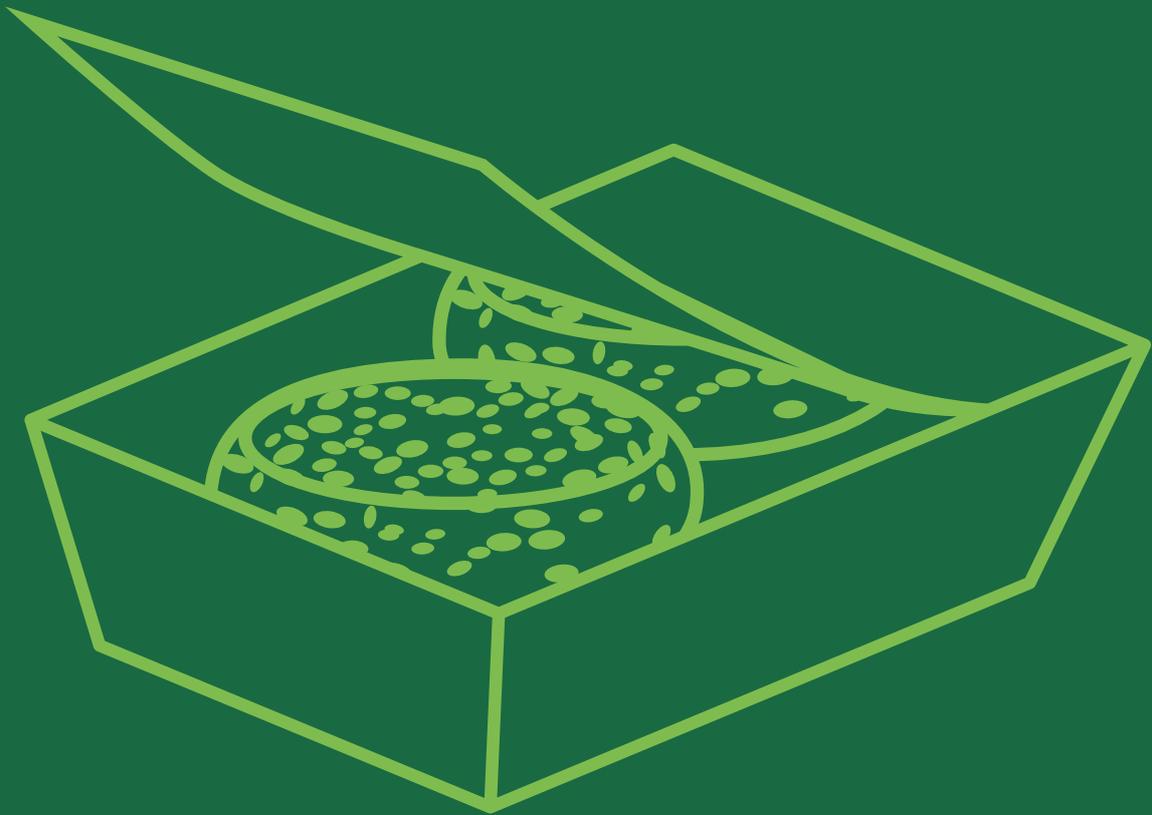




CONVENIENCE





WIR VERSTEHEN WAS VON CONVENIENCE

Der Trend zu Convenience-Produkten ist nicht mehr nur durch die beträchtliche Zunahme von Single-Haushalten und der damit verbundenen Nachfrage nach verpackten Kleinmengen von möglichst verzehrfertigen Produkten geprägt. Der private Konsum sucht zunehmend und ganz allgemein nach hochwertigen, möglichst schnell und einfach zuzubereitenden Ernährungsideen. Und auch in der Gastronomie, die durch Kosten- und Effizienzdruck in den Küchen gezwungen ist, nach Alternativen zu suchen, versucht man Innovationen und neue Ernährungserlebnisse nach wechselnden saisonalen Ansprüchen zu generieren. Die Nachfrage nach bezahlbaren, nachhaltigen, gesunden und innovativen

Produkten steigt stetig. Convenience-Produkte werden hochwertiger und schmecken oft so gut wie selbstgeköcht. Für Sie als Hersteller ergeben sich daraus neue Chancen, aber auch neue Herausforderungen: Wie können Sie mit Ihrer Produktion schnell auf neue Anforderungen reagieren? Wie können Sie innovative Produktideen einfach umsetzen? Wie erreicht man eine gleichbleibende, standardisierte Qualität? Wie kann man die Einhaltung der immer strenger werdenden länderspezifischen Vorschriften in der Speisenproduktion gewährleisten?

Eine Automatisierung der Produktionsprozesse mit Maschinen, die zuverlässig,

sicher und flexibel einsetzbar sind, kann Sie dabei unterstützen, diesen steigenden Anforderungen gerecht zu werden. Angesichts dieser Herausforderungen ist es wichtig, einen verlässlichen Partner an seiner Seite zu haben. Deshalb stehen Sie bei VEMAG im Mittelpunkt all unserer Aktivitäten. Im kontinuierlichen, partnerschaftlichen Dialog mit unseren Kunden entwickeln wir Maschinen und Vorsatzgeräte, die Ihren Bedürfnissen gerecht werden und sich durch hohe Leistung, Vielseitigkeit und Präzision auszeichnen.

Wir beraten Sie gerne, wie Sie Ihre Produktion fit für die Zukunft machen.

INHALT

- 4** Endlose Vielfaltigkeit der Produkte
- 6** Effizienz und Präzision
- 8** Füllen
- 10** Aufteilen in Bahnen
- 11** Formen und Abschneiden
- 12** Befüllen von Behältnissen
- 14** Koextrusion
- 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

Wie möchten Sie Ihr Sortiment gestalten?

Der Trend zu Convenience-Produkten nimmt nicht nur in Privathaushalten zu, sondern auch in der Gastronomie, die durch Kosten- und Effizienzdruck in den Küchen gezwungen ist, nach Alternativen zu suchen, und dabei Innovationen und neue Ernährungserlebnisse nach saisonalen Ansprüchen zu generieren.

Der Markt verlangt nach Lebensmitteln, die auch angesichts wachsender Verbraucherskepsis gegenüber Zusatzstoffen geschmacklich überzeugen. Mit VEMAG sind Ihrer Freiheit in der Herstellung keine Grenzen gesetzt. Mit unseren flexiblen Maschinensystemen können Sie Ihr Produktportfolio jederzeit erweitern. Von herzhaft bis süß, fleischhaltig oder vegetarisch, gefüllt oder ungefüllt: Die Produktionsmöglichkeiten sind vielfältig.

Produkte auf Fleischbasis:

- Runde Fleischbällchen gefüllt /ungefüllt
- Gefülltes Hähnchenfleisch
- Patty-Produkte wie Burger und Hacksteaks
- Zylindrische Produkte wie Cevapcici
- Eckige Produkte wie Fischfinger
- Streifenförmige Produkte wie Beef Jerky
- Gefüllte Würstchen

Vegetarische Produkte:

- Kroketten, Herzoginnenkartoffeln
- Mozzarella-Sticks
- Käsekugeln mit Füllung
- Gemüseburger
- Gemüsesticks
- Fruchtriegel
- Obstriegel
- Kartoffeltaschen

Produkte in Bechern, Dosen und Gläsern:

- Feinkostsalate
- Kochwurst
- Brühwurst
- Rohwurst
- Eisbein im Aspik
- Schwartemagen
- Presswurst

Produkte in Fantasieformen:

- Rund
- Zylindrisch
- Eckig
- Weitere Formen nach Kundenwunsch

Gefüllte Produkte:

- Fleischtaschen mit Füllung
- Chicken Kiew
- Bifteki
- Goudabällchen mit Tomatensalsa
- Gefüllte Fischkroketten

Produkte mit Panade oder Topping

- Fisch oder Fleisch mit Panade
- Fischfilet mit Topping oder Sauce



EFFIZIENZ UND PRÄZISION

EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Ihre vielfältigen Möglichkeiten in der Verarbeitung.



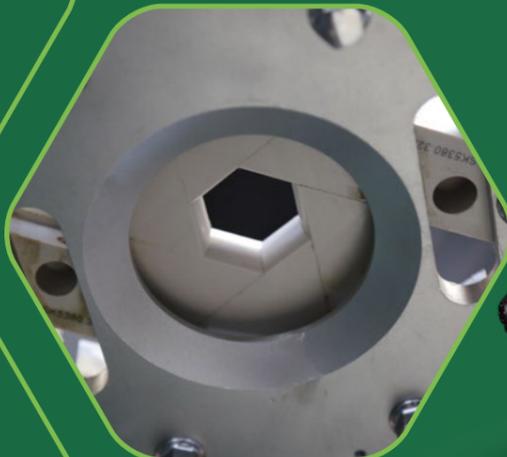
Befüllen von Behältnissen

Grammgenaue, tropfarme und gleichmäßige Befüllung von Gläsern, Dosen, Bechern



Füllen

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



Koextrusion

Exakte Positionierung der Füllung im Mantel, vollständig verschlossene Außenmasse, verlässliche Portioniergenauigkeit durch perfekt synchronisierte Füll- und Portionierprozesse



Aufteilen in Bahnen

Perfekte gleichmäßige Aufteilung des Füllstroms garantiert grammgenaue Portionskontrolle auf allen Bahnen für eine reibungslose Weiterverarbeitung und Automatisierung



Einlegen in Behältnisse und Schalen

Exakte Positionierung und verlässliches Einlegen für einen effizienten Verpackungsprozess

Formen und Abschneiden

Einheitliches Formen und exaktes Portionieren, sowie sauberes Abschneiden des Füllstroms



FÜLLEN

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

Der Füllprozess spielt bei der industriellen Produktion von Convenience-Erzeugnissen 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



AUFTEILEN IN BAHNEN

Präzision auf jeder Bahn.

Unsere Füllstromteiler sind die perfekte Lösung für das gleichbleibende und mehrbahnige Auftragen von Produkten. Die Zuführung des Füllgutes erfolgt dabei durch einen Vakuumfüller. Dieser arbeitet kontinuierlich. Durch die Vermeidung von Druckspitzen wird eine gleichbleibend exzellente Produktqualität in Verbindung mit einem völlig identischen Ausstoß der verschiedenen Füllströme erreicht. So gewährt das System unter allen Produktionsbedingungen eine exakte und gewichtsgenaue Abfüllung Ihrer Qualitätsprodukte.

Der strömungsoptimierte Aufbau unserer Füllstromteiler kann zu hundert Prozent an

Ihre Wünsche angepasst werden: Anzahl der Bahnen, Durchmesser, Mittenabstände, und Form der Produkte sind frei wählbar. Darüber hinaus sind VEMAG Füllstromteiler integrierbar in eine Vielzahl an Produktionslinien, z.B. für die mehrbahnige Verarbeitung von gefüllten, viskosen oder fließfähigen Produkten.

Durch die Anwendung modernster Füllstromteiler-Technologie, wie beispielsweise unserem patentierten Offset-Rotor, sind wir in der Lage, gänzlich auf Antriebe zu verzichten. Sie als Kunde sparen dadurch Kosten für Wartung und Energie.

Ihre Vorteile

- Perfekt kontrollierte Füllströme garantieren Gewichtsgenauigkeit auf allen Bahnen und in allen Anwendungen
- Intelligentes antriebsloses System garantiert hohe Produktqualität durch Temperaturkontrolle und gleichzeitig Kostenoptimierung (keine Energie und Wartung)
- Einfache Bedienung über den Portioniercomputer

Exakte Aufteilung, flexibel in der Anwendung



FORMEN UND ABSCHNEIDEN

Effiziente und innovative Maschinen für formvollendete, vielfältige Produkte.

Sie wollen geformte Produkte herstellen, die Sie und Ihre Kunden begeistern? Mit den VEMAG Convenience Systemen steht Ihnen dafür der richtige Partner zur Seite. Unser Team aus hervorragend geschulten Fachberatern, Konstrukteuren und technischen Zeichnern ist Vorreiter in puncto Kundenorientierung. Sonderkonstruktionen sind unser Steckpferd. So vielfältig wie die Auswahl der Formen sind auch die Lösungsmöglichkeiten für formstabile Produkte mit exakten Gewichten. Unsere Maschinen formen präzise Produkte aus unterschiedlichsten Rohstoffen, teilen Füllströme exakt auf und portionieren Massen mit hoher Gewichtsgenauigkeit. Ob Ball- oder Tropfenform, Zylinder oder Ellipse,

gefüllt oder ungefüllt: Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, denn unsere Maschinen sind vielfältig flexibel einsetzbar. Mit Ball Control Systemen lassen sich Hackbällchen formen, Cheese Block Former erstellen Käseblöcke und wechselbare Düsenblöcke an unseren Füllstromteilern ermöglichen ein unkompliziertes Umrüsten von einer Produktform zur nächsten.

Mit VEMAG erschließen Sie neue Marktanteile mit innovativen Produkten.

Ihre Vorteile

- Herausragendes Produktbild durch schonende VEMAG Fülltechnik
- Verlässliche Reproduzierbarkeit Ihrer innovativen Produkte in konstanter Qualität durch ausgereifte Maschinenteknik, hochwertige Bauteile und Steuerungszintelligenz
- Gewinnvorteile durch optimale Ressourcenausnutzung
- Schnellste Rüst- und niedrigste Stillstandszeiten dank durchdachter Maschinenkonstruktion
- Produktvielfalt durch leicht wechselbare Düsenblöcke
- Optimales Schnittbild durch Messer oder Draht
- Heißabfüllungen von formstabilen Produkten möglich

Formen und Abschneiden genau nach Ihren Vorgaben



BEFÜLLEN VON BEHÄLTNISSEN

Saubere und schnelle Portionierung.

Convenience-Produkte werden oft in Dosen, Gläsern oder Schalen angeboten. Insbesondere Gläser und Dosen erleben angesichts des wachsenden Widerstands gegen Plastikverpackungen eine Renaissance. Unsere Dosenfüllanlagen arbeiten exakt, schnell und zuverlässig beim Portionieren von flüssigen bis hin zu hoch viskosen Massen. Die Ränder der Behältnisse bleiben sauber und die Füllmengen sind absolut identisch.

Durch das Anheben des Behältnisses wird ein exzellentes Füllbild auch am Boden erzeugt. Ein an der PC-Steuerung definiertes Volumen wird über einen Portionierzylinder durch einen Füllkopf mit Kugelverschluss portioniert. Unterstützt durch ein um die Kugel rotierendes Messer werden

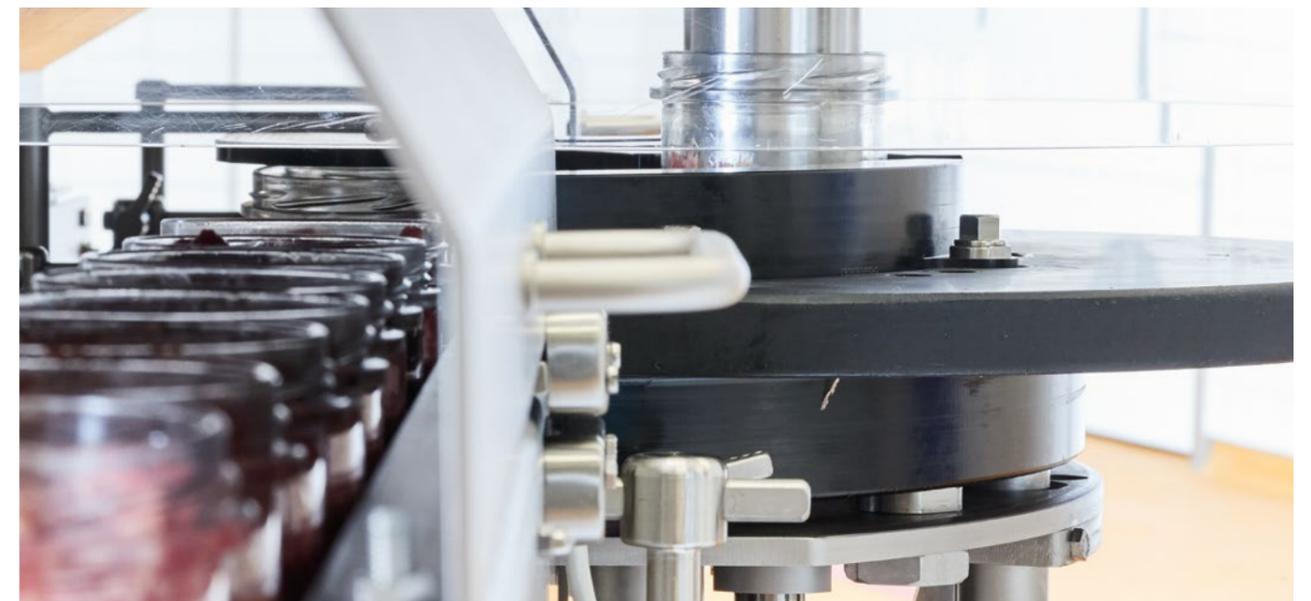
die Portionen sauber und gewichtsgenau vereinzelt. Das sonst übliche Nachtropfen wird verhindert. Selbst dickere Sehnen werden dabei sicher durchtrennt.

Die vollautomatisierte Linie portioniert mehrbahnig in Becher, Schalen und andere Gefäße. Die Füllgeschwindigkeit ist über das große, intuitiv zu bedienende Grafikdisplay stufenlos bis zu 120 Behälter pro Minute einstellbar und entspricht damit industriellen Anforderungen. Durch die hohe Portionierleistung arbeiten unsere Dosenfüllanlagen extrem wirtschaftlich und optimieren die Produktionskapazitäten.

Ihre Vorteile

- Produkte, die sonst keiner kann: schneidet auch sehniges Fleisch, wie z.B. rohes Eisbein durch rotierendes Messer
- Schnelles und exaktes Befüllen
- Saubere Gefäßränder
- Flexible Anwendungsmöglichkeiten, da für viele Viskositäten geeignet
- Flexibel: verschiedenste Dosen- und Gläserformate und Größen
- Produktzufuhr von beiden Seiten möglich
- Profitabel durch geringstmögliches Give-Away und optimierten Personaleinsatz
- Schnelle und problemlose Reinigung

Exzellentes Füllbild durch Anheben des Behältnisses während der Befüllung



KOEXTRUSION

Produktvielfalt durch Flexibilität in der Herstellung.

Ob Würstchen, Kroketten, Bällchen oder Taschen: 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 Convenience System 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, die Enden 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



Exakte Positionierung der Füllung im Mantel



PRODUKTVERTEILUNG, EINLEGEN UND ABLEGEN

PRODUKTVERTEILUNG, EINLEGEN UND ABLEGEN

Effiziente Automatisierung für die Weiterverarbeitung Ihrer Produkte.

Wenn Sie komplexe Produktionslinien betreiben und Ihre Produkte mehrbahnig verteilen möchten, um sie danach automatisch zu verpacken, benötigen Sie eine optimale Lösung zum Einlegen Ihrer Produkte. VEMAG Schießbänder sind in unterschiedlichen Längen erhältlich, lassen sich perfekt in unsere Produktionslinien integrieren und sind für verschiedenste Produkte

geeignet. Mit bis zu 40 Hüben pro Minute legen sie Ihre Produkte in Transportrichtung der Verpackungsmaschine ein.

Unsere Schießbänder sind die ideale Ergänzung zur Formmaschine FM250, zum Hackfleischportionierer MMP220 sowie zu allen VEMAG Abschneidevorrichtungen.

Ihre Vorteile

- Hohe Übergabeleistungen an nachgeschaltete Prozesse durch leistungsstarken Servoantrieb
- Millimetergenaue Positionierung der Produkte durch frei programmierbare Ablagemuster
- Flexibel einsetzbar für verschiedene Produkte
- Einfachste Bedienbarkeit
- Einfache Reinigung mit Niederdruckgeräten

Hohe Übergabeleistungen an nachgelagerte Prozesse



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

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.



Ball Control BC236



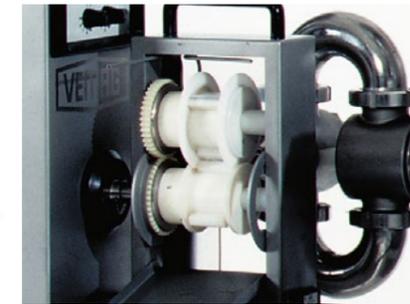
Ball Control BC237



ASV811



AML273



Koex891



Koex894



2-up Crimper



FST883



Formmaschine FM250



Schießband SC260 - 263



MTL280 - 283



Becherfüllanlage



FKFII



Füllkopf 981

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 Förderertechnik 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.

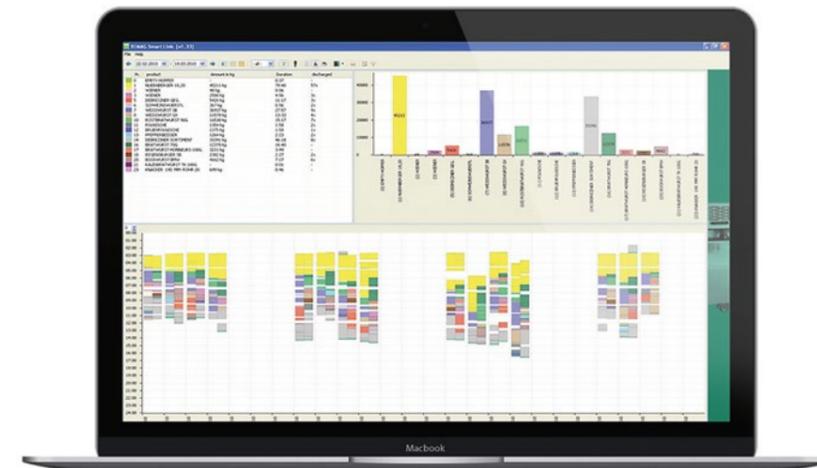
So sieht man auf einen Blick, was gerade geschieht. Stromaufnahme, Druckverlauf am Füllwolf und andere Informationen lassen sich auslesen, gegenüberstellen und auswerten. So entdeckt man eventuell vorhandene Schwachstellen oder kann Opti-

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