

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche / Equipment and technology for the meat business

Schneiden: Die Geometrie macht's
Cutting: Geometry makes it possible

Injektieren: Homogenes Produkt
Injection: Homogeneous product

EDV: Mobile Werbung
CDP: Mobile advertising

Hüllen: Multifunktionaltalente
Casings: Multi-functional talents

Special Großer
IFFA
Nachbericht



Mehrwert durch Effizienz

JUST ONE OF THE 32.7 MILLION A YEAR

Berlin is both the capital of Germany and the capital of the Currywurst – sausage with curry-seasoned sauce. Berlin is hip, sexy, and offbeat. And that's the way it's always been. It was here that the success story of this very special bratwurst with a sauce made from ketchup and curry powder began in 1949. The Germans love this quick snack. Each year, 800 million servings of Currywurst are sold at the counters of German sausage stands or are enjoyed at receptions in the capital city as elegant finger food. And 40 percent of all Germans are especially lucky because their Currywurst comes from a Schröter system!

That's the way it is when you're the market leader. You make millions of people happy every day. And we think that's good.





Bernadette Wagenseil
Redakteurin
Editor

Verzicht gegen den Hunger

Eat less to fight hunger

Wer hierzulande Fleisch isst und das auch gerne tut, sollte das wohl besser im Geheimen tun. Denn es sind die schlechteren Menschen! Sie schaden mit diesem Verhalten nicht nur ihrer Gesundheit, sondern tragen zum Klimawandel und dem Welthunger bei. Das ist das Fazit einer aktuellen Studie der Universitäten Göttingen und Hohenheim, die im Auftrag der Edmund Rehwinkel-Stiftung durchgeführt wurde. Diese ergab, dass eine Verringerung des Fleischkonsums in Industrieländern um 20 % zu einer spürbaren Verbesserung der Ernährungssituation in Entwicklungsländern führen würde.

Laut Prof. Dr. Spiller, vom Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte in Göttingen, würde der Verzicht auch mit einer Schonung der natürlichen Ressourcen und einer beachtlichen Verminderung des CO₂-Ausstoßes einhergehen. Außerdem würde man ja auch etwas für die Gesundheit tun. Wer auf Fleisch verzichtet, nimmt unter anderem weniger Kalorien zu sich.

Schon wieder wird die Fleischbranche an den Pranger gestellt und der Verzicht auf dieses wichtige Lebensmittel propagiert. Fleisch ist und bleibt eine bedeutende Quelle für Vitamine, hochwertige Proteine und Mineralstoffe, deren Bioverfügbarkeit höher ist, als in Getreide und anderen pflanzlichen Lebensmitteln. Fleisch ist also unverzichtbar! Die Einschränkung des Fleischkonsums wäre sicher rühmlich, wenn man damit dem Welthunger tatsächlich entgegenwirken könnte. Das Argument des Klimaschutzes aber ist mehr als zweifelhaft. Unser Verzicht hätte laut der Studie weltweit geringe Preise für die Nahrungsmittel zur Folge. Ärmere Bevölkerungsschichten in den Drittländern, die einen überproportional großen Anteil ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben, könnten sich dann endlich auch mehr leisten. Allerdings würde der Preisfall gleichzeitig den Fleischkonsum in den Entwicklungsländern ankurbeln. Damit wäre der Effekt des gut gemeinten Verzichts dann auch wieder verpufft.

Ansätze zum Kampf gegen den Welthunger und zu rettenden Maßnahmen für die Umwelt gibt es genügend. Zu diskutieren wären hier der Getreideanbau für Biogasanlagen zur Energiegewinnung oder der unnötige Rapsanbau, damit wir uns ökologisch fortbewegen können... Das muss wirklich nicht auf dem Rücken der Fleischbranche ausgetragen werden.

If you eat meat and enjoy it, you should better do it in secret. Why? Because you are a bad person. People who eat meat not only harm their health, but also contribute to climate change and world hunger. These are the findings of a current study by the Universities of Göttingen and Hohenheim, which was launched on behalf of the Edmund Rehwinkel-Trust. This study came to the conclusion that if industrialised countries cut their consumption of meat by 20%, hunger in the developing countries would be significantly reduced.

According to Prof. Dr. Spiller of the institute of Food and Agricultural Products Marketing in Göttingen, a reduction of meat consumption would result in the protection of natural resources and significantly lower CO₂ emissions. Additionally, it's supposed to be good for one's health, because if you don't eat meat you take in less calories.

Once again the meat sector is being pilloried and less meat consumption is preached.

However, meat is and will always be a valuable source of vitamins, essential proteins and minerals with a higher bioavailability than that of cereals and other vegetables. Thus, meat is an essential foodstuff! Cutting down meat consumption would surely be a noble act, if it really was an effective way to fight world-hunger. Considering climate protection, the effects are more than uncertain. The study claims that if we ate less meat, global food prices would fall. Poorer population groups in third-countries that spend an over-proportionally large share of their income on food would finally be able to buy more. On the other hand, falling prices would also boost meat consumption in developing countries. In this way the effect of the well-intended cut in meat consumption would be short-lived.

There are plenty of other ways to fight world-hunger and to save the environment. First of all we should discuss crop cultivated for energy production in biogas plants or the unnecessary cultivation of canola, before we can make any ecological progress.

However, this discussion shouldn't be made at the expense of the meat sector.

Inhalt Juni 2013

Contents June 2013

Meinung/ Opinion

Verzicht gegen den Hunger/
Eat less to fight hunger 3

Kurz notiert/ News

Aktuelles aus der Branche/ News 6

Pökeln, Tumbeln & Injektieren Pickling, Tumbling & Injection

Spritzpökeln = homogene Fleischherstellung/
Homogeneous meat production by injection 8

Schneiden, Slicen & Zerkleinern Cutting, Slicing & Chopping

Die Geometrie macht's/
Geometry makes it possible 14

IFFA Nachbericht/ IFFA Review

Treffen der Superlative/
A meeting of superlatives 16

Die Highlights der Messe/
The highlights of the trade fair 20

Hüllen, Füllen & Portionieren Casings, Filling & Portioning

Multifunktionaltalente für die perfekte Wurst/
Multi-functional talents for a perfect sausage 50

EDV Computing Data Processing

Aufmerksamkeit durch mobile Werbung/
Mobile advertising attracts attention 56

Der Ausgabe liegt eine Beilage von Rex Technologie,
Thalgau bei. Wir bitten um Beachtung.



16

Neben der Vergabe des
Fleischerei Technik Award 2013
war die IFFA 2013 von vielen
Highlights geprägt./ In addition
to the allocation of the
Fleischerei Technik Award 2013
the IFFA 2013 was marked by
many highlights.



Zum Titel:

Der Titel wurde uns zur
Verfügung gestellt von:

Titel:

The title of this issue was
submitted by

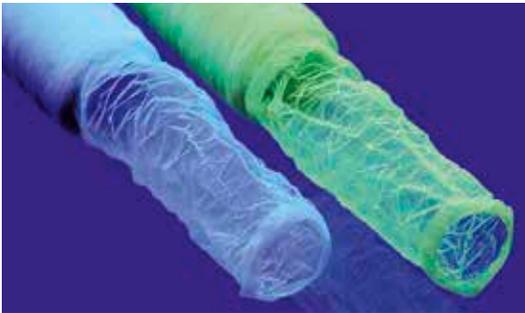
Tipper Tie Technopack GmbH
Otto-Hahn-Strasse 5
D-21509 Glinde
Tel: +49 (0) 4072/ 77 04 0
Fax: +49 (0) 4072/ 77 04 100
eMail: infoDE@tippertie.com
www.tippertie.com



14

Die Wahl der richtigen Messer ist ein wichtiger Faktor, wenn es um die Qualität der Wurst geht./ The choice of knives is an important factor that determines the quality of sausage.

50
Wursthüllen sind heute Multifunktions-talente./ Sausage casings have become veritable all-rounders.



56



Werbung im mobilen Internet steigert die Markenbekanntheit./ Advertising on the mobile internet fosters brand awareness.



8

Die richtige Injektion ist bedeutend bei der Herstellung von Kochpökelfwaren./ Appropriate injection of brine plays an important role during the production of cured meat.

TRENDSETTING MINDSETS ARISE IN SMART HEADS

Our heads are spinning. We focus on manufacturing high-quality and lasting installation systems for the thermal treatment of foodstuff and find brilliant solutions to all branch-related topics...

VEMAG ANLAGENBAU

Energy Automation Process Individual

Tochtergesellschaft in Deutschland



Zum 1.6.2013 gibt Carnitech A/S aus Støvring die Gründung der neuen Tochtergesellschaft „Carnitech Deutschland GmbH“, mit dem neuen Sitz bei Osnabrück, bekannt. Als Geschäftsführer fungiert MBA und Dipl.- Ing. Maschinenbau (FH) Jens Westerheide, ehemaliger Vertriebsleiter der Marel Food Systems GmbH & Co. KG.

Neue Allianz

In der belgischen Schweinebranche entsteht eine neue



westflämische Allianz: Der Familienbetrieb Groep Danis erwirbt die

Mehrheitsanteile an dem Familienbetrieb De Brauwer. Beide Unternehmen, die weiterhin autonom agieren, decken alle Stufen der Produktionskette ab, von

der Schweinehaltung bis zur Schlachtung und dem Verkauf der Schweinehälften.

Vorläufige Insolvenz

Vor etwa zwei Jahren wurde WVG Kainz vom Management und weiteren Partnern der Gründerfamilie Kainz übernommen. Derzeit werden gegen die Altgesellschafter zivilrechtliche Ansprüche gerichtlich verfolgt. Um das Unternehmen zukunftsorientiert neu strukturieren zu können, meldeten die Gesellschafter Ende Mai eine vorläufige Insolvenz an. Der Geschäftsbetrieb mit gut 90 Mitarbeitern läuft in vollem Umfang fort, die Löhne und Gehälter der Mitarbeiter sind gesichert. Kündigungen wurden bisher nicht ausgesprochen und sind derzeit auch nicht geplant. Als Insolvenzverwalter hat das AG Wolfratshausen den Rechtsanwalt Thomas Klöckner bestellt, einen Fachanwalt für Insolvenzrecht aus der Kanzlei Lecon.



Matthias Biermann, Werksleitung Edeka Nord, und Atila Karka, geschäftsführender Gesellschafter Birfood, mit dem Preis.

Der „Fleisch Star 2013“

Anlässlich des 21. Deutschen Fleischkongresses in Königswinter wurde das Ausbildungskonzept von Betrieben der Branche mit der Anerkennung und Auszeichnung des „Fleisch-Star-Ausbildungsgpreis 2013“ gewürdigt. Eine zwölfköpfige Jury aus Wirtschaft, Handel und Gewerbe sprachen sich für Birfood, Lübeck, und Fleischwerk Edeka Nord, Valluhn, aus. Durch Kooperationen und Austausch erhielten die Auszubildenden nicht nur Fachwissen des Ausbildungsbetriebes,

sondern auch von Partnerunternehmen, die im Einklang mit vergleichbaren Tätigkeiten der Fleisch und Lebensmittel verarbeitenden Industrie stehen.



Appetit auf Fleisch

10 kg Geflügel-, Wild- und Kaninchenfleisch kauft der Belgier im Schnitt pro Jahr. 2012 waren es genau 10,08 kg, für die rund 81 € gezahlt wurden. 97,2 % der belgischen Haushalte kauften voriges Jahr wenigstens einmal ein Produkt dieser Kategorie. Insgesamt ging der Fleischwarenkonsum nicht zurück. Das geht aus den Zahlen hervor, die GfK PanelServices Benelux im Auftrag von Flanderns Agrar-Marketing-Büro VLAM ermittelt hat. Dabei wurden die häuslichen Konsumgewohnheiten von 5.000 belgischen Haushalten unter die Lupe genommen hat.

Warnung vor Marktöffnung

Der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG), Berlin, warnt davor, durch eine Öffnung des europäischen und deutschen Marktes für US-Importprodukte extrem ungleiche Standards in der Erzeugung von Geflügelfleisch und Eiern zuzulassen. „Die hohen deutschen Erzeugungsstandards dürfen nicht durch den Import von US-Ware mit deutlich nied-

MESSEN/ TRADE FAIRS

15.08-19.08.13

Food Expo, Hongkong

24.09.-26.09.13

FachPack, Nürnberg

15.09.-17.09.13

FleiFood, Leipzig

7.10.-11.10.13

AgroProdMash, Moskau

6.11.-9.11.13

Meatmania, Sofia

rigen Standards ausgehebelt werden“, fordert Rainer Wendt, Vizepräsident des ZDG und Vorsitzender des Bundesverbandes bauerlicher Hähnchenzüchter (BVH). Mit dieser Forderung reagiert er auf eine Äußerung von Bundeswirtschaftsminister Philipp Rösler, der in einem Artikel einer Tageszeitung in Bezug auf die in den USA anders als in Deutschland übliche chemische Behandlung von Geflügelfleisch mit einem Chlorbad mit der Bewertung zitiert wird, der eine Standard sei „nicht besser oder schlechter als der andere, sondern nur anders“.

Zusammenarbeit fixiert

Die Messe Düsseldorf und die Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) haben sich auf die weitere Zusammenarbeit in der Initiative Save Food über die kommenden Jahre verständigt. Werner Matthias Dornscheidt, Vorsitzender der

ER+BE
Metallsuchtechnik / Wägetechnik

www.metaldetection.de

Exzellente Genauie
Metallerkennung Gewichtskontrolle
Einfache Bedienung - IFS & BRC konform

Rautenberg+Baier GbR
Raidwanger Str. 3/1 - D-72655 Altdorf
Tel. +49(0)7127 239770
info@metaldetection.de

GEBRAUCHTMASCHINEN
Fleischerei- und Verpackungsmaschinen

ALIMEX

Tel. 08341 / 8977 Fax 08341 / 8976
e-mail: info@alimex-gmbh.com

www.alimex-gmbh.com

BRUNOX
Lubri-Food

High-Tec Allrounder für die Lebensmittelindustrie NSF H1 registriert

Schmierung • Korrosionsschutz • Wartung

BRUNOX AG, BRUNOX GmbH,
CH-8732 Neuhaus/SG DE-85001 Ingolstadt

Tel.: +41(0)55 28580-80 Tel.: 0841 961 29-04
Fax: +41(0)55 28580-81 Fax: 0841 961 29-13



S. G. Jánoszy, L. Abicht 2025 – So arbeiten wir in der Zukunft

Trendforscher Sven Gábor Jánoszy und Bildungsforschungs-Experte Prof. Lothar Abicht befassen sich in ihrem neuen Buch mit Problemen der künftigen Arbeitswelt und zeigen Lösungswege auf. Die Autoren berichten von Jobnomaden, von Projektarbeitern, die nicht nur häufig ihren Arbeitgeber wechseln, sondern beinahe ebenso häufig die Region, in der sie auf der Welt gerade arbeiten. Berlin: Goldegg Verlag, 272 Seiten, 24,90 €.

Geschäftsführung der Messe Düsseldorf und Daniel Gustafson, Deputy Director-General, Operations der FAO, unterzeichneten am 09. Mai 2013 in Rom am Hauptsitz der FAO ein entsprechendes „Memorandum of Understanding“ (MoU).

Food Initiative

Als Gründungsmitglied und Partner der internationalen SAVE Food Initiative unterstützt



Multivac, Wolfertschwenden, die globale Kampagne „Think, Eat, Save. Reduce Your Food-print“, die von der UN-Umweltorganisation UNEP, der Welt Ernährungsorganisation FAO und Partnern ins Leben gerufen wurde. Ziel der Kampagne ist es, die weltweiten Nahrungsmittelverluste entlang der Lieferkette und die Lebensmittelverschwendung in den Industrienationen einzudämmen. Die Initiative wurde im Mai 2011 durch die FAO und die Messe Düsseldorf gegründet.

Partnerschaft für die Sicherheit

Der Nachweis von Pferdefleisch in Fertiggerichten beschäftigt Fleischwirtschaft, Handel und



Behörden in Europa und verunsichert die Verbraucher. Die in der (EMA) European Meat Alliance zusammengeschlossenen Qualitätssicherungssysteme der Wirtschaft sollen Transparenz durch klare Standards und regelmäßige Kontrollen schaffen. Laut QS Qualität und Sicherheit, Bonn, kam es in keinem Unternehmen der Fleischwirtschaft, das diesen Systemen angeschlossen ist, bei den aktuellen Ereignissen zu unerlaubten Beimischungen. Gemeinsam mit Experten werden die Gremien darüber beraten, ob Prozess-

abläufe und Prozesskontrollen noch verbessert werden können. Ziel muss es sein, Fehlerquellen auszuschließen und die Latte für Betrüger höher zu legen.

Defined cooperation

Messe Düsseldorf and the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) have reached an agreement on their continued cooperation on the Save Food initiative for the coming years. Werner Matthias Dornscheidt, President and CEO

of Messe Düsseldorf, and Daniel Gustafson, Deputy Director-General, Operations at FAO, signed a Memorandum of Understanding (MoU) to this effect in Rome at FAO's headquarters on 9 May 2013. The goal of the Save Food initiative is to reduce global food loss and wastage in order to improve food security for people and to conserve resources.

Kastrationsausstieg 2014

In niederländischen Supermärkten soll ab 2015 nur noch

Schweinefleisch aus nachhaltiger Produktion angeboten werden. Hierauf verständigten sich der niederländische Lebensmitteleinzelhandelsverband (CBL), der niederländische Bauernverband (LTO) und der Zentralverband der Fleischbranche (COV). Die Vereinbarung sieht im Kern u. a. den Ausstieg aus der chirurgischen Ferkelkastration im Jahr 2014 vor sowie eine maximale Transportdauer von sechs Stunden und die Reduktion des Antibiotikaeinsatzes um 70 %.



WEBER WORLD OF SLICING
Systems · Solutions · Efficiency

Hygienisch, langlebig, präzise: Weber Durablade® Slicermesser!



Steigern Sie Effizienz und Wirtschaftlichkeit Ihres Slicers.

Auch der beste Slicer kann nur dann gute Ergebnisse bringen, wenn ein geeignetes Messer im Einsatz ist. Mehr als zehn Jahre intensive Forschung und Entwicklung führten zu einem Spitzenprodukt aus rostfreiem Edelstahl: den Weber Durablade® Sichel- und Kreismessern. Sie stehen für Hygiene, Präzision, Schnittqualität, Beständigkeit und Langlebigkeit.

Unsere automatisierte Fertigung auf technologisch neuestem Stand gewährleistet gleichbleibend hohe Messerqualität zum attraktiven Preis. Weber Durablade® Slicermesser gibt es in unterschiedlichen Ausführungen – Sie erhalten das passende Messer für Ihre Anwendung. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

weber®
The High Tech Company

Weber Maschinenbau GmbH Neubrandenburg, Messerfabrik
Schwarzer Weg 5 · 17094 Groß Nemerow · Deutschland
Fon +49 395 4506-1200 · Fax +49 395 4506-1130
info@weber-durablade.com · www.weber-durablade.com



Spritzpökeln

= homogene Fleischherstellung

Das Spritzpökeln – Anwendung bei kleineren oder größeren flachen Fleischstücken – als Verfahren der Schneltpökellung ist dadurch gekennzeichnet, dass der Pökelprozess nach Einspritzen der Lake im gesamten Fleischstück annähernd gleichzeitig abläuft.

Der richtigen Injektion der Lake in das zu pökelnende Fleisch kommt bei der Herstellung von Kochpökelnwaren entscheidende Bedeutung zu. Die eingestellte Einspritzmenge sollte bei allen Fleischstücken möglichst exakt, d. h. mit nur geringer Streuung, eingehalten werden. Dabei ist besonders wichtig, dass die vorgesehene Lakemenge nicht etwa in Form von Lakedepots, sondern möglichst gleichmäßig über das ganze Stück verteilt, eingespritzt wird. Eine ungleichmäßige Lakeverteilung im Fleischmaterial führt partiell zu einem Unter- bzw. Überangebot von Pökelfstoffen und Salz, wodurch Mängel in der Farbe, Konsistenz und im Geschmack resultieren können.

Moderne Injektoren erlauben es, über eine Vielzahl von Nadeln exakt dosiert Pökellake gleichmäßig in Schinken zu bringen, ohne dass es zu sichtbaren Gewebszerstörungen kommt. Solch eine Maschine besteht aus einem sich horizontal bewegenden Transportband, einem Lakebehälter mit Pumpe und einem über dem Transportband angebrachten System von Hohnadeln. Das Nadelpaket wird mechanisch oder hydraulisch auf- und abwärts bewegt, sodass es in die vom Transportband zugeführten Fleischstücke stechen kann. Die über eine Pumpe den Nadeln zugeführte Lake kann aus seitlichen Öffnungen vor der Spitze der Nadeln mit einstellbarem Druck in das

Homogeneous meat production by injection

Brine injection as a method to process small and large flat pieces of meat is characterised by the fact that after injection of brine the curing process happens almost simultaneously in every part of the meat.

Appropriate injection of brine plays an important role during the production of cured meat. The pre-set injection amount should be as accurate as possible in all pieces of meat i.e. with little variations. In this context it's particularly important to heed that the intended amount of brine isn't injected in the form of brine pockets but as equally as possible in the whole piece of meat. Uneven brine distribution in the meat causes partial short or excess supply of curing agents and salts in the meat, which can cause shortcomings in colour, consistency and taste.

By means of various needles, injectors accurately insert the desired amount of brine into the ham without causing a visible destructions of the meat. These machines consist of a horizontal conveyor belt, a brine container and pump as well as a system of hole needles installed above the conveyor belt. The needle system is driven up and down mechanically or hydraulically, which allows for the needles to penetrate the pieces of meat placed on the conveyor belt. The brine is pumped into the needles at a pre-set pressure and is injected through holes near

Foto: GEA CFS



Fleisch gespritzt werden. Der Pökelprozess wird damit beschleunigt. Die Maschine arbeitet automatisch, kontinuierlich und mit hohen Leistungen von bis zu 10 t/h. Die Verteilung der Lake ist gleichmäßig. Mit geringer Einspritzmengen an Lake (bis 7 %), lässt sich Rohpökelfleisch herstellen, höhere Einspritzmengen eignen sich für Kochpökelfleisch.

Automatisierte Prozesse

Die Marge lässt sich beim Spritzpökeln heute durch exakte Dosierungen und automatisierte Prozesse erhöhen. Durch hinterlegte Programme lässt sich der Verarbeitungsprozess weitgehend automatisieren. So ist der Pökomat P132/500 SE von Josef Koch eine programmgesteuerte Pökelspritzmaschine. Für jedes Pökelfleisch lassen sich die optimalen Werte für Geschwindigkeit, Lakedruck und Vorschub einstellen und in 99 Programmen speichern. Auch Schröder legt bei der Entwicklung seiner Injektoren den Schwerpunkt auf Automatisierung und maximale Produktausbeute. Der Injektorspezialist aus Werther hat die unterschiedlichen Aufgabenstellungen des Injektors nach diesen Prinzipien in intelligente Maschinenmodule gegliedert.

Eines dieser Module ist das Injection Control System, kurz ICS-System genannt.

Die Aufgabenstellung kommt aus der Praxis der Fleischverarbeitung. Fleisch ist Natur, kein genormtes Material, wie es die optimale Produktion

gerne vorfinden würde. Je nach Muskelart schwankt die Möglichkeit während einer Pökelinjektion Lake aufzunehmen stark. In der Injektionstechnologie wird diesen Unterschieden Rechnung getragen, indem die verschiedenen Teilstücke mit unterschiedlichen Parametern gepökelt werden. In der Praxis geschieht dies durch Anpassung von Injektionsdruck und/ oder der Durchlaufgeschwindigkeit. In einem herkömmlichen Injektor müssen diese Parameter jedoch für die gesamte Charge verwendet werden. Was aber geschieht, wenn in dieser Charge, Teilstücke mit stark schwankenden Muskelstrukturen vorhanden sind? Dies kann der übliche Injektor nicht berücksichtigen, unterschiedliche Einspritzraten im Verlauf des einzelnen Muskels sind unweigerlich die Folge.

In der täglichen Praxis ist dies Problem insbesondere bei der Injektion von Schweinelachsen bekannt. Der Verlauf des langen Muskels geht von weichen Bereichen in den harten Muskelansatz über. Hier setzt das ICS-System aus dem Hause Schröder an. Werden diese Lachse in dem Injektor nebeneinander aufgelegt, kann das System den Ansatz des Muskels automatisch, entweder mechanisch oder auch elektronisch, erkennen. Dem Programm des Injektors unterliegt eine Zoneneinteilung, welche in ihrer Länge und Position frei wählbar ist. Frei wählbar ist auch der jeweilige Druck, welcher diesen Zonen zugeteilt werden kann.

the tip of the needles. This accelerates the curing process. Injection machines run automatically and continuously at high performances of up to 10t per hour. In this way, brine is distributed evenly in the meat. Raw cured ham can be produced with up to 7% of brine. Higher amounts of brine are suitable for the production of cooked cured ham.

Automated processes

Nowadays the yield can be increased by means of exact dosage and automated processes. Pre-set programmes allow for the automation of almost all production steps. For instance the model Pökomat P132/500 SE from Josef Koch is a Computer operated injection machine. A high degree of accuracy and repeatability is ensured by the intuitive control. For every type of product to be cured, optimum values regarding speed, brine pressure and forward movement

can be adjusted and saved in 99 programmes.

In the development of their machines, Schröder also focuses on automation and maximum product yield. The injection specialist from Werther has categorized different demands by developing machine modules according to these principles.

One of these modules is the Injection Control System – short ICS system.

The task at hand comes directly from meat processing in practice. By its nature meat is not a standard material, as optimum production would prefer. Depending on the type of muscle the ability to take up brine during brine injection varies considerably.

These differences are taken into account in the injection technology in that the various pieces of meat undergo curing with different parameters. In practice this takes place by adjusting the injection press-

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO

WIBERG – Ihr Spezialist für authentischen Geschmack mit italienischem Flair!



www.wiberg.eu



WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Pökeln, Tumbeln, Injektieren Pickling, Tumbling & Injection

Während des Durchlaufes durch den Injektor, reagiert das ICS-System automatisch auf die Zonen des Muskels und diese werden, dynamisch mit unterschiedlichen Drücken und dadurch mit gleichen Einspritzmengen versorgt. Das Ergebnis ist ein injizierter Muskel, welcher – jeder für sich – in allen Bereichen gleichmäßig die geforderte Einspritzmenge aufweist und damit einen hohen Qualitätsstandard des Endproduktes ermöglicht.

Gesteigerte Gewinnspanne

Das Marinieren bietet darüber hinaus eine ausgezeichnete Möglichkeit ein gewöhnliches Stück Fleisch, Geflügel oder Fisch in eine schmackhafte Mahlzeit zu verwandeln. Dieses Verfahren sorgt nicht nur für einen Mehrwert, sondern es hilft auch, neue Produkte mit besonderem Geschmack, Textur und Erscheinungsbild



zu produzieren und traditionelle Qualitätserzeugnisse wie Schinken herzustellen. Das Unternehmen CFS bietet u. a. dafür einfach zu bedienende und an die individuellen Anwendungen angepasste Injektoren, Tumbler und Lakenvorbereitungssysteme. Diese ermöglichen es, eine Vielzahl von Produkten günstig herzustellen, sodass Lake-Injektion dazu beiträgt, die Gewinnspanne zu steigern. **Alexander Stark**

ure and/or the throughput rate. However, in a conventional injector these parameters have to be used for the entire batch. But what happens if this batch contains pieces with very different muscle structures? The conventional injector cannot take this into consideration, inevitably resulting in differing injection rates over the course of the individual muscle.

This problem is familiar in daily practice, particularly when injecting pork tenderloin. Over its length this long muscle changes from soft areas to the hard muscle attachment. Here the Schröder ICS system comes into its own. If the tenderloins are placed next to each other in the Schröder injector, the system can automatically detect the muscle attachment, either mechanically or electronically.

Alexander Stark



Wiberg

Geschmack nach Italien

Mit dem Prosciutto Cotto bringt Wiberg italienisches Flair in sein Angebot. Dabei handelt es sich um einen Kochschinken, der sich in Herstellung, Konsistenz und Geschmack von bekannten Kochpökelfleischen aus Deutschland und Österreich unterscheidet. Die spezielle Fütterung der Schweine und das mediterrane Klima sorgen für den Unterschied. Das Unternehmen bietet ein breites Sortiment für die Herstellung von Prosciutto Cotto. Dazu zählen auch Produkte ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten und ohne zugesetzte, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.

www.wiberg.eu

Foto: GEA CFS, Wiberg

ANZEIGE



Option „Defro“

- ★ verkürzter Auftauprozess
- ★ minimale Gewichtsverluste
- ★ schonende Behandlung
- ★ hygienisch geschlossenes System



MAGNUM II Serie

- ★ 1.500 - 10.000 Liter Containervolumen
- ★ Kipp-Lift-System -10/+35°
- ★ Jumbo Deckel 750 mm

Inject Star

DOLESCHAL
eine Marke von Inject Star

E-Mail: office@inject-star.com • www.inject-star.com



Setzen Sie neue Maßstäbe in Ihrer Produktion:

Ein Platz für vierfache Flexibilität

Die neue flexible Linie von VEMAG ist ein perfektes Beispiel für das modulare VEMAG Baukastensystem. Sie kombiniert eine fest stehende Vakuumfüllmaschine und ein umfassendes Beladesystem mit bis zu vier unterschiedlichen Vorsatzgeräten für maximale Flexibilität. Durch die Kombination dieser Komponenten mit einem Ball Control BC235, einer Formmaschine FM250, einer Flexible Sausage Line FSL210 oder einem Hackfleischportionierer MMP220 sind Ihrer Produktion keine Grenzen gesetzt. Würstchen, Hackfleisch, Cevapcici, Burger, Käse- und Fleischbällchen, Kroketten und vieles mehr können flexibel und effizient nacheinander hergestellt werden - auf kleinstem Raum und mit geringstem Aufwand durch einfachen Austausch der einzelnen Vorsatzgeräte, denn keine der anderen Komponenten muss verschoben werden.

Informieren Sie sich und erfahren Sie mehr über die vielen Vorteile der flexiblen Linie von VEMAG.





Zusammen neue Maßstäbe setzen:

Realisieren Sie Ihre Ideen durch Technik und Partnerschaft

Nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten der **flexiblen Linie von VEMAG** zur Herstellung unterschiedlichster Produkte auf geringstem Raum bei maximaler Wirtschaftlichkeit.

Die VEMAG Maschinenbau GmbH unterstützt Sie darüber hinaus durch kompetente Beratung und große Erfahrung in der Umsetzung von Produkten. Mit Leidenschaft für Ihre Produkte schaffen wir **individuelle Lösungen für Sie**. Dafür steht unser VEMAG-Siegel.

Was können wir für Sie tun? **Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin** bei uns in Verden und überzeugen Sie sich vor Ort im Kundencenter von den Möglichkeiten unserer Maschinen.



VEMAG Maschinenbau GmbH | Weserstraße 32 | D-27283 Verden
Tel.: +49 (0)4231 777-0 | Fax: +49 (0)4231 777-241 | e-mail@vemag.de | www.vemag.de





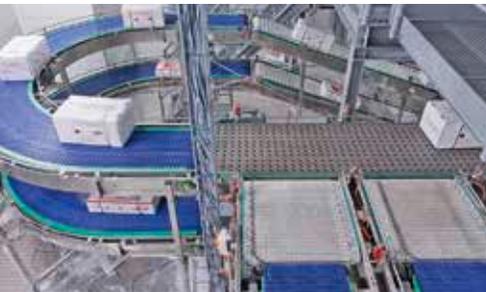
- Automatisierungstechnik
- Intralogistik/Lagertechnik
- Rohrbahnfördertechnik
- Behälter-/Kartonfördertechnik
- Zerlegetechnik
- Sonderlösungen



Maschinenbau Helmers GmbH
 Dörfel Lebensmitteltechnik GmbH&Co.KG



Fürstenaue Weg 70
 49090 Osnabrück
 Tel: 0541-139020
 info@maschinenbau-helmers.de
 www.maschinenbau-helmers.de





The surface of the knives causes friction, which eventually increases the temperature of the sausage meat and reduces the binding capacity of the mixture. A large surface results in high friction and therefore leads to a faster temperature increase of the sausage meat to the maximum temperature level. Although this process can be manipulated by the addition of cooling agents, the possibilities to reduce the temperature are limited. A temperature increase can be caused by heavily blunted blades or when the cutting area wasn't re-ground in a proper angle. This flaw also leads to extended cutting times as it becomes harder to achieve the desired consistency. BE-Maschinenmesser is aware of this problems.

Cutting times also have a significant impact on the temperature increase and the quality of the finished sausage meat. The types and differing qualities of the raw materials used have a considerable influence on the cutting times. The binding capacity of the sausage meat is determined both by friction and the mixing process in the cutter.

Since approx. 10 years, so called hole-blades have been increasingly applied. These types of blades have the benefit of reducing the surface and thus cause less surface friction. The cutting frequency can be significantly increased since the sausage meat is no longer running over the surface of the knife. In this way the sausage meat remains in the cutting area for a longer time and is therefore cut more frequently, compared to the same cutting period with usual blades. A further characteristic of hole-blades is the fact that binding occurs earlier and results in a better quality than with usual blades. It should also be mentioned

Die GEOMETRIE macht's

GEOMETRY makes it possible

Ein wichtiger Einfluss beim Kutterprozess auf die Brätqualität haben die Kuttermesser. Deshalb ist die Wahl der richtigen Messer ein wichtiger Faktor, wenn es um die Qualität der Wurst geht.

Durch die Messeroberfläche entsteht eine Reibung, die letztendlich die Brättemperatur und die Bindung beeinflusst. Eine große Oberfläche ergibt viel Reibung und erwärmt somit das Brät schneller auf die Maximaltemperatur. Dieser Prozess kann zwar durch die Zugabe der Kühlmedien beeinflusst werden, aber die Möglichkeiten sind begrenzt. Sind die Messer z. B. stark abgestumpft oder auch im Schneidenbe-



reich nicht mit den vorgeschriebenen Winkeln nachgeschliffen worden, führt auch das zu erhöhter Erwärmung – zumal in solchen Fällen meist auch die Kutterzeit verlängert werden muss, da die ge-

Cutting blades have a decisive impact on the quality of the sausage meat. Therefore, the choice of knives is an important factor that determines the quality of the sausage.



wünschte Feinheit schwer zu erreichen ist, weiß man bei BE-Maschinenmesser.

Einen wesentlichen Einfluss auf die Erwärmung und die Qualität des fertigen Brätes hat aber auch die Kutterzeit. Sie wird u. a. durch unterschiedliche Ausgangsprodukte in unterschiedlichen Qualitäten stark beeinflusst. Eine mehr oder weniger gute Bindung im Brät wird durch die Reibung und den im Kutter stattfindenden Mischprozess ebenso stark beeinflusst.

Seit ca. zehn Jahren kommen verstärkt sog. Lochmesser zum Einsatz. Sie haben den Vorteil einer verringerten Oberfläche und somit eine geringere Oberflächenreibung. Die Schnitthäufigkeit erhöht sich wesentlich, da das Brät nicht mehr einfach über die Messeroberfläche abgleiten kann, sondern durch die Bohrungen gestoppt wird. Das Brät verbleibt länger im Schneid-

bereich und wird häufiger geschnitten als in gleichen Zeiteinheiten mit den Normalmessern. Eine weitere Besonderheit der Lochmesser ist die früher einsetzende und bessere Bindung.

Zudem sind Lochmesser elastischer und weniger bruchempfindlich als die Normalmesser. Das ist vorrangig im Industriebereich von Bedeutung.

Die richtige Messerform

Jeder Betrieb hat seine eigene Auswahlmöglichkeit, zumal auch die Varianten beim Kutteln zu beachten sind – wird in den Kutter vorzerkleinertes Gefrier- oder Frischfleisch gegeben, oder wird vorgewolfte Fleisch eingesetzt.

In der Regel gilt aber:

- Für Feinbrät bzw. Brühwurst benötigt man mehr Schlag und somit steile Messer.
- Für Rohwurst bzw. Salami ist ein feiner ziehender Schnitt

that hole-blades are more elastic and therefore less prone to breaks than usual blades. This is especially important in highly demanding sectors.

Choosing the right shape of blades

Every company has to choose the shape of blades individually because the type of meat processed must be considered is pre-cut frozen or fresh meat used or is minced meat added?

The following rules apply:

- The production of finely ground sausage meat i.e. for sausages to be heated in water, involves more strikes and therefore requires more stable blades.
- Raw sausages or salami products require a fine cut in order to achieve the desired consistency, which results in an appealing look of the sliced sausage. This can be achieved by means of ty-

phoon blades (round blades with a long cutting edge). Frozen meat is mostly cut by means of so called 4-cut blades in order to accelerate the cutting process.

"Small butcher shops have a certain degree of sensitivity because the boss is operating the machine and wants the best possible results. Large industrial companies mostly follow the instructions of the manufacturer", Egon Ehrle of BE-Maschinenmesser assesses.

Usually six blades are used. In order to increase the cutting frequency and to achieve the required fineness, sometimes eight blades were used in the past.

Since the introduction of hole-blades, basically only six blades are required because this type of blades produces the desired fineness faster than usual knives and also achieves better binding capacities. In many cases it's not necessary

NICER SLICER

Effizienz und Funktionalität

Die vollautomatische Schneidemaschine A 400 OpenWorld sorgt für effektive Arbeitsabläufe



A 400 OpenWorld

Die robuste und bewährte Schneidemaschine – auch für den industriellen Einsatz. Maximale Flexibilität bei Schneidgut, Ablageform und Produktabnahme. Neu: OpenWorld Konzept zur Kombination mit nahezu allen Verpackungsmaschinen.

www.bizerba.com



Weitere Informationen

Hohe Leistung und eine breite Palette von Lösungen und Ausstattungsvarianten.

Schneiden, Slicen & Zerkleinern Cutting, Slicing & Chopping

zum Erreichen einer guten Körnung und letztendlich für ein gutes Anschnittbild wünschenswert. Dafür eignen sich Taifunmesser (runde Messer mit langer Schneide). Bei Gefrierfleisch werden meist sog. 4-cut Messer eingesetzt, um die Zerkleinerung zu beschleunigen.

In der Regel kommen sechs Messer zum Einsatz. Um die Schnitthäufigkeit zu erhöhen, und um in schwierigen Fällen auch die nötige Feinheit zu erreichen, wurden in der Vergangenheit zuweilen auch acht Messer verwendet. Seit es Lochmesser gibt, sind grundsätzlich nur noch sechs Messer erforderlich, zumal mit dieser Messerart ohnehin schneller als bei den „Normalmessern“ die gewünschte Feinheit und zusätzlich eine bessere Bindung erreicht wird. In vielen Fällen ist beim Einsatz von Lochmessern ein dem Kutter nachgeordneter Feinzerkleinerer nicht mehr erforderlich. Neben den Lochmessern werden auch immer häufiger Stauwandmesser eingesetzt. Sie tragen dazu bei, dass besonders bei sehr flüssigem Brät durch den Rückstau eine zusätzliche höhere Feinheit in kürzerer Zeit erreicht wird. Das Brät „schwimmt“ nicht an den Messern vorbei, sondern wird länger im Schneidbereich zurückgehalten. Stauwandmesser werden in der Regel in Kombination mit den Lochmessern eingesetzt (vier Lochmesser und zwei Stauwandmesser); die Stauwandmesser sitzen am Ende des Messerblockes. Aufgrund der zusätzlichen Erhöhung der Schnitthäufigkeit ist allerdings der Einsatz von Stauwandmessern bei der Herstellung von Salami nicht zu empfehlen. Die gewünschte Körnung ist schwer einzuhalten, da das Brät zu schnell zu fein wird.

Sicherheit geht vor

Beim Kutterprozess wirken hohe Belastungen auf das Schneidsystem ein. Durch die Rotation der Messer treten Fliehkräfte auf. Der Vorschub



der Kutterschüssel und der Widerstand am Brät üben Seitenkräfte auf die Kuttermesser aus. Dabei wird jedes Messer 3.000 bis 4.000 mal pro Minute beim Eintritt in das Brät um bis zu 2 cm in Drehrichtung der Kutterschüssel gebogen und schwingt beim Austritt aus dem Brät zurück. Das bedeutet eine enorme Belastung für die Messer und das Spannsystem. Daneben treten galvanische Ströme auf, die in Verbindung mit chemischen Reaktionen durch Salz, Gewürze und Fleischsaft zu Korrosion an den Einspannstellen der Messer führen können. Die Hersteller von Kuttermessern haben bei ihrer Entwicklung deshalb immer auch die Sicherheit im Auge und arbeiten an der Bruchsicherheit der Messer sowie am Handling. Ein Beispiel bietet z. B. Knecht Maschinenbau. Dieses Unternehmen hat mit dem K24 ein Kuttermessersystem entwickelt, bei dem komplett auf Teile wie Bolzen oder Schrauben verzichtet wurde. Es nutzt eine Kombination aus verzahnter Profilhülse und einfacher Zwischenringe. Die Verzahnung verhindert ein Kippen oder ungewolltes Lösen der Messer, was das Verletzungsrisiko minimiert. Durch die Verwendung weicher Materialien werden die Schwingungen der Messer gedämpft, was die Bruchsicherheit reduziert. **bew**



anymore to use an emulsifier after the meat was cut by a cutter equipped with hole-blades. Apart from cost and energy savings, the cutter produces stable binding properties. Apart from hole-blades, retainer-wall blades are increasingly used. By collecting the mixture, these blades ensure that the desired fineness is achieved after shorter processing times, especially in the case of very liquid sausage meat. The sausage meat no longer passes the blades without being cut, but is retained in the cutting area for a longer time.

The so called retainer-wall blades are mostly used in combination with hole-blades (four hole-blades and two retainer-wall blades); the retainer-wall blades are positioned at the end of the knife holder.

Due to the additional increase of the cutting frequency, retainer-wall blades shouldn't be used for the production of salami products since it's too difficult to achieve the desired

texture because the sausage meat is dispersed very fast.

Safety first

During the cutting process high loads arise on the cutting system. The rotation of the knives results in centrifugal forces. The forward feed of the cutter bowl and the resistance arising on the surface of the sausage meat generate lateral forces on the cutting blades. This means that while cutting the sausage meat 3,000 to 4,000 times per minute, every blade is bent up to 2cm in the rotation direction of the cutter bowl and swings back again after cutting through the mixture.

This leads to an extreme load exerted on the blades and the clamping system.

Additionally, galvanic currents occur, which together with chemical reactions caused by salt, spices and meat juice, may result in the clamping system of the knives to corrode. The manufacturers of cutting blades focus on safety issues in their development efforts and are continuously improving the stability of the blades as well as the handling. Knecht Maschinenbau is one such example.

This company has developed the K24 cutting system, which completely works without parts such as bolts or screws. This system is based on a combination of toothed profile sleeves and simple intermediate rings. Spacer rings are inserted between the knife pairs. The teeth prevent tipping or accidental loosening of the knives even with a knife head that is not clamped. This minimises the risk of injury when handling the cutting system. Additionally, there is no longer steel moving on steel in the clamping area of the knives. Thus corrosion is effectively prevented in this area and by using soft materials, the vibrations of the knives are dampened, which reduces their breakability. **bew**

Die Ingenieure des Geschmacks



Viele Produkte – ein Slicer: DIVIDER orbital+

Nutzen Sie die Flexibilität des Kompakt-Slicers DIVIDER orbital+ und setzen Sie die Kreismesser-Maschine für eine Vielzahl von Produkten ein – ganz ohne jeglichen Umbau der Maschine.

Der DIVIDER orbital+ gehört zur neuen Slicer-Generation von TREIF. Diese steht für noch mehr Kraft und Dynamik in den Antrieben, einen schnelleren Vorschub, kürzere Nebenzeiten, höchste Prozess-Sicherheit, mehr Kapazität und noch mehr Flexibilität bei Wünschen Ihrer Kunden.

Schneiden, Slicen & Zerkleinern Cutting, Slicing & Chopping

Weber Maschinenbau Schnell geslicet

Zur IFFA 2013 präsentierte Weber Maschinenbau eine neue Generation des Hochleistungs-Slicers 906. Eine Schneidgeschwindigkeit von bis zu 2.000 Schnitten/ min, der Produktdurchlass von 200 mm x 450 mm, die vollautomatische Zentralbeladung samt Zuführung für Produktlängen von 1.200 mm, 1.800 mm oder endlos sowie die vollautomatische Schneidspaltpositionierung und eine neue Steuerung, sind die Hauptmerkmale des Slicers. Optional sind z. B. Variogreifer bis vierfach, ein Highspeed-Interleaver mit bis zu vier Spuren oder



ein spurunabhängiger Interleaver (zweispurig) erhältlich. Die verstärkten Greiferhalter-Armabstützungen reduzieren Vibrationen, und das versteifte Zuführungsgehäuse schafft eine höhere Stabilität der Produktführung. Die neue Steuerungsoberfläche „Weber Power Control“ ist leicht verständlich aufgebaut, wird interaktiv gesteuert und ist intuitiv bedienbar. www.weberweb.com

Weber Maschinenbau Fast sliced

At IFFA 2013 Weber Maschinenbau presented its introduction of the new high speed slicer 906. Capable of 2,000 slices per minute and with a product orifice of 200 mm x 450 mm, the 906 offers fully automated center loading for products up to 1,800 mm or up to 3 meters or more in one endless feed configuration. Optionally the slicer is equipped with vario grippers, interleaver, portion designers and modular design. Featuring an "open design" the 906 sets new standards in

hygienic design. Additionally, the company has eliminated metal on metal "sandwiches" further improving food safety. From the open portioning and control conveyor to the knife housing and drive, the 906 requires far less disassembly and reassembly than comparable models. Weber Power Control ("WPC") is a completely new operating system that is easy to understand, is operated interactively and used intuitively. With the new 906 Weber is able to offer greater uptime through over ease of servicing and faster changeover. www.weberweb.com

Treif Neue Slicer-Generation

Die neue Slicer-Generation von Treif bietet hohe Prozesssicherheit, mehr Kapazität und Flexibilität. Auf die Bedürfnisse von Handwerk und Mittelstand ausgerichtet ist z. B. der Divider orbital+. Mit seinem Kreismesser kann eine Vielzahl von Produkten bzw. Schneid- und Ablegeanwendungen ohne Umbau der Maschine geslicet werden. Der Hochleistungs-Slicer



Divider 880 verarbeitet bis zu 1.500 mm lange Produkte. Durch das Schneid- und Transportsystem SAT sind Slicer und Einleger optimal aufeinander abgestimmt. Die fertigen Pakete können dadurch sicher abtransportiert werden, während eine Ablegegabel das nächste zu schneidende Paket direkt unterhalb des Messers aufnimmt. Das SAT ermöglicht zudem, dass der Slicer auch bei hohen Geschwindigkeiten ohne Leerschnitte stapeln kann. www.treif.de

Treif New slicer generation

The new slicer generation of Treif offers maximum process safety, increased capacity and even more flexibility. Divider orbital+ is the optimum solution for small and medium-sized companies. The machine offers the possibility to slice a wide range of products and applications with its circular blade without the need to make any conversions to the machine. Various expansion modules are available. The high-speed

slicer Divider 880 is designed for products with a length of up to 1.500 mm. Thanks to the slicing and transporting system SAT, slicer and feeding line are optimally synchronized. Divider 880 can stack products without blank cuts even when operating at high speeds. Thanks to continuous slicing combined with SAS ("Stacking/Shingling as you slice") it is possible to slice at higher product temperatures. www.treif.de

Bizerba Flexibles Schneiden

Im Zuge seiner OpenWorld-Strategie steigert Bizerba die Flexibilität seiner vollautomatischen Schneidemaschinen. So lässt sich die Scaleroline A 550 zukünftig über einen Webservice mit der Statistik-Software „_statistics. Brain“ verbinden. Dadurch können die Produktionskennzahlen in Echtzeit zu Reports zusammengestellt werden. Durch den Web-Service sind



diese auch von unterwegs über das Internet einsehbar. Sind weitere Maschinen an die Software angeschlossen, kann noch innerhalb des Programms hin- und herschalten und so können Zusammenhänge schneller erkannt werden. Die A 550 eignet sich für das Schneiden, Fächern und Stapeln von Wurst und Fleisch bis zu einer Breite von 210 mm. www.bizerba.com

Friedr. Dick/RFIDICK Unverwechselbare Messer



Friedr. Dick bietet mit der Messerserie MasterGrip RFID mit integriertem RFID-Transponder eine Kontroll-Lösung; dies mit dem Tochterunternehmen RFIDICK und der Hard- und Software-Lösung als System. Manuell durchge-

führte Markierungsarbeiten am Werkzeug entfallen. Durch eine integrierte und eindeutige Codierung ist über das System eine lückenlose Überwachung der Messer und eine fehlerfreie Zuordnung zu Personen, Gruppen und Abteilungen – somit eine vollständige Rückverfolgbarkeit – gewährleistet. Die Codierung bleibt über den gesamten Lebenszyklus mit dem Werkzeug unmanipulierbar verbunden. www.rfidick.de



GEA DualSlicer – ein neuer Maßstab für Produktausbeute und Hygiene.

Vorteile dieser neuen Aufschneidemaschine sind unter vielen anderen die zwei unabhängigen Antriebe, ein verstellbarer Rotorkopf sowie ein 3-stufiges Portioniersystem. Diese Funktionen ermöglichen neben einer höheren Ausbringleistung insbesondere eine gleichbleibende Portionsqualität bei optimaler Produktausbeute. Gerade beim Schneiden von Naturprodukten sind daher beträchtliche Einsparungen möglich. Zusätzlich führt das offene, hygienische Design zu einem reduzierten Reinigungsaufwand und damit zu einer Steigerung der Maschineneffizienz.



GEA Food Solutions Germany GmbH

Ignaz-Kiechle-Straße 40, D-87437 Kempten
 Tel. +49 831 512 840, Fax +49 831 512 84 4333
 gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com



Ein Treffen der Superlative

Über 60.000 IFFA-Besucher sorgen für ein Plus von 2,5 %. Neben vielen innovativen Highlights, welche die Besucher hautnah erleben konnten, kürte die Redaktion zum 2. Mal besondere Entwicklungen mit dem FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013.

Mit herausragenden Werten bei Aussteller- und Besucherzahlen sowie bei der Fläche ist die IFFA 2013 nach Angaben der Messe Frankfurt zu Ende gegangen. Sechs Tage lang präsentierten 960 Unternehmen (2010: 942) aus 47 Ländern dem Fachpublikum ihre Produktinnovationen. Besonders hervorzuheben ist laut Veranstalter die Internationalität der diesjährigen Weltleitmesse für die fleischverarbeitende Industrie und das Fleischerhandwerk. Mit 60.266 Fachbesuchern aus 142 Ländern verzeichnete die IFFA ein Plus von 2,5 %. Dabei lag der Besucheranteil aus dem Ausland bei 61 %. Sie kamen überwiegend aus der Russischen Föderation, Italien, den Niederlanden, Spanien, Polen, Österreich, den USA, der Schweiz und China. Großen Zuspruch gab es zudem aus Aus-

tralien sowie aus Südamerika und Osteuropa.

Gute Werte für die Qualität der Messe gab es nach eigenen Angaben von Ausstellern und Besuchern gleichermaßen. Die positive Gesamtbeurteilung steigerte sich auf Seiten der ausstellenden Unternehmen von 81 auf 86 %, bei den Besuchern von 94 auf 97 %.

Nachhaltigkeit im Fokus

Ein zentraler Aspekt der diesjährigen IFFA war u. a. der nachhaltige Energie- und Ressourceneinsatz. Hierbei lag ein besonderes Augenmerk auf der Automatisierung der Produktionsabläufe. Ferner waren die Bereiche der Lebensmittelsicherheit ein viel beachtetes Thema. Hygiene, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Prozesskette sind wichtige Faktoren für eine gleichbleibend hohe Qualität in

A meeting of superlatives

Over 60,000 visitors account for an increase of 2.5%. Beside many innovative highlights which the visitors could experience very closely, the editorial staff of Meat Technology were presenting the winners of the second FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013.

For six days, 960 companies (2010: 942) from 47 countries presented their latest products to an audience of trade visitors.

Award for innovations

One of the highlights at this year's IFFA was the presentation of the Meat Technology Award 2013 on the third day of the trade fair. For the second time the editorial staff

awarded this price to outstanding developments, which provide a significant benefit for the users and the quality of their products. The winners of the FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013 were chosen in the categories "control technology", "processing machines", "cleaning technology", "automation", "additives", "cutting technology" as well as "climatic & cooking technology".



Die Preisträger des
**FLEISCHEREI TECHNIK
AWARD 2013**

The winners of the
**FLEISCHEREI TECHNIK
AWARD 2013**



der fleischverarbeitenden Wirtschaft.

Preis für innovative Lösungen

Ein Höhepunkt dieser IFFA, war die Vergabe des FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013 am dritten Messetag. Die Redaktion verlieh diesen Preis zum zweiten Mal an besonders herausragende Entwicklungen, die einen nachhaltigen Vorteil für die Anwender und die Qualität derer Produkte haben.

Die Gewinner wurden in unterschiedlichen Kategorien ermittelt. **Ausgezeichnet wurden folgende Entwicklungen:**

Im Bereich „Bedientechnik“ ging der FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013 an das besondere Maschinenbedienkonzept von Inotec. Es ist frei von Sprach- und Textvorgaben und ermöglicht eine bisher einmalige Maschinenvisualisierung. Der Preis in der Kategorie „Verarbeitungsmaschinen“ überreichte die Redaktion an K+G Wetter für den Mischwolf U 200. Er zeichnet sich durch ein neuartiges Fördersystem aus, das eine äußerst schonende Produktverarbeitung ermöglicht und ein Verschmieren und Erwärmen des Produktes verhindert.

Die Kategorie „Reinigungstechnik“ entschied KMA Umwelttechnik mit seiner Hybridfilteranlage Ultravent für sich. Sie integriert UV-Licht zur Geruchsabscheidung und ein hocheffizientes Wärmerückgewinnungssystem. Mit dem Preis in der Katego-

rie „Automatisierung“ wurde Vemag Maschinenbau für sein Längenportionier-Gerät LPG 209 ausgezeichnet. Diese Entwicklung bietet einen Nutzen für den Anwender, da es eine schnelle, genaue sowie standardisierte Würstchenproduktion ermöglicht und dabei die Anforderungen an Kosteneinsparungen in puncto Personal, Material und Zeit erfüllt. Der Preis in der Kategorie „Gütezusätze“ ging an Wiberg für seine hochfunktionale Fleischinjektion Pure Frischfleisch 10. Es bietet dem Anwender durch seine einfache Anwendung und dem Erreichen einer konstanten Qualität einen hohen Nutzen und kommt durch seine Zusammensetzung dem Trend nach einer gesunden Ernährung nach.

Im Bereich der „Schneidetechnik“ gewann Urschel International Limited für seine Würfelschneidemaschine Affinity den Preis. Sie zeichnet sich durch eine enorme Leistung bei größtmöglicher Hygiene aus.

Der ModularOven 700 von Marel Townsend Further Processing überzeugte die Jury durch sein innovatives Klima-konzept in der Kategorie „Klima-/ Kochtechnik“. Diese Entwicklung ermöglicht eine Steigerung der Produktqualität bei kürzeren Garzeiten.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen weitere Highlights der Messe vor. Diese finden Sie auch auf www.FleischNet.de, wo wir weitere Impressionen der Messe in Videos festgehalten haben. **bew**

The following developments have been awarded: In the area of “control technology”, the unique machine control design developed by Inotec has been awarded the FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013. It comes without any language or text preferences and allows for a unique machine visualisation. In the category “processing machines” the editorial staff awarded the mixer-grinder U 200 from K+G Wetter. This machine is characterised by a new type of conveyor system, which ensures extremely gentle product handling and prevents smearing and a rise of product temperatures. In the category of “cleaning technology”, KMA Umwelttechnik came out the winner with their hybrid filter unit Ultravent. This unit integrates UV-light for odour separation and a highly efficient heat-recovery system. The award in the category of “automation” went to Vemag Maschinenbau for their length-portioning device LPG 209. This development offers significant user benefits by

allowing for fast, accurate and standardised sausage production while reducing the costs for personnel, material and processing times. The award in the category of “additives” went to Wiberg for their highly-functional meat injection system Pure Fresh Meat 10. Users profit from its simple application and the constant quality achieved. Thanks to its composition, the additive also meets the trend towards healthy nutrition. In the category of “cutting technology” Urschel International Limited received the award for their dicer. This machine is characterised by its high performance and optimum hygienic design. In the category of „climatic and cooking technology“ the ModularOven 700 from Marel Townsend Further Processing convinced the jury with its innovative climatic concept. This development improves the product quality. On the following pages we will present the innovations in detail. You also find them on www.FleischNet.de, where we captured other impressions of the fair in videos. **bew**



NACHHALTIGKEIT

Energiesparende und qualitätserhaltende
Brattechnik von **silex**®

Die spezielle Oberflächenveredelung unserer Bratplatten durch das Verfahren DURANEL®+plus Easy Clean in Verbindung mit der digitalen Steuerung wirkt nachhaltig effizient und effektiv in puncto Energie und Wirtschaftlichkeit. Leistung mit Klasse – für mehr Rendite.

www.silex-de.com

Doppel-Kontakt-Braten
mit der S-Klasse - Modell S161K



Auf der IFFA 2013 konnte AUTOTHERM L. Brümmendorf GmbH & Co KG auf einem offenen und ansprechenden Stand den interessierten Besuchern verschiedene Beispiele aus dem aktuellen hochwertigen Produktangebot vorstellen.



Optimistisch in die Zukunft

With optimism into the future

At the IFFA 2013 the AUTOTHERM L. Brümmendorf GmbH & Co KG has presented several examples of the company's current high-quality range of products at an open and appealingly designed stand.

Entsprechend zu den Anforderungen aus der fleischverarbeitenden Wirtschaft war eine zunehmende Nachfrage zum bewährt effektiven AUTOTHERM-Dampfrauchsystem zu verzeichnen. Reduzierung der Umweltbelastung, Vermeidung von Benz(a)pyren und PAK 4, kürzere Prozesszeiten, reduzierter Gewichtsverlust – dieses Gesamtpaket an Vorteilen spricht weiterhin für das Unternehmen, das mit dieser Technik auf eine sehr lange Erfahrung zurückblicken kann. Im Mittelpunkt standen auch das Energiesparsystem für Heißrauchanlagen und die UVC-Entkeimung der Raumluft im Klimageräuräumen.

An allen Tagen waren zahlreiche Besucher auf dem Stand, wobei bei der diesjährigen IFFA besonders auffällig der Anteil an

weltweiten Entscheidern war, die schon während der Messe oder kurz danach ihre Angebote erhielten und auch kurzfristig bestellten.

Ein weiteres Highlight war eine Standparty mit Partnern und Kunden. Bei vielen interessanten Gesprächen, Musik und Tanz hatten alle zusammen einen tollen Abend.

AUTOTHERM konnte nach der Messe bereits viele Beratungsgespräche vor Ort bei den Kunden führen und diese von den Vorteilen der AUTOTHERM-Anlagen überzeugen. Es wurden bei führenden Unternehmen der Fleisch- und Wurstherstellung in verschiedenen Ländern Aufträge gezeichnet. Insgesamt ist das Unternehmen sehr zufrieden mit den Ergebnissen dieser Leitmesse und blickt optimistisch in die Zukunft.

In accordance with the demands of the meat processing industry, AUTOTHERM registered an increasing demand for the proven and effective steam-smoking system. Reduced environmental pollutants as well as the elimination of benzopyrene and PAK4, shorter processing times and reduced weight losses – this complete package of benefits argue for the company's long-standing expertise concerning this type of technology. Another focus was on the energy-saving system for hot-smoking systems and the UVC-sterilisation of the air in climatic storage rooms.

On every day of the trade fair, the stand was well attended by many visitors and a noticeable number of decision makers from all over the world, who already asked for

orders during the IFFA and ordered shortly afterwards.

A further highlight was the party arranged for partners and customers at the stand. During many interesting conversations accompanied by music and dance, everybody enjoyed a wonderful evening together.

Shortly after the trade fair, AUTOTHERM already had many counselling interviews with their customers and could convince them of the benefits of AUTOTHERM units. Leading meat and sausage producers from different countries have already placed their orders. Altogether, the company is very satisfied with the results achieved at the leading trade fair for the meat processing sector and is looking optimistically into the future.

Ein voller Erfolg

Viele Kunden, Interessenten als auch Geschäftspartner folgten unserer Einladung und kamen zu persönlichen Gesprächen auf unseren Messestand.

Neuvorstellungen des Jahres: der alco-HotCook-Swing und die alco-Standardisierungslinie

alco-HotCook

Im HotCook-Swing, Typ AHC-SW, sind Kochen, Braten, Garen verschiedenster Produkte mit einem einzigartigen Koch-/ Mischsystem vereint. Er ermöglicht gleichzeitiges Mischen und Kochen bei einer homogenen Temperaturverteilung. Eine einfache Bedienung sowie Reinigung bei maximaler Sicherheit und ein „Hygienic-Design“ für höchste Produktsicherheit bietet Ihnen der HotCook Swing.

alco-Standardisierungslinie

Diese Neuerung ist eine äußerst flexible Hochleistungs-Standardisierungslinie zur Zerkleinerung und Standardisierung von Brätmassen und weiteren homogenen Produktmassen für verschiedenste

Endprodukte. Solche Endprodukte können z. B. Hackfleisch für den Frischebereich, Wurstprodukte, Chicken-Nuggets, Burger oder sonstige Formprodukte aber auch diverse Gemüse- und Feinkostprodukte sein.

New innovation of the year: the alco-HotCook-Swing and the alco-Standardization-Line.

alco-HotCook

The alco-HotCook-Swing, Type AHC-SW, allows a very fast and gentle cooking or frying of products in one machine. The HotCook can be heated by Thermal oil or either by steam. Due to short frying times and high temper-



A great success

Many customers, prospects and business partners accepted our invitation and came to personal conversations to our stand.

atures the product remains fresh and tasty. The HotCook center part can be tilted. The machine is easy to operate and to clean and it meets high hygienic demands.

a big variety of products. Such final products could be minced meat, different kind of sausages, chicken-nuggets, burger or other types of products but also various vegetables and gourmet food.

alco-Standardization-Line

This innovation is an extremely flexible, high-end standardization-line for cutting, feeding, blending and standardisation of meat and other homogeneous products for

Kreienbrink 3 + 5 • 49186 Bad Iburg
Germany
info@alco-food.com
www.alco-food.com



ANZEIGE

Qualitätssteigerungen durch BAADER-Technologie

BAADER informierte über die ständigen Weiterentwicklungen, insbesondere im Bereich der Verschleißteile und der Optionen.

Das 1969 von BAADER entwickelte Press-Trennverfahren für das Trennen von Weich- und Festanteilen findet Anwendung u. a. in der Entsehnung und Restfleischgewinnung von vorzerkleinertem Rotfleisch, Geflügel und Fisch.

Durch ständige Weiterentwicklungen sind die Maschinen auf dem neuesten Stand der Technik und sichern den Anwendern den notwendigen Wettbewerbsvorteil – mehr als 5.500 verkaufte Maschinen in über 100 Ländern sprechen für sich.

Die Erfolgsgeschichte der Stützkette, die die Standzeiten der Quetschbänder erheblich verlängert, wurde weiter geschrieben und es wurden neue Optionen für die anderen Maschinen der Produktpalette gezeigt. Dazu

zählt z. B. das neue Zuführband für die BAADER 601 für eine verbesserte Bedienerfreundlichkeit. Die leistungsstarke Maschinen BAADER 605 wurde mit einem

Touchpanel ausgestattet, der zur Systemüberwachung dient, z. B. zur Temperaturkontrolle des Produktes. Ein integrierter Stopfer macht es möglich, dass großstü-

ckige Eingangsware ohne mechanisches Vorschneiden verarbeitet werden kann. Dadurch wird ein Arbeitsschritt eingespart und schlussendlich eine höhere Produktqualität erreicht. Das neueste Mitglieder der 600er-Serie, die BAADER 604, konnte mit der oben beschriebenen Stützkette, einer Dosierung und einer seitlichen Mulde begutachtet werden. BAADER legt großen Wert auf Sicherheit. Daher sind alle Maschinen mit den neuesten Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet.



Vorne: Baader 601 mit seitlichem Zuführband
Im Hintergrund: Baader 604 und Baader 605

BAADER
Food Processing Machinery

Tel: +49 451/ 5302-0
baader@baader.com
www.baader.com

PROMOTION

Applizieren über drei Ecken

Bizerba präsentierte das Auszeichnungssystem GLM-Imaxx mit C-Wrap-Applikator.

Die C-Wrap-Etikettierung ermöglicht die Darstellung aller Inhalte auf nur einem Etikett, welches das Produkt von drei Seiten umschließt und dabei ein „C“ formt. Es eignet sich für Unternehmen, die ein Etikett über drei Ecken applizieren und mit vorgedruckten Bereichen das Produkt hochwertiger gestalten möchten. Zudem lassen sich klassische Auszeichnungsfehler vermeiden, bei denen versehentlich von oben und unten Etikettenrollen für unterschiedliche Produkte eingelegt werden. Mit der Software „Bizer-

ba Label Designer“ lässt sich das Layout individuell gestalten. Der Lebensmittelhersteller kann selbst entscheiden, an welcher Stelle Produktinformationen, Barcodes und 2D-Codes platziert werden – die Etiketten sind dabei in Länge und Farbigkeit variabel. Der GLM-Imaxx ist ein Kombigerät aus dynamischer Waage und Etikettierer und erreicht einen Durchsatz von bis zu 120 Packungen pro Minute. Das Auszeichnungssystem GLM-Imaxx kann auf Wunsch auch mit einem zweiten C-Wrap-Applikator ausgerüstet werden.

Wilhelm-Kraut-Straße 65 • 72336 Balingen
Tel.: +49 7433/ 12 33 00 • www.bizerba.com

BIZERBA
closer to your business



Applying over three corners

Bizerba will be showcasing the GLM-Imaxx labelling system featuring a C-Wrap applicator.

The so-called C-Wrap labelling makes it possible to display all of the content on just one label that wraps around the product on three sides, forming a “C” shape. The C-Wrap label is suitable for companies who apply labels over three corners and who would like to give products a high-quality design by way of pre-printed areas. Also, classic mislabelling situations when labels for different products are accidentally applied from above and below can be avoided. The “Bizerba Label Designer” software, meanwhile,

can be used to add an individual touch to the layout. Food manufacturers can decide for themselves where product information, barcodes and 2D codes ought to be positioned – so labels of different lengths and colours are available. The GLM-Imaxx is a combi-device comprising dynamic scales and a labeller. It is predestined for high-performance operation with a maximum throughput of 120 packaging units per minute. The labelling system can thus be equipped with a second C-Wrap applicator on request.

PROMOTION

Neuaufträge für Fettmeseinheiten

TOMRA Sorting Solutions verzeichnete viele neuen Aufträgen für ihre QVision-Anlage.

Vier europäische Unternehmen werden in naher Zukunft mit den Anlagen ausgestattet: Dazu gehört auch Tönnies Lebensmittel mit seinem Hauptstandort in Rheda-Wiedenbrück. Das auf Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten spezialisierte Unternehmen bezieht sieben QVision-Fettmeseinheiten. Der europäische Zweig der OSI Gruppe – einem weltweit operierendem Zulieferer der Systemgastronomie – hat für seine hochmoderne Rinderverarbeitung in Polen zwei Fettmeseinheiten bestellt. Auch zwei europäische Wursthersteller haben sich vor Kurzem entschieden, QVision in ihrer Produktion zu integrieren. Der Fleischverarbeiter Eberswalder Fleisch und das ös-

terreichische Unternehmen Greisinger Fleisch & Wurstwarenerzeugung werden die Anlage künftig ebenfalls einsetzen. In den USA wird die Anlage bald in zwei Unternehmen installiert werden. Matthias Gessner, Leiter des Bereichs Fleisch: „Nach langjährigen Entwicklungen ist es mit dem QVision-Fettmessgerät nun möglich, den Gehalt an Fett, Protein, Kollagen, Feuchte sowie das Gewicht von frischem oder gefrorenen Fleisch zu messen – bei jedem Zerkleinerungsgrad und über die volle Breite des Transportbandes dringt die Messung dabei tief in das Fleisch vor. Mit einer Kapazität von 30 t in der Stunde sucht die Anlage ihresgleichen.“



New orders for the QVision

TOMRA Sorting Solutions is reporting a raft of new orders for its QVision tool.

Four European-based customers will see installations take place shortly: Among these is Tönnies Lebensmittel, headquartered in Rheda-Wiedenbrück, Germany, a specialist in slaughtering, deboning and further processing, which will receive seven QVision Fat Analyzer units. The European arm of OSI Group, which supplies output for large restaurant chains worldwide, has bought two analyzers for its new state-of-the-art beef processing plant in Poland. Recent single European orders for the QVision Fat Analyzer system include two by sausage producers. Two more US-

based organizations will also see the technology installed soon. Matthias Gessner, Market Unit Manager Meat: “Now, after many years of development, the QVision Fat Analyzer measures fat, protein, collagen, moisture and weight in fresh or frozen meat, at any grind size, across the full width of its conveyor belt, with analysis penetrating far into the meat. The machine could easily handle 30 tons per hour.”

TOMRA
SORTING SOLUTIONS | FOOD

Researchpark Haasrode 1622
Romeinse Straat 20
B-3001 Leuven
Phone: +32 16 396 396
www.tomrasorting.com

Ishida
Erfolgreiche Bilanz

Die Messe war für Ishida ein voller Erfolg. In Frankfurt herrschte über alle Messtage Hochbetrieb und es wurden nach eigenen An-



gaben viele Verkäufe getätigt. So konnte das Unternehmen z. B. eine Mehrkopfwage aus der neu entwickelten Baureihe RV verkaufen. Das Unternehmen TARCZYNSKI S.A., größter Fleischwarenproduzent in Polen, wird mit dieser Maschine frische Cocktail-Würstchen verarbeiten. Ein marktführender Geflügelverarbeiter aus Ägypten orderte einen Traysealer QX-775-Flex für die Hochleistungsschalenversiegelung und das neue Verpackungssystem Flex Grader, mit dem Produkte wie Hähnchenschenkel nach Stückzahl oder Gewicht portioniert werden können. www.ishida.de

Fessmann
Innovationen für den Erfolg

Fessmann präsentierte sich unter dem Motto „Innovations for your success.“ Der Räucherexperte zeigte Technologien und Produkte rund um Qualitätssicherung, Automatisierung, Prozesssicherheit und Verbesserung. Im Bereich der Prozesskontrolle und Qualitätssicherung war z. B. Food.Log ein Highlight. Diese Software ermöglicht es, den Status und historische Daten von mehreren Anlagen auszuwerten und zu verwalten. Zudem wurde der Bar Code Scanner präsentiert, bei dem die Warenprogramme als Barcode generiert werden. Des Weiteren wurde der kabellose Temperaturfühler vorgestellt. So können bis zu 16 Temperaturfühler in derselben Anlage angebracht werden. www.fessmann.de

Kilia
Enorm schnell und leise

Erstmals zeigte Kilia den seit 2011 in Serie gefertigten Schnellkutter der neuen Generation „Supreme Cut“. Er ist wesentlich aus dem neu entwickelten Werkstoff „ECO 6000“ hergestellt und erreicht eine Geschwindigkeit von 180 m / Sek (= bis zu 6.000 UpM). Das wird durch die besonderen Dämpfungseigenschaften des Werkstoffs möglich gemacht. Einzigartig ist bei diesem Schnellkutter auch die sehr leichte Reinigung. Das optional



erhältliche und ebenfalls patentierte Reinigungssystem stellt daneben einen weiteren Baustein für ein Optimum an Reinigungsgenauigkeit und Hygiene dar. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der Weiterentwicklung

der hauseigenen Software, insbesondere im Bereich der Produktionsplanung, Dokumentation und Rückverfolgbarkeit. www.kilia.com

KS Karl Schnell
Viele Blickfänge

Karl Schnell war mit einer großen Produktpalette vertreten. Ein Blickfang waren u. a. die ausgestellten Füllmaschinen-Produktionslinien. Die Basis aller Linien ist der Hochleis-



tungsindustriefüller P10 SE Typ 588. Nachgeschaltet werden zahlreiche Vorsatzgeräte. Die KS Hackfleischlinie z. B. ermöglicht die Portionierung in definierten Portionsgrößen von 100 bis 1.000 g mit individuellem Querschnitt in einem oder mehreren parallelen Strängen. Bei einer Portionsgröße von 500 g werden bis zu 130 Portionen pro Minute produziert. Weiterhin zu sehen war eine Produktionslinie zur Herstellung von Hackfleisch-Pattys für Hamburger und das neu entwickelte KS Diafragma – ein Vorsatzgerät, das die Portionierung unterschiedlicher Formen und Größen inklusive der Produktinjektion erlaubt. www.karschnell.de



Mit HUBER
mehr
herausholen

Unsere Lösungen für die Fleischindustrie

Die Behandlung der Abwässer ist eine große Herausforderung, die wir für Sie gerne meistern.

Unsere Lösungen enthalten:

- ▶ Feinsiebung
- ▶ Koagulation und Flockung
- ▶ Abtrennung von Blut und Fett durch Flotation
- ▶ Biologische Reinigung in Membran-Bioreaktor
- ▶ Schlammbehandlung

info@huber.de
www.huber.de

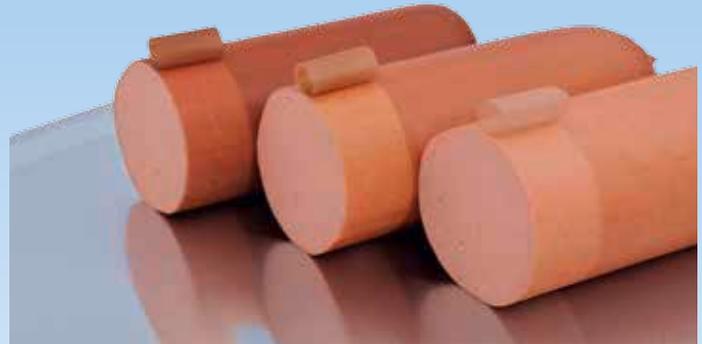
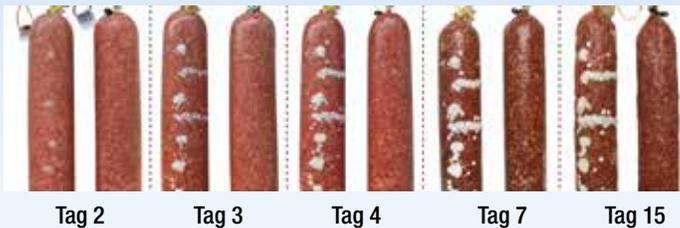


ANZEIGE

Kunstdarm mit neuartigen Funktionen

Mit dem Walsroder Faserdarm BFU (biofungistatisch) und dem Walsroder CLS (Coated Liquid Smoke) haben die Produktentwickler von CaseTech aktuell zwei Innovationen zur Marktreife gebracht, die über unterschiedliche Eigenschaften verfügen: Der Walsroder CLS ist ein füllfer-

tiger Kunstarm mit einer innen liegenden Rauchbeschichtung. Während des Garens wird sowohl Raucharoma als auch Rauchfarbe auf das Füllgut übertragen. Dadurch kann der Räucherprozess komplett entfallen. Bei geringeren Durchlaufzeiten entsteht so ein Produkt mit eingefärbtem Rand-



bereich und deutlichem Raucharoma.

Mit dem Faserdarm BFU ist die Entwicklung einer Wursthülle gelungen, die unter Einsatz völlig unbedenklicher Hilfsstoffe das unerwünschte Schimmelmwachstum auf der Außenseite der Wurst unterdrückt. Der Faserdarm wird aktuell in den Markt eingeführt und ist besonders gut geeignet

für Betriebe, die z. B. luftgetrocknete Rohwurst herstellen wollen. Er basiert auf pflanzlichen Rohstoffen und bietet eine innovative, einfache, effektive und nachhaltige Problemlösung, die bei der Wurstherstellung einen hohen Nutzen für Industrie, handwerkliche Verarbeiter und Konsumenten im Bereich Hygiene und Lebensmittelsicherheit schafft.

Postfach 1653 • D-29656 Walsrode
Tel.: +49 5161/ 44 35 01
www.walsroder.com



Red Arrow Rundum zufrieden

Red Arrow zieht eine durchweg positive Bilanz für die IFFA. Große Resonanz erzeugte u. a. die „SmartSmoke“-Klimaräucher-technologie, die erstmals der internationalen Öffentlichkeit präsentiert wurde. Der neue Raucherzeuger ist besonders wirtschaftlich und wegen seines geschlossenen Systems sehr umweltschonend. Die zahlreichen Fragen zeigen, dass die signifikanten Vorteile von aus Rauchkondensat erzeugtem Rauch gegenüber herkömmlichen Räucherverfahren längst noch nicht bekannt sind. Neben dem starken Besucherinteresse an den verschiedenen Räucherverfahren avancierte Kochprofi Michael Niebuhr mit seinen Kreationen zum Thema Barbecue zum Publikumsmagnet am Messestand. „Wir freuen uns über den großen Besucherandrang, der an allen Messetagen an unserem Stand herrschte“, resümiert Uwe Vogel, Geschäftsführer von Red Arrow. www.red-arrow-deutschland.de

nes geschlossenen Systems sehr umweltschonend. Die zahlreichen Fragen zeigen, dass die signifikanten Vorteile von aus Rauchkondensat erzeugtem Rauch gegenüber herkömmlichen Räucherverfahren längst noch nicht bekannt sind. Neben dem starken Besucherinteresse an den verschiedenen Räucherverfahren avancierte Kochprofi Michael Niebuhr mit seinen Kreationen zum Thema Barbecue zum Publikumsmagnet am Messestand. „Wir freuen uns über den großen Besucherandrang, der an allen Messetagen an unserem Stand herrschte“, resümiert Uwe Vogel, Geschäftsführer von Red Arrow. www.red-arrow-deutschland.de

Multivac Innovative Ansätze im Verpackungsbereich

Multivac war in diesem Jahr mit zwei segmentspezifisch ausgerichteten Messeständen vertreten und präsentierte dort einfache und kompakte Verpackungslösungen für Handwerksbetriebe sowie Hochleistungssysteme für die industrielle Produktion. Dazu zählt u. a. das Verpackungskonzept Mylar® Cook, mit dem Lebensmittel im Ofen oder der Mikrowelle in der geschlossenen Packung gegart werden können. Bei den Tiefziehverpackungsmaschinen wurden z. B. Ansätze präsentiert, die die Energieeffizienz deutlich verbessern und zur Erhöhung der Gesamtanlageneffektivität beitragen. Bei einem Pressegespräch zeigte sich Hans-Joachim Bookstegers zufrieden: „Das erfreuliche Feedback des Marktes zeigt uns, dass wir mit unserem Portfolio richtig liegen.“ www.multivac.com

v.li. Christian Traumann (CFO),
Hans-Joachim Bookstegers
(CEO) und Guido Spix (CTO)



Mado Starker gemeinsamer Auftritt

Die IFFA 2013 in Frankfurt war für die Unternehmen Mado und Vakona die bedeutendste Messe in der gesamten Unternehmenshistorie. Auf 330 m² präsentierten sie das gesamte Produktspektrum. Zur Neuheit von Mado zählte die Touchscreen-Steuerung bei den Kuttern. Weitere Highlights waren der Extruderwolf, der den Kutter im Industriebetrieb zu 100 % ersetzt, der Gefrierblockwolf Gigant sowie Industriemischwölfe mit Stundenleistungen bis 36 t. Vakona hingegen präsentierte ein komplett überarbeitetes neues Maschinendesign und seinen 1.250-l-Tumbler. Alle Systeme der Unternehmen zeichnen sich durch einen geringen Energieverbrauch, eine schonende Verarbeitung der Produkte sowie eine Hygienebauweise aus, die ergonomisch auf den Nutzer ausgerichtet ist. www.mado.de/ www.vakona.org



Wirtschaftlich und sicher

GEA Food Solutions demonstrierte, mit welchen Maschinen und Anlagen den betrieblichen Herausforderungen der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie begegnet werden kann.

Speziell zu den Bereichen Aufschneiden, Beladen, Verpacken und Vereinzeln gab es bei CFS Food Solutions Weiterentwicklungen, die sowohl auf dem Hauptstand als auch in Aktion auf dem Robotik-Pack-Line-Stand gezeigt wurden.

Naturprodukte wie Bacon, Rohschinken und Käse können mit dem neu entwickelten DualSlicer besonders effektiv geschnitten werden. Die Aufschneidemaschine schließt im mittleren Leistungsbereich die Lücke zwischen den Mega- und GigaSlicern. Durch den breiten Schneidschacht und einer hohen Schnittgeschwindigkeit lassen sich große Mengen in kurzer Zeit verarbeiten. Ausgestattet mit voneinander unabhängigen Produktvorschüben sowie einem verstellbaren Rotorkopf, werden die Flexibilität und damit die Ausbringleistung beim Schneiden vor allem bei Naturprodukten weiter gesteigert. Weitere Vorteile sind die höheren Gewichtsgenauigkeiten der geschnittenen Portionen, ein geringeres Give-away sowie ein sehr hoher Anteil an Gutportionen. Der Einsatz transparenter Kunststoffe im Gehäuse ermöglicht dem Anwender, den Schneidprozess jederzeit verfolgen zu können. Auf dem Robotik-Pack-Line-Stand wurde das Schneiden mit Dummies simuliert.

Aus einer Hand

Über ein Übergabeband wurden die Dummies zweibahnig zum

automatischen Beladen an den RobotLoader geleitet. Die äußerst flexible Einheit rundet das Produktportfolio für Beladelösungen ab. Alle Maschinen und Anlagen rund um die Primärverpackung können jetzt aus einer Hand bezogen werden. Das automatische Beladesystem legte die Dummies anschließend in die Verpackungsmaschine PowerPak^{RT} ein, die Paradelösung für geslichte oder geschindelte Ware. Es handelt sich um einen besonders zuverlässigen und bedienerfreundlichen Thermoformer. Die effiziente Tiefziehmaschine verarbeitet bis zu 150 Packungen in der Minute – in für diese Art von Produkten typischen Verpackungsabmessungen im Lebensmittelhandel. Der Thermoformer ist mit LineControl ausgestattet. Die integrierte Liniensteuerung ermöglicht das Bedienen der ganzen Produktionslinie von jedem Maschinen-Panel aus. Der PowerGuide-Linienvereiner wird für den wirtschaftlichen und schnellen Abtransport der Packungen von der Tiefziehmaschine PowerPak^{RT} eingesetzt und ersetzt damit das klassische Abtransportband.

Economical and safe

GEA Food Solutions demonstrated machines and lines that can meet the operating challenges faced by the food processing industry.

Particularly in the fields of slicing, loading, packaging and converging there are extensive further developments, which were be on display not only at the main stand but also in action on the Robotik-Pack-Line stand:

Natural products like bacon, raw ham and cheese can be sliced efficiently with the newly-developed DualSlicer. This slicer fills the gap in the mid-range area between the Mega- and Giga-Slicers. The wide cutting cross-section and a high cutting speed make it possible to process large volumes in a short time. Equipped with product feeds operating completely independently of one another, as well as an adjustable rotor head, flexibility and thus output rates are further increased for the slicing of natural products in particular. Further advantages are higher precision in terms of the weight of the sliced portions, less give-away, as well as a very high proportion of on-weight portions. The use of transparent plastic in the housing allows the

operator to follow the cutting process at all times. On the Robotik-Pack-Line stand the slicing was simulated with using dummies.

From a single source

Via a transfer belt, the dummies were taken forward on two tracks for automatic loading to the RobotLoader. The extremely flexible unit perfectly rounds off the product portfolio of loading solutions. All machinery and plant associated with primary packaging can now be obtained from a single source. The automatic loading system then placed the dummies into the PowerPak^{RT} packaging machine, the perfect solution for sliced or shingled products. This is a particularly reliable and user-friendly thermoformer. The efficient thermoformer processes up to 150 packs per minute – in the pack measurements that are typical for this kind of product in the food trade. The thermoformer is equipped with LineControl. The integrated line management system makes it possible to operate the entire production line from each machine panel. The PowerGuide line converger is used for the fast and economic transport of packages out of the PowerPak^{RT} thermoformer, and can thus be used instead of a classic conveyor belt.



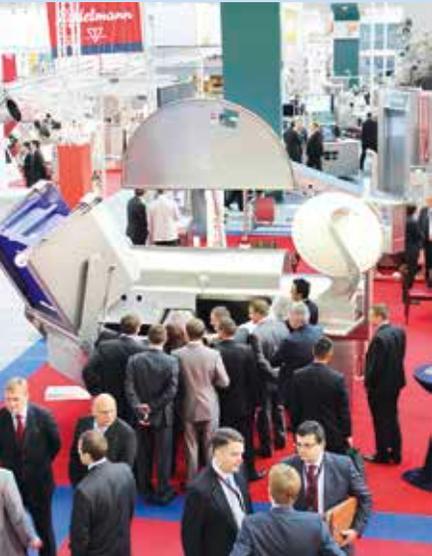
GEA

Im Ruttert • 35216 Biedenkopf-Wallau
Tel.: +49 6461/ 80 10 • www.gea.com

Seydelmann

Enormes Fassungsvermögen

Die Maschinenfabrik Seydelmann präsentierte auf fast 800 m² nahezu das komplette Maschinenprogramm, bestehend aus Kuttern,



Wölfen, Mischern und Feinstzerkleinerern. Dazu zählt u. a. der neue 1.000-l-Hochleistungskutter K 1004 AC-8 mit Vakuum- und/oder Kocheinrichtung. Er ist eine platzsparende und effiziente Alternative zu der Produktion mit zwei 500-l- oder drei 325-l-Kuttern. Benötigt wird nur ein Bediener, um die gleiche Chargengröße herzustellen. Weiteres Einsparungspotenzial entsteht durch eine schnellere Reinigung der Maschine, verkürzte Zeiten beim leichten und sicheren Wechseln wie auch Schleifen der Messer sowie bei der Wartung des Kutters. Die Beschickung kann über ein oder zwei integrierte Beladevorrichtungen erfolgen, über eine 400- bis 800-l Big-Box-Beladung oder kontinuierlich über einen Zuführspeicher. www.seydelmann.com



Schröter Technologie
Energieverbrauch im Griff

Schröter Technologie präsentierte eine prozessbegleitende Energiekontrolle. Dreh- und Angelpunkt ist die Berechnung des Energieverbrauchs auf Basis der Ventilöffnungs-, Motorlaufzeiten und der Durchschnittswerte für stufenlos geregelte Motoren. Am Prozessende werden die berechneten Energiewerte, wie Strom-, Dampf- und Wasserverbrauch, angezeigt. Da für die Kalkulation die Anschlusswerte der Anlage zugrunde liegen, ergibt sich eine fundierte Einschätzung der Verbräuche. Zudem lassen sich mehrere Anlagen direkt miteinander verglei-

chen. Weist eine Anlage ungewöhnlich hohe Verbrauchswerte auf, lassen sich Defekte sowie schlecht eingestellte Temperatur- oder Feuchterege-lungen schnell erkennen. Zur exakten Stromverbrauchsmessung baut das Unternehmen z. B. das Siemens Sentron direkt in die Anlage ein. Dieses Gerät erfasst die verbrauchte Leistung und übermittelt die Daten per Profinet oder -bus an die Anlagensteuerung. Die Grundausführung der prozessbegleitenden Energiekontrolle sind serienmäßig in alle neuen Anlagen eingebaut. www.schroeter-technologie.de

Fotos: Seydelmann, Schröter Technologie

ANZEIGE



**Perfekte Technologie,
innovative Lösungen**

Als Generalvertretung für REX-Füllmaschinen (REX-Technologie, A-Thalgau) in Deutschland bietet Düker-REX die komplette Produktpalette an Vakuumfüllmaschinen.

Neben Kuttern ab 45 l bietet Düker-REX die neuesten REX-Vakuumfüllmaschinen der Serien RVF 300, 500, 700 und 900, die Kalibrier- und Aufhängelinie, Füllwolftechnik in Verbindung mit dem Hackfleischportionierer RHP 240 sowie als absolute Messeneuheit zur IFFA 2013 die neue Serie 400 mit den Modellen RVF 436 und 460. Das überarbeitete Flügelzellenförderwerk in seiner großen

Ausführung bildet den Grundstein für einen produktschonenden Transport aller dünn- oder dickflüssigen Füllmedien, auch mit Einlagen, und gewährleistet die exakte Portionierung bei minimaler Restluft im Brät. Die verschiedenen Klapprichtervarianten mit 100, 160, 250 bzw. 350 l Trichtervolumen ermöglichen in ihrer neuen Ausführung die maximale Beladung sowie eine einfache und

schnelle Reinigung beim Sortenwechsel. Hebe-Kippvorrichtungen sind für die 120- bzw. 200-l-Normhubwagen optional erhältlich. Für die einfache Bedienung der Vakuumfüllmaschine sorgt die REX-Touchscreensteuerung, die in Verbindung mit dem „REX-Servodrive“ das innovative Steuerungskonzept abrundet. Durch das Antriebskonzept zeichnen sich alle Füllmaschinen durch einen äußerst geräuscharmen, ruhigen Lauf und einen minimalen Energieverbrauch aus. Zudem machen sie sich durch eine lange Lebensdauer bezahlt. Außerdem sind sämtliche Ersatz- und Verschleißteile aller bekannten Maschinen auf Lager – Nachfertigungen von Teilen älterer Maschinen sind mög-

lich. Das Unternehmen bringt auch auf Wunsch ältere Maschinen elektrisch und funktionell auf den neuesten Stand. Ein besonders schneller und Kosten sparender Service ist der Ferndiagnose-Reparatur-Service.



Im Gewerbegebiet 17
63846 Laufach
Tel.: +49 6093/ 99 32 190
Fax: +49 6093/ 99 32 194
www.dueker-rex.de

Für Kunst-, Collagen- und Naturdarm

Großer Kaliberbereich für Produktvielfalt

Präzises Trennen oder effizientes Hängen



NEU

Darmwechsel unter 2 Sekunden



*Höchstleistungen in der Würstchenproduktion
dank 3-fach-Revolver.*

handtmann
Ideen mit Zukunft.



PVLH 246 und PVLS 143

Die neuen vollautomatischen Handtmann AL-Systeme PVLH 246 und PVLS 143 bestechen durch eine völlig neue Produktivität. Denn die neueste Technologie einer Abdreheinheit mit Revolver und 3 Tüllen sorgt für kürzeste Darmwechselzeiten. Ob vollautomatisch mit Darmspeicher für Kunst- und Collagendärme oder manuell für Naturdärme.



Vorteile

- Wahlweise automatisches Darmaufziehen (Collagen- und Kunstdarm) oder manuelles Darmaufziehen (Naturdarm)
- Neue Abdreheinheit mit Revolver und 3 Tüllen sorgt für kürzeste Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden
- Beste Hygienebedingungen durch gezieltes Abführen von Füllgutnachlauf bei Darmraupenwechsel
- Hängelinie PVLH 246 platziert Produkte effizient und zuverlässig auf der Aufhängeeinheit
- Schneidelinie PVLS 143 für präzises Trennen mit 2-Band-Lösung und Sensor. Senkt sowohl Darm- als auch Produktionskosten

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12
88400 Biberach/Riss
Deutschland

Kontakt

Fon: +49 7351 45-0
Fax: +49 7351 45-1501
info.machines@handtmann.de

Mehr Informationen unter:
www.handtmann.de
www.erfolgdurchdialog.de

Starke Technik rund ums Füllen und Portionieren

Frey Maschinenbau präsentierte eine Reihe von Neu- und Weiterentwicklungen rund um die Würstchenproduktion und die Herstellung von Convenience-Produkten.

Dazu zählen der kontinuierliche Kolbenfüller K-LINE KK500, der neue Würstchenschneider WS420 und die automatische Linie DMFB92. Der KK500 arbeitet mit einem einzigartigen Kreiskolbensystem. Sechs umlaufende Kolben fördern das Produkt vom Aufladen der Kolben bis zum großdimensionierten Deckelauslauf. Es ist das derzeit produktschonendste Förderprinzip und Schmiereffekte werden auf ein absolutes Minimum reduziert. Es wird ein herausragendes Füllbild auch bei Verarbeitungstemperaturen über 0° C erreicht. Damit eignet sich der KK500 vor allem für die Produktion von Halb- und Dauerware sowie luftgetrockneter Rohwurst. Die Maschine erreicht eine Füllleistung von max. 7.000 kg/ h und einen Fülldruck von bis zu 25 bar. Der neue Würstchenschneider WS420 ist geeignet zum Trennen für frische, gekochte, geräuchernde und rohe Ware im Natur-, Collagen- und Cellulosedarm. Er zeichnet sich durch seine hohe Leistung, einen präzisen Scherenschnitt und seine kompakte Bauweise aus.

Portionierlösungen

Bei der DMFB92 handelt es sich um eine automatische Linie zum Portionieren und Formen von Produkten mit abgerundeten Kanten. Damit können Fleischprodukte im Niederdruckverfahren geformt werden. Der besondere Vorteil ist die lockere Konsistenz, die mit ihrer Optik den Eindruck eines handgeformten Produktes vermittelt. Der Produktdurchmesser reicht von ca. 30 bis 200 mm. Die Produkthöhe variiert zwischen 5 bis 55 mm. Die Linie setzt sich zusammen aus dem Pneumatischen Doppelmesser PM90 mit einem maximalen Durchlass von 90 mm. Die Portionierleistung beträgt max. 150 Port./ min. Die Produkte werden auf das Transportband abgelegt und anschließend durch das Formband FB30 auf die Endhöhe geformt und geglättet.

Für höhere Leistungen steht die DMFB92 Linear zur Verfügung. Die Bewegung der Messer erfolgt hier über Linearantriebe, die nahezu geräuschlos arbeiten. Die DMFB92 Linear erreicht eine max. Portionierleistung von 220 Port./ min.

Good technology all around filling and portioning

Frey Maschinenbau presented a row of new developments and advancements all around the production of sausages and convenience products.

The continuous piston stuffer for the industry K-LINE KK500, the new sausage cutter WS420 and automatic line DMFB92 count to it.

The KK500 works with a unique rotary piston system. After charging, six rotating pistons transport the product to the large dimensioned cover outlet. It is actually the system which cares most for the product. Smearing effects are reduced to a minimum. The result is a perfect filling finish also with temperatures of over 0°C. Therefore KK500 is suitable for production plants producing half and long keeping food and natural dried raw sausages. It achieves a filling performance of max. 7.000 kg/h and a filling pressure of maximum 25 bar.

The newly developed sausage cutter WS420 can be used in the production of fresh, cooked, smoked and raw products in natural, collagen and cellulose casings. WS420 is distinguished by a high working performance, an

exact cut and the compact size.

Solutions for portioning

DMFB92 is an automatic line for portioning and forming of products with rounded edges. Meat products can be formed by using the low pressure technique. The special advantage is the loose consistency whose optics gives the impression of a hand formed product. The portion volume, diameter and size are flexibly selectable. The product diameter lies between 30 - 200 mm. The product height varies between 5 - 55 mm. The line is composed of the pneumatic double knife PM90 with a maximum outlet of 90 mm. The portioning performance is maximum 150 port./min. The products are placed on the transporting belt and then formed and smoothed by the forming belt FB30 to the final height.

For higher achievements the DMFB92 Linear is available. It is similar to DMFB92 Can except of the drive for the double knife. The movement of the knife is done via linear drives. The DMFB92 achieves a portioning performance of maximum 220 port./min. These linear drives work nearly noiseless.





Fischerstraße 20
89542 Herbrechtingen
Tel.: +49 7324/ 17 20
www.frey-maschinenbau.de

PROMOTION

Automation und Prozesssicherheit

Handtmann ist erfahrener Technologielieferant und Spezialist für Automatisierungslösungen.

Im Dialog die Anforderungen der Kunden verstehen und passende Lösungen entwickeln mit dem Ergebnis prozesssicherer serienreifer Linien- und Automatisierungslösungen: Diese, durch weltweit intensiv geführten Dialog, entwickelten prozesssicheren und serienreifen Linien- und Automatisierungslösungen, präsentierte Handtmann und zeigte auf 1.300 m² Standfläche Innovationen, Highlights und Bewährtes.

Der Schwerpunkt der Exponatelage lag auf dem Thema Automation: von einzelnen automatisierten

Prozessschritten bis zu den voll-automatischen Roboterlösungen. Zu den Highlights zählten Neu- und Weiterentwicklungen in der Würstchenautomation, dem ConPro-System, der Hackfleischproduktion, der Hochvakuumtechnologie und bei Formprodukten.



Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12 • D-88400 Biberach
Tel: +49 7351/ 45-0 • www.handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.



Automation and process reliability

Handtmann is an experienced technology supplier and a specialist in developing automation solutions.

Using dialogue to understand the customer requests and to develop suitable solutions, resulting in more reliable, production-ready line and automation solutions: These reliable and production-ready line and automation solutions, developed on the basis of intensive dialogue through-out the world, was presented by Handtmann over an area of 1,300 m². Visitors was invited to see a great variety of innovations, highlights and tried-and-tested solutions.

The trade fair stand was focused on the subject of automation: from individual automated process steps to fully-automatic robot solutions. Counted to the highlights Handtmann presented new developments and enhancements in the fields of sausage automation, the ConPro system, minced meat production, high vacuum technology and formed products. State-of-the-art technology that opens up new possibilities in terms of product diversity and efficiency.

Singer & Sohn Neuartige Würstrentrennung

Auf besonderes Interesse stieß bei Standbesuchern des Singer & Sohns Messestands die MicrowaveCut – eine Maschine für die Trennung von Würsten im Darm. In einem bereits zum Patent angemeldeten neuen Verfahren werden hierbei Würste im Darm ohne jeglichen mechanischen Eingriff mit Hilfe von Mikrowellen so verschmolzen, dass kein Brät mehr austreten kann. Die Produktpalette des Unternehmens reicht von Trenn- und Einlegesystemen über Förderanlagen bis hin zu kompletten Prozesslinien. Die Konstruktion der Anlagen erfolgt individuell nach den jeweiligen Kundenwünschen. www.singer-und-sohn.de

Gewerbeobjekt Fleischverarbeitung mit 20.000qm Grundstück - zu verkaufen / zu verpachten -

Top Logistikstandort Nähe A4 (AC, K, BeNeLux)

Das 20.000 qm große Gewerbegrundstück (13.000 qm unbebaut) wird ergänzt durch einen Immobilienkomplex aus Gewerbe-, Büro- und Wohngebäude mit Versorgungsanschlüssen, Kühlräumen (325 qm), 2 TK Zellen, Maschinen und Einrichtungsgegenständen für die Fleischverarbeitung und Wurstproduktion, Hof, Parkflächen, Zufahrtswegen, Brunnen sowie Wasseraufbereitungsanlagen.

Mit einer Investition in Richtung einer neuen gewerblichen Verwendung kann die Liegenschaft auch für eine neue Geschäftsidee genutzt werden.

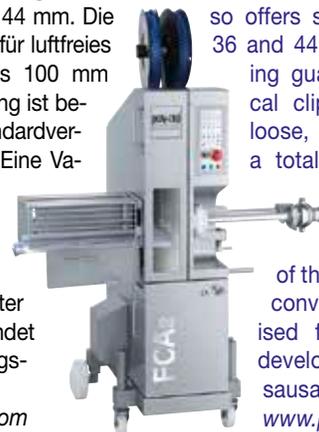
Exposé und Preis auf Anfrage - Kontakt: ghwolf@t-online.de

Poly-clip System Der neue Einstieg

Der neue Doppel-Clip-Automat FCA 80 von Poly-clip System ermöglicht den einfachen Einstieg in diese Clip-Automaten-Baureihe. Er verschließt alle Faser- und Collagendärme bis 120 mm und Kunststoffdärme bis Kaliber 160 mm. Zudem verarbeitet er die R-Clip der Teilungen 15 und 18, bis Clipgröße 18-14. Flexibilität beweist er auch bei den angebotenen Spreizungen von 26, 30, 36 und 44 mm. Die Überspreizung für luftfreies Lockerfüllen bis 100 mm Gesamtspreizung ist bereits in der Standardversion integriert. Eine Variante speziell für Ringwurst mit Doppel-förderband und angepasster Frontklappe rundet das Anwendungsspektrum ab. www.polyclip.com

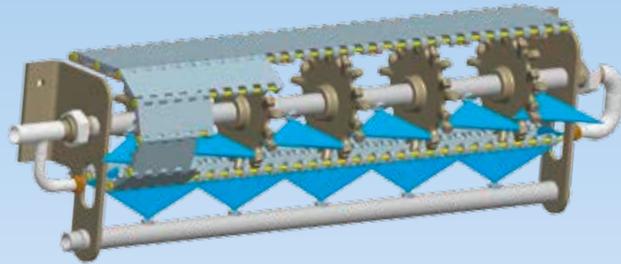
Poly-clip System New entry-level machine

The new automatic double-clipper FCA 80 of Poly-clip Sytem gives an easy access to the FCA series of automatic clippers. It closes all fibrous and collagen casings up to a calibre of 120mm (depending on the material thickness) and plastic casings up to 160mm. The new machine processes type 15 and 18 R-clips up to a clip size of 18 to 14, and, should further evidence of its flexibility be required, it also offers spreadings of 26, 30, 36 and 44mm. Linear clip closing guarantees a symmetrical clip. Overspreading for loose, air-free filling up to a total voiding distance of 100mm is integrated in the standard version. A variant of the FCA 80, with double conveyor belt and customised front flap, has been developed specially for ring sausages. www.polyclip.com



Fotos: Poly-clip System

Schnitzel und Steak, sauber auf dem Weg



ANZEIGE

Habasit präsentierte neue Transportbandlösungen mit effizienten Reinigungsverfahren. Gezeigt wurden neben bewährten Lösungen auch die innovativen Cleandrive™-Bänder, die leicht zu reinigen sind und optimale Laufeigenschaften bieten, sowie das Gesamtkonzept HyCLEAN. Dieses verknüpft Habasits Kernkom-

petenzen bei Bändern (Gewebe und Kunststoff) mit dem patentierten und EHEDG-zertifizierten Reinigungssystem HyCLEAN CIP (Clean-In-Place). Die patentierten HyCLEAN-Zahnräder verfügen über ein abgerundetes Design. Das Freilegen von schwer zugänglichen Bereichen auf der Bandrückseite ermöglicht eine sorgfältige

Reinigung aller Komponenten. HyCLEAN CIP fungiert als Rundum-Bandreinigungssystem sowohl für Bandkanten als auch die Transportseite. Es arbeitet mit einem geringen Wasserdruck von 5 bar und übernimmt automatisiert das Waschen, Schäumen, Spülen sowie die Desinfektion in einem Prozess. Hiermit lässt sich

u. a. der Wasserverbrauch um bis zu 70 % reduzieren.



Babenhäuser Straße 31
D-64859 Eppertshausen
Tel.: +49 6071/ 96 9-0
www.habasit.de

ANZEIGE

Erfolgreiches Maschinenportfolio

Für uns, die Heinrich GmbH war die IFFA 2013 ein überwältigender Erfolg, da alle Maschinen und Anlagen bei den Messebesuchern auf großes Interesse stießen. Es konnten einige Weltneuheiten präsentiert werden. Dazu zählen:

- ★ **Wolfschneidetechnik:** Wolfmesser mit rotierenden Klingen, die fliegend gelagert sind und sich so immer der Scheibe anpassen, selbst nachschärfen und ein hervorragendes Schneideergebnis erzielen. Energieeinsparung für den Fleischwolf ca. 40 %.
- ★ **Darmseparator:** Darm und Wurstmasse werden auf einfachste Weise getrennt.
- ★ **„WUDU“-Wurstdusche:** Unser geniales Wurstduschverfahren mit einer Wassereinsparung von bis zu 95 %. Die Farbe der Produkte bleibt stabil, da sie nicht ausgelagert werden.



Geschäftsführer Wolfgang Greiner

- ★ **„Trenn-Fix“:** Beim bewährte Würstchen-Trennsystem wurde das Design komplett überarbeitet und ein Sprühsystem für Genusssäure als wichtige Zusatzeinrichtung integriert. Dadurch entspricht die Maschine höchsten Hygieneanforderungen.
- ★ **Auftauanlage:** Auftauen nach dem System der Natur mit kontrollierter Oberfläche. Bis zu 60 % weniger Energiekosten und eine Fleischqualität, die dem Frischfleisch gleichkommt.



Siemensstr. 7 • 72622 Nürtingen • Tel.: +49 7022/ 97 92 9-0
Fax: +49 7022/ 97 92 9-29 • www.heinrichgmbh.de

AROMA SICHER BEWAHREN.

Lebensmittel schonend zu verarbeiten und sicher zu verpacken ist entscheidend für die Bewahrung der Qualität. Vakuum ist dabei ein wichtiger Faktor. Fordern Sie Busch Vakuumtechnik! www.vacuum-by-busch.com

Vacuum by



PROMOTION

Neue Maßstäbe im Schneidbereich

holac Maschinenbau produziert seit über 60 Jahren qualitativ hochwertigste Maschinen in der Schneidetechnik. Diese Maschinen werden ausschließlich in Deutschland produziert.

Auf der IFFA 2013 präsentierte sich holac mit einem komplett veränderten Standkonzept auf einer annähernd verdoppelten Ausstellungsfläche von 525 m² in Halle 8.

Gezeigt wurden 24 Maschinen aus den Anwendungsbereichen Fleisch und Käse. Neben drei komplett neu entwickelten Maschinen, Scansect, IS 350 sowie der CS 28 2D, war auch die um die Cubixx 150 LP bereicherte und damit komplettierte Cubixx-Serie zu sehen.

Im Bereich der Scheibenschneider wurde das vorhandene Maschinenprogramm nach unten durch den Sect 200 sowie nach oben durch den Sect 360 in unterschiedlichen Varianten abgerundet.

Auch die seit Jahren im härtesten Industrieinsatz bewährten Heavy Duty-Maschinen wurden komplett überarbeitet und sind nun optimiert mit Auslaufband in der Maxx-Serie zusammengefasst. Bedingt durch die signifikant herabgesetzte Arbeitshöhe bietet

die Maxx-Serie für den Heavy Duty-Einsatz eine ausgezeichnete Ergonomie im Bereich der Kammergrößen 116 mm und 150 mm. Bei diesen Maschinen kommen ausschließlich vollverschweißte VAC-Magazine, welche in ihrer Materialstärke einzigartig sind, zum Einsatz.

Mit der Scansect zeigte holac erstmals mittels einer vorgeschalteten Scaneinheit die Möglichkeit des gewichtsoptimierten Schneidens in einem Bereich bis zu 900 Schnitten pro Minute.

Ganz neue Maßstäbe setzte holac auch im Bereich „Käseraspeln“. Die gezeigte IS 350 schafft dank ihrer kontinuierlichen Arbeitsweise Stundenleistungen jenseits der 10.000 kg-Marke.

holac



„Alles andere als Durchschnitt“
„Anything else fails the cut“

Nattheimer Strasse 104
 D-89520 Heidenheim
 Tel.: +49 7321/ 96 45-0
 www.holac.de

New standards in the field of cutting

For more than 60 years, the Co. holac Maschinenbau produces high-quality machine for the cutting technology.

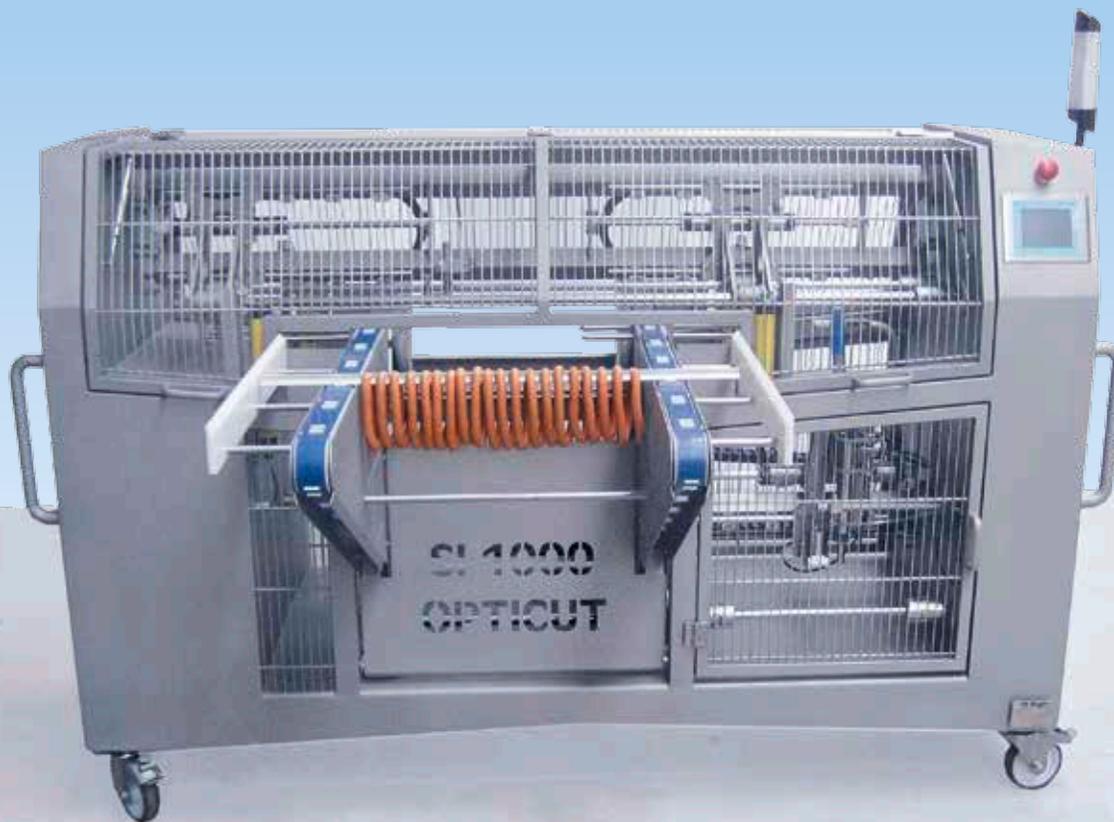
These machines are exclusively produced in Germany. At the Iffa 2013, holac were represented by a completely changed concept of stand in Hall 8, on nearly double the exhibiting area of 525m². Twenty four machines were presented, from the meat and cheese application field. In addition to three completely newly developed machines, Scansect, IS 350 and the CS 28 2D, holac also presented the completed Cubixx series, with the Cubixx 150 LP.

In the field of slicing machines, the existing range of machines has been rounded off at the lower end by the Sect 200, as well as at the top end by the Sect 360, in different versions.

The heavy-duty machines that have been in proven use for years in the toughest industry have

also been completely revised and are now optimized by an outfeed conveyor, characterized in the Maxx series. For heavy-duty application, the Maxx series provides excellent ergonomics in the area of the chamber sizes 116mm and 150mm, determined by the significantly reduced working height. For these machines, only use fully-welded VAC magazines which are unique in their thickness of material. With the Scansect, holac displayed for the first time the option to optimize the weight of the cutting in a range of up to 900 cuts per minute, by using a scanning unit upstream. Completely new standards were also set by holac in the sector „cheese grating“. Due to its continuous operating function, the IS 350 displayed established an hourly performance of beyond 10,000kg.





Sauber, belastbar und wartungsfrei

Singer & Sohn und igus stellen ihre Produkte auf der IFFA aus

Oberste Prioritäten bei Maschinen in der Lebensmittelproduktion sind zum einen die Robustheit, zum anderen müssen sie leicht zu reinigen sein und selbst schärfsten Reinigungsmitteln standhalten. Daher hat das Unternehmen Singer & Sohn GmbH in Berching in ihren Wurstkettentrennmaschinen schmiermittelfreie Polymergleitlager von igus verbaut, die mit diesen Anwendungen problemlos zurecht kommen. Singer

& Sohn ist fast ausschließlich im Sondermaschinenbau tätig und ist Hersteller von Förderanlagen und Sondermaschinen, die vorwiegend in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie gebraucht werden. „In der Nähe der Bratwurstmetropole Nürnberg sind wir hier für unsere Wurstkettentrennmaschinen gut angesiedelt“, erklärt Simone Singer vom Vertrieb und Marketing des Unternehmens Singer & Sohn GmbH.

Für härteste Einsätze

1978 als Lohnfertigung gegründet, liegt der Fokus des familiengeführten Unternehmens mit seinen rund 40 hoch qualifizierten Mitarbeitern heute auf der Konstruktion von kundenspezifischen Produkten, die fast vollständig aus Edelstahl gefertigt sind. „Der Werkstoff garantiert einen dauerhaften und hygienischen Betrieb“, so Simone Singer. „Und darauf müssen auch alle Maschinenelemente abgestimmt sein.“ Dazu erklärt Dieter Koller, Leiter der Konstruktion, weiter: „Schmiermittel sind absolut verpönt, da die Gefahr vor Produktkontamination viel zu groß ist. Es ist ein hart umkämpfter Markt, da dürfen auf keinen Fall unnötige Wartungs- und Instandhaltungszeiten anfallen.“ Außerdem müssen die Produkte dem rauen Betriebs- bzw. Reinigungsalltag standhalten. „Das ist sehr wichtig für uns, da die Maschine pro Tag ein Mal gereinigt werden muss.“

Die Polymergleitlager von igus kommen mit der ständigen Nässe problemlos zurecht. In der Wurstkettentrennmaschine kommen Trapezgewindespindeln, korrosionsfreie igubal-Flanschlager und drylin W-Linearführungen mit Edelstahl-

schiene und Gleitelementen aus iglidur J zum Einsatz. „Wir versuchen grundsätzlich, Lösungen aus unserem umfangreichen Baukastensystem zu liefern“, verdeutlicht der zuständige technische Verkaufsberater rund um das Thema Lagertechnik, Bernhard Hofstetter. „Sollte das allerdings nicht funktionieren, sind wir in der Lage, Muster oder Sonderteile ab Losgröße 1 zur Verfügung zu stellen, um unseren Kunden die beste Lösung zu bieten.“

Diese positiven Erfahrungen von der Zusammenarbeit mit igus hat man auch bei Singer & Sohn gemacht: „Als wir uns beispielsweise für einen neuen Werkstoff entscheiden haben, bekamen wir vorab 50 Lager geliefert, um sie auf Herz und Nieren zu testen.“ Das Ergebnis hat den Leiter der Konstruktion so überzeugt, dass Singer & Sohn heute nicht mehr auf die Produkte von igus verzichten möchte.

Spicher Str. 1a • 51147 Köln
Tel.: +49 2203/ 96 49 0
Fax: +49 2203/ 96 49 222
www.igus.de



ANZEIGE

Effizient und sparsam

Kitzinger Maschinenbau stellte wieder hochwertige Waschanlagentechnik in den Mittelpunkt.

Dazu zählen die continuo Anlagen zum Reinigen von Kisten, Formen, Paletten, Wagen oder Dosen. Es sind ausgereifte und sehr zuverlässig funktionierende Maschinen, die für den Leistungsbereich von 200 – 5.000 Kisten/ h kundenbezogen hergestellt werden.

Bei Kitzinger sind Perfektionisten am Werk, durchdachte und vielfach bewährte Konstruktionen ermöglichen eine einfache Bedienung sowie Reinigung der Anlage und reduzieren den Energieverbrauch erheblich. Bei der ausgestellten continuo 250 z. B., ermöglicht der doppelwandig ausgeführte Waschtunnel (Kitzinger-Standard) einen um 10 kW niedrigeren Heizenergie-

bedarf im Vergleich zu Wettbewerbsmaschinen. Dies bedeutet für jede Arbeitsstunde eine Reduzierung der Kosten um ca. 2,- €, bei einem Einsatz von täglich sechs Stunden, beträgt die jährliche Einsparung bereits 3.600,- €.

Um den Reinigungsaufwand so gering wie möglich zu halten, hat sich Kitzinger eine Lösung einfallen lassen: komplett ausbaubare Düsenarme. Die einzelnen Düsen werden nicht demontiert und der komplette Düsenarm kann gereinigt werden. Eine Neuausrichtung der Düsen ist nicht erforderlich. Das spart bis zu einer Stunde Zeit im Gegensatz zu Modellen anderer Hersteller.



KITZINGER

Altholzkrug 9 • 24976 Handewitt/ Flensburg
Tel.: +49 461/ 953 66 • www.kitzinger-gmbh.de

PROMOTION

Noch präziser, noch feiner

Inotec stellte eine breite Palette an Maschinen und Linien-Lösungen für die Herstellung von Feinbrätwaren, Maschinen zum Trennen, Entclippen und Abbinden von Wurst vor.

Der Inotec-Stand war in drei Bereiche aufgeteilt: Zerkleinerung – Mischen – Schneiden/ Entclippen/ Abbinden. Eines der vielen Highlights war im Bereich Zerkleinerer zu finden. Dort präsentierte Inotec den ersten Wolf, der die hohe Präzision aufweist, um Keramikschnidwerkzeuge zu verwenden. Mit automatischer Einstellung und automatischem Verschleißausgleich gibt dieser Wolf immer die selbe Produktqualität und arbeitet völlig unabhängig vom Bediener.

Inotec führte das 4-Plattenschnidsystem erfolgreich im Markt ein. Die 4-stufige Zerkleinerungstechnik mit automatisch ein- und nachstellbarem Schneidsatz haben sich heute weltweit zum Standard bei der wirtschaftlichen

und hygienischen Herstellung von Feinbrätwaren entwickelt. Auf dieser IFFA präsentierte Inotec den 5-stufigen Schneidsatz nach dem Motto – „gröbkörniger rein und feinkörniger raus“.



Even more accurate and finer

Inotec presented a broad range of solutions for the production of finely emulsified sausage meat, link cutters, declippers and tying machines.

The stand of Inotec was divided into three areas: emulsifiers – mixers – cutters/ declippers/ tying machines. One of the many highlights of the company's trade fair presence was a new emulsifying technology. At the fair, Inotec presented the first grinder that is accurate enough to work on the basis of ceramic cutting tools. Automatic adjustment and automatic wear and tear compensation ensure that this grinder always produces uniform product quality and works without operator interference.



Furthermore, Inotec has introduced the 4-plate cutting system. The 4-

stage emulsifier has become the worldwide standard with regard to profitable and hygienic production of finely emulsified sausage meat. At the IFFA 2013, Inotec was introducing the 5-stage set of blades based on the motto "coarsely ground meat in – finely ground meat out".

Dieselstraße 1
72770 Reutlingen
Tel.: +49 7121/ 58 59 60
www.inotecgmbh.de





Kalle-Gruppe – Innovativer Partner für Industrie und Handwerk

Neben den bewährten Produkten aus Cellulose, Kunststoff und Textil, die es in einer großen Auswahl an Farben, Formen und Kalibern und damit für nahezu jede Anwendung passend gibt, zeigte die Kalle Gruppe zahlreiche Innovationen.

Innovative partner for
industry and trade

As well as the proven products made from cellulose, plastic and textiles, which are available in a large selection of colours, forms and diameters and are therefore suitable for almost any application, Kalle Group is exhibiting numerous innovations.

So präsentierte Kalle die neuen Würsthüllen NaloProSpice, NaloBar PR, NaloFerm und NaloEco sowie mit NaloCoat ein neues Kollagen-Gel für die innovative Würstchenproduktion. Eine wichtige Innovation im Segment der Kochschinkenanwendungen ist NaloProSpice. Es ist die erste nahtlose Barrierehülle, die auch grobes Gewürz übertragen kann und in geraffter Form vorliegt. Dadurch ermöglicht sie ein kontinuierliches Füllen und die Verkürzung des bisher arbeitsintensiven Produktionsprozesses. Das Kunststoffhüllen-Sortiment NaloBar, NaloShape, NaloForm, NaloSmart, NaloSafe, NaloGrip, Multibar und NaloSlim bietet Produktlösungen für ein breites Anforderungsspektrum. Mit NaloBar PR hat die Kalle Gruppe jetzt eine noch stabilere Kunststoffhülle entwickelt. Sie ist für Koch- und Brühwurst geeignet und ermöglicht eine sichere Temperaturkontrolle während des Kochprozesses. Sie garantiert zudem einen sauberen Anschnitt und eine sehr gute Schälbarkeit. Im Segment der Rohwurstanwendungen steht neben den bewährten Faserhüllen NaloFaser, NaloLine, NaloNet und NaloFashion mit NaloFerm auch eine Kunststoffhülle im Sortiment, die durch gute Rauch- und Wasserdampfdurchlässigkeit eine optimale Trocknung gewährleistet.

Zur bestehenden Palette nachhaltiger Produkte gesellt sich mit NaloEco eine nachhaltige Kunststoffhülle. Der bislang aus Rohöl gewonnene Anteil an Polyethylen oder Polyester wird durch Granulate aus nachwachsenden Rohstoffquellen ersetzt. Die effiziente Herstellung von Würstchen erfordert neue Verfahren. Für das hochgradig produktive Coextrusionsverfahren liefert Kalle mit NaloCoat das notwendige leistungsstarke Kollagen-Gel, das als Hülle dem Würstchen die gewünschte Konsistenz und den richtigen Biss verleiht. Das von Kalle neu entwickelte 2-Stufen-Verfahren zur Herstellung des Kollagen-Gels ist dabei die Basis, um weltweit den spezifischen Anforderungen des Produktionsprozesses und des Würstchen-Produkts gerecht zu werden.



Kalle is presenting the new processed meat casings NaloProSpice, NaloBar PR, NaloFerm and NaloEco as well NaloCoat. NaloProSpice is an important innovation in the cooked ham sector. It's the first seamless barrier casing which can also transfer coarse herbs and spices and is available in a shirred form. This means it enables continuous filling and shortens the previously labour-intensive production process. The extensive polymer casing range, featuring NaloBar, NaloShape, NaloForm, NaloSmart, NaloSafe, NaloGrip, Multibar and NaloSlim, offers product solutions for a wide range of requirements.

With Nalo-Bar PR, Kalle has now developed an even more stable polymer casing. This innovative casing for cooked and scalded processed meat products enables reliable temperature control during the cooking process and above all guarantees a clean cut and very easy peeling. In the segment of dry processed meat applications, besides the proven fibrous casings NaloFaser, NaloLine, NaloNet and NaloFashion, Kalle offers with NaloFerm a polymer casing, which is highly permeable to smoke and water vapour and so ensures optimum drying. NaloEco is joining the existing range of sustainable products. The efficient production of sausages requires new processes. With NaloCoat, Kalle supplies the high-performance collagen gel necessary for the highly productive co-extrusion process, which, as a casing, gives the desired consistency and the correct bite to the sausage.

KALLE GROUP
Kalle
Tradition • Dynamik • Zukunft

Rheingaustraße 190-196
65203 Wiesbaden
Tel.: +49 611/ 962-07 • www.kalle.de

ANZEIGE

Abluftreinigung auf innovative Weise

Der KMA Hybridfilter wurde mit dem FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2013 für Innovationen in der Fleischbranche auf der IFFA gekürt.

KMA Umwelttechnik präsentierte den preisgekrönten und energieeffizienten Ultravent Hybridfilter zur Abluftreinigung für Brat- und Frittieranlagen. Durch den modularen Aufbau passt sich die KMA Filteranlage individuell am Betrieb an und senkt die Energiekosten um 90 %

im Vergleich zu herkömmlichen Nachverbrennern. Je nach Bedarf kann die Filteranlage mit einem hocheffizienten Wärmerückgewinnungssystem, einem Elektrofilter (als Partikel- und Ölabscheider) sowie UV-Licht zur Geruchsabscheidung ausgestattet werden. Ein automatisches Waschmodul

sichert die dauerhafte Funktionsfähigkeit der drei Komponenten und erhöht damit die Effizienz der Filteranlage.

Die Filteranlage ist in verschiedenen Größen erhältlich und weist durch die kompakte Bauweise einen deutlichen Platzvorteil gegenüber einem Biofilter aus.



Eduard-Rhein-Strasse 2
53639 Königswinter
Tel.: +49 2244/ 92 48-0
www.kma-filter.de

ANZEIGE

Sichere Kontrollsysteme

Mettler-Toledo Produktinspektion präsentierte u. a. am Stand der Robotik-Pack-Line ausgewählte Röntgeninspektions- und Kombisysteme im Livebetrieb.



Im Rahmen des Gemeinschaftsprojekts, das von der Bremer K-Robotix GmbH initiiert wurde, zeigten namhafte Hersteller auf der Robotik-Pack-Line eine Produktionslinie, die Tiefziehschalen mit Salamischeiben aus PVC befüllte, verpackte und kommissionierte. Mettler-Toledo war dort mit mehreren Technologien vertreten: Das 2012 eingeführte Röntgeninspektionssystem X3310, mit beson-

ders sparsamer und leistungsfähiger 20-Watt-Röhre, sorgte für die schnelle und akkurate Kontrolle der Salami-Verpackungen und garantierte eine zuverlässige Fremdkörpererkennung. Ein optisches Inspektionssystem der CLS-Serie kontrollierte vollautomatisch die Unversehrtheit von Etiketten, Aufdrucken und Oberfolien bei hohen Durchsätzen. So war das korrekte Erscheinungsbild der Produkte ge-

währleistet. Mit dem XC CC war ein Kombinationssystem aus dynamischer Kontrollwaage und Metallsuchgerät, als sicheres und zuverlässiges Produktkontrollsystem bei den Produkten integriert.

METTLER TOLEDO

Kampstr. 7 • 31180 Giesen
Tel.: +49 5121/ 933 222
www.mt.com/pi

PROMOTION

Überwältigender Erfolg

Vertreten auf dem Stand der Kalle Gruppe zeigte Texda dem Messepublikum sein Sortiment.

Dazu zählten die große Auswahl an textilen Wursthüllen und Neuheiten wie die farbigen Wellen, die Texda Zickzacknaht als Öffnungshilfe und Premiumprodukte für den SB-Bereich. Großes Interesse fanden die textilen Hüllen mit Sonderfunktionen wie TexdaPro mit Rauch- und Farbübertrag oder TexdaSpice mit Kräuter- und Gewürzübertrag. Aromafläschchen mit verschiedenen Geruchsinnovationen wie Caramell, Trüffel oder Cranberry ga-

ben den Gästen die begleitende Note. Die Betex-Produkte mit den maßgeschneiderten Barriereigenschaften, die Hüllen für besondere Anlässe und die Netzhüllen rundeten die Gesamtpräsentation ab.



Overwhelming success

Represented on the stand of the Kalle Group, Texda presented their range of products.

This included the extensive portfolio of textile casings for the production of raw sausages, cooked sausages and sausages to be heated in water as well as cooked-cured products and the company's new developments such as "colourful waves", the Texda zigzag-seam functioning as an opening aid and premium products for the self-service area. The textile casings equipped with special functions such as Texda-

Pro with smoke and colour transfer or TexdaSpice with herb and spice transfer attracted the visitors' interest. Aroma flasks containing different innovative flavours e.g. caramel, truffles or cranberry provided the visitors with new sensory experiences. The range of Betex-products equipped with tailor-made barrier functions, casings designed for special occasions as well as new net casings completed the presentation.

Rheinstraße 10 • 49090 Osnabrück
Tel.: +49 541/ 96 30-0
www.texda.com

KALLE GROUP



Schneller und effizienter entvliesen

Mit der neuen Kombi-Maschine EVMsplit 4006 von MAJA lassen sich die Arbeitsprozesse beim Entvliesen optimieren und die Ausbeute an wertvollem Magerfleisch steigern.

Um das Entvliesen insbesondere größerer Teilstücke zu optimieren, verfügt die Entsehn- und Entvliesmaschine EVMsplit 4006 über eine Transportwalze mit zwei unterschiedlichen Zahnmustern: Auf dem linken grobverzahnten Drittel können zunächst anhaftendes Fett und Sehnen entfernt werden. Über den rechten Bereich, der zwei Drittel der Transportwalzenoberfläche ausmacht, wird über die Feinvverzahnung das Vlies entnommen. Durch diese Kombination geht die Bearbeitung schneller vonstatten. Außerdem sorgt die Maschine für ein extrem wirtschaftliches und ausbeuteorientiertes Arbeiten. Es sind keine wiederholten Entfettungs- und Entsehnungsversuche mit einer ausschließlich feinverzahnten Entvliesmaschine nötig, durch die wertvolles Magerfleisch entnommen wird. Die Maschine bietet einen hohen Bedienkomfort dank ihres ergonomischen Maschinendesigns und wird durch ein Fußpedal in Gang gesetzt. Auch das Handling beim Messerwechsel ist durch einen Schnellspanverschluss sehr anwenderfreundlich gelöst.



Faster and more efficient skinning

The new combined machine EVMsplit 4006 from MAJA optimises the processing steps during skinning and increases the yield of lean meat.

In order to optimise the skinning process especially in the case of bigger cuts, the desinewing and skinning machine EVMsplit 4006 is equipped with a transport roller with two different tooth shapes: The left third of the roller is coarsely toothed and removes fat and sinews. The right side of the machine, i.e. two thirds of the transport roller, is equipped with fine teeth for the removal of membranes. This combination reduces processing times considerably. Additionally, the machine ensures extremely efficient and yield-oriented production. In contrast to a machine that's only equipped with fine teeth, no repeated defatting or desinewing attempts are required, which would result in the removal of valuable lean meat. The ergonomic design of the machine and the foot pedals provide for ergonomic operation. The knife can be changed easily by means of a quick-locking device.

MAJA Tullastraße 4
77694 Kehl-Goldscheuer
Tel.: +49 7854/ 184-0
www.maja.de



Für Produktmanagerin Susan Cole ist das Entscheidende an einer Verpackung das Etikett.

MULTIVAC bietet für jede Verpackungsform eine passende Etikettierlösung. Damit Ihre Marke zur Geltung kommt.





www.multivac.com

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

PROMOTION

Sauberer Schnitt – anspruchsvolle Technologie

Die IFFA 2013 ist für die, auf den Bau von Gefrierschneidern spezialisierte, **MAGURIT Gefrierschneider GmbH** durch die zahlreich präsentierten Innovationen sehr erfolgreich verlaufen.

Für die Rohwurstbetriebe hat **MAGURIT** mit dem **STARCUTTER LN** einen neuen Rotationsschneider entwickelt, welcher besonders auf die Reduzierung von Lärm bei der Verarbeitung von Gefrierfleisch ausgelegt ist. Durch die extrem stabile Bauweise, und den Einsatz von Lärmdämm-Materialien innerhalb der Maschinenkonstruktion, setzt diese Maschine neue Arbeitssicherheitsstandards.

Im Bereich der Gefrierwürfel-schneidtechnik hat **MAGURIT** die Neuentwicklungen **DICECUT® 506** vorgestellt. Sie ist eine Maschine, die aus allen bekannten Blockmaßen Würfel und Streifen mit Kantenlängen von 10 bis 60 mm schneiden kann.

Zusätzlich wurde auf der Messe auch für sehr hohe und kontinuierliche Verarbeitungsprozesse der **PRECUT 328** für die Fleischverarbeitung, Tiernahrungs- und Konfitürenherstellung vorgestellt.

Diese Maschinenserie wird im Juni um den **PRECUT 330** ergänzt. Er ist mit 1.400 x 700 mm der größte Gefrierschneider der Welt und ausgelegt auf bis zu 20 t/h Verarbeitungsmenge. Die **PRECUT**-Maschinen sind mit dem **MAGURIT C-CUT** Messersystem auszustatten und erlauben somit ein sauberes, sehr kleines Schneiden, auch bei sehr kalten Temperaturen und geringen Energieverbräuchen. Sie stellen somit in Zeiten steigender Energiekosten eine echte Alternative zum energieaufwändigen Wolfen dar.



STARCUTTER LN

Clean cut thanks to a sophisticated technology

Thanks to many new innovations, the IFFA year 2013 has been a very successful one for the manufacturer of frozen meat cutters **MAGURIT Gefrierschneider GmbH**.

For producers of raw sausages, **MAGURIT** has developed the **STARCUTTER LN**, a new rotation cutter, which has been especially designed to reduce the noise level occurring when frozen meat is cut. The machine's extremely robust construction and the use of noise absorbing materials is setting new standards in terms of work safety.

In the area of frozen meat cutters, **MAGURIT** presented the newly developed **DICECUT® 506**. This machine is able to cut all usual block diameters into dices and slices with edge lengths ranging from 10 to 60mm.

Additionally, the **PRECUT 328** for demanding, continuous processing methods in the field of meat, pet food and jam processing has been introduced at the IFFA. This machine series is going to be complemented by the **PRECUT 330** in June 2013. With 1,400 x 700mm this machine is the most powerful frozen meat cutter in the world and is able to process a product volume of 20t/h. **PRECUT** models are equipped with the **MAGURIT C-CUT** blade system and allow for clean and very fine cutting even at very low temperatures. Additionally, the machine's low energy consumption makes this model a genuine alternative to energy-intensive grinders, especially during times of rising energy costs.



DICECUT® 506

MAGURIT

Höhenweg 91 • 42897 Remscheid
Tel.: +49 2191/9662-0
www.magurit.de

RISCO präsentierte die neue Serie von Hoch-Vakuumfüllmaschinen für die Produktion von hochwertigen Schinken und konventionellen Würsten.

Produktion auf hohem Stand

RISCO ist einer der weltweit führenden Hersteller von Maschinen und Systemen für die Nahrungsmittelindustrie. Gegründet vor über 45 Jahren erarbeitete sich RISCO, besonders durch die Entwicklung neuer Technologien, schnell eine führende Position auf den Weltmärkten.

Auf der internationalen Fachmesse IFFA präsentierte RISCO die neuen Hoch-Vakuumfüllmaschinen der RS 600-Serie. Sie umfasst sechs Modelle, die in der Nahrungsmittelindustrie zur Herstellung von traditionellen Produkten wie Rohwurst, Feinbräaten aber auch Fertiggerichte und Feinkost eingesetzt werden.

Insbesondere das Modell RS 650 wurde speziell für die Herstellung hochwertiger Schinken aus großen, ganzen Muskelstücken entwickelt. Die Maschinen der RS 600-Serie lassen sich problemlos mit allen Hochgeschwindigkeits-Clippern synchronisieren und selbstverständlich auch mit nahezu allen RISCO-Vorsatzgeräten kombinieren.



Als weitere Neuheit wurde das High-Speed-Hackfleischportionier-System RS 920 vorgestellt. Dieses Hochleistungssystem (z. B. 150 Takte/Min bei 500 g) ist bestens für die Herstellung von Rinder-, Schweine- oder Geflügelhackfleisch geeignet.

Der kontinuierliche Produktfluss und die präzise Teilung in exakt gleiche Blöcke, gewähr-

leisten eine hohe Qualität und genaue Gewichte mit engen Toleranzen.



Vorstadtstraße 61-67
73614 Schorndorf
Tel.: +49 7181/ 92 74-0
www.risco.de

ANZEIGE

Danke für das Vertrauen!

Rudolf Schad dankt allen Interessenten und Kunden für ihr Vertrauen in die Leistungskraft des Unternehmens.

Als Hersteller und Fachhändler von Fleischereimaschinen – wie der Schlaufenknotmaschinen zum Aufhängen von Fleischstücken, Messerschleifmaschinen, Netzeinziehgeräten RSM in elas-

tische Netze und Därme sowie Bandsägen für das Handwerk und die Industrie – haben sich die Erwartungen zur IFFA 2013 voll erfüllt.

Auf großes Interesse stießen die kleinen nützlichen Weiterentwicklungen an der Schlaufenknotmaschine E85-1 und der Stockfix zum direkten Aufhängen auf Rauchspieße ebenso wie die umgesetzten Ideen bei den Entschwarzungs- und Entvliessmessern sowie den Bandsägeblättern.

Durch die erstmals auf der Messe präsentierten Band-

sägen war der Zuspruch unerwartet hoch und positiv. Durch die vielfältigen Möglichkeiten und Optionen der verschiedenen Modelle, war die Resonanz sehr stark. Hier stellte sich das Preis/Leistungsverhältnis als positiv heraus. Somit wertet Rudolf Schad den starken Zuspruch auch in zahlreichen Kundenvorfürungen und Vertragsabschlüssen auf der Messe als Erfolg. Die gute Entwicklung in vielen Ländern spiegelt sich auch in der Nachfrage an den Maschinen und Anlagen wider. Ebenso ist das Nachmessegeschäft bisher positiv verlaufen. Insbesondere die hohe Investitionsabsicht aus dem Ausland ist überraschend gut.



Schulstraße 7
36154 Hosenfeld
Tel.: +49 6650/ 96 21-0
www.r-schad.de



Reges Interesse an Stahlbandtransportsystemen

Sicherheitsüberlegungen haben viele fleischverarbeitende Betriebe von Vorteilen überzeugt, die sich durch Investitionen in Stahlband-Fördersysteme erreichen lassen. Zu diesem Schluss kam das Team von Sandvik Process Systems nach einer „geschäftigen und extrem aussichtsreichen“ IFFA.

Als Hersteller von Edelstahlbandförderern nutzte das Unternehmen die Messe, um ein neues Transportbandsystem vorzustellen, das speziell für Fleischzerlegungs-/ Entbeinungsstraßen konzipiert wurde, und um über die Vorteile von Stahlbändern zu informieren. Zwar sind die Anschaffungskosten für Förderbänder aus Kunststoff niedriger, dagegen steht jedoch der wissenschaftliche Nachweis, dass Edelstahl leichter gereinigt werden kann und hygienischer ist. Zudem ist der Wasser- und Chemikalienverbrauch beim Reinigungsprozess niedriger.

Das neue Förderbandsystem ist mit einem Edelstahlrahmen ausgestattet, der Zugang zu Reinigungszwecken erlaubt; es gibt keine engen Spalte oder andere schlecht erreichbaren Stellen, in denen sich Schmutz, Abfallstoffe und Bakterien ansammeln können. Durch die Rahmenkonstruktion wird ebenfalls die Gefahr von Wasseransammlungen nach der Reinigung verringert. Das Edelstahl-Transportband ist zudem „endlos geschweißt“, um keinerlei Fugen zuzulassen, und besitzt eine glatte Oberfläche. Alle Lager sind lebensmittelrechtlich zugelassen und besitzen eine Lebensdauerschmierung. Der Motor ist ebenfalls für derartige Systeme zugelassen und besitzt eine IP65-Schutzart.

Gute Gründe

„Erfahrungen von der IFFA bestätigen, dass ein reales Marktinteresse an Nachrüstungen auf Edelstahl-Transportbänder besteht“, sagt Fabio Conti, Sandviks Global Product Manager, Food. „Nahrungsmittelsicherheit



Concerns over food safety and environmental issues are convincing more meat processing operations to weigh up the benefits of investment in stainless steel conveying systems, resulting in a “busy and extremely encouraging” IFFA for Sandvik Process Systems.

steht an erster Stelle. Wir haben aber auch festgestellt, dass viele Besucher Umweltschutzbelange berücksichtigten, sodass die Fähigkeit, eine Reinigung schneller und gründlicher durchführen zu können, ein weiterer Grund war, sich die Stahlbandtechnik genauer anzuschauen.“

Zusätzlich zur Herstellung von Stahlbändern für OEM-Kunden und Lieferung von Gesamttransportsystemen beschäftigt Sandvik ein kompetentes Team von Anwendungsspezialisten, die umfassende technische Unterstützung und Konstruktionsberatung im Verlauf von Nachrüstungsprojekten geben können.

„Die Anzahl ernsthafter Anfragen, die wir erhielten, übertraf unsere Erwartungen bei Weitem“, sagte Conti, „und wir sind überzeugt, dass dies auf das erhöhte Bewusstsein hinsichtlich der hygienischen Eigenschaften unserer Bänder zurückzuführen ist“.

Steel belt meat conveyors attract growing interest

The company, producer of stainless steel belt conveyors, recorded unprecedented interest at the fair as the meat industry looks for ways to improve hygiene and reduce risk of contamination.

While plastic belts require a lower initial investment, stainless steel is easier to clean and scientifically proven to be more hygienic. As well as reducing risk of bacterial growth, this also reduces consumption of water and chemicals in the cleaning process.

Good reasons

“Our participation at IFFA confirmed that there’s real market interest in upgrading to stainless steel conveyor belts”, says Fabio Conti, Global Product Manager,

Food at Sandvik. “The number of genuine enquiries we received exceeded all our expectations and we’re confident that this is down to increased awareness of the hygienic properties of our belts.”

Steel belts were the default conveying solution throughout much of the 20th century but lost market share with the arrival of low cost plastic alternatives. This trend is now beginning to show signs of reversing as legislation focuses on driving up hygiene standards.

“Food safety is and will remain the number one reason for upgrading to a steel belt”, says Conti, “but there are others. We found that many IFFA visitors were also looking to reduce the environmental impact of their operations, so the ability to clean faster and more efficiently was another reason to look more closely at steel belt technology.”

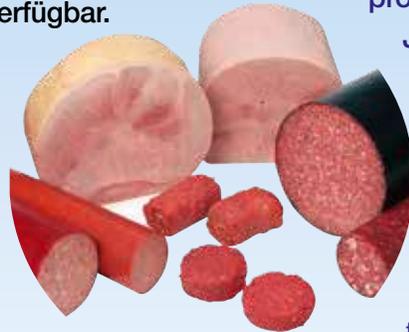


81181 Sandviken
Fon: +46 26-265600 • Fax: +46 26-258675
info.sps@sandvik.com

Funktionelles Eiweiß vom Schwein

Sonac Food Ingredients schließt Lücke im Produktsegment bei funktionellen Eiweißen. Ab Juli 2013 ist das neue hochfunktionelle Schweinecollagen BP95P verfügbar.

Nachdem Sonac im Jahr 2011 erfolgreich die hochfunktionelle Variante vom Rind (SP95B – mit Halal Zertifikat) auf den Markt gebracht hatte, folgt nun die Komplettierung für die „rein Schwein“-Produktpalette. BP95P erfüllt alle Anforderungen, die an ein hoch funktionelles Eiweiß gestellt werden: hoher Eiweißgehalt, hohe Funktionalität, niedriger Fettgehalt. Die maximale Gelbildung liegt bei 1:30, die Emulgierkapazitäten bei 1:25:25 (Öl). Die 100 Mesh Partikelgröße des Pulvers bietet außerdem kalt quellende Eigenschaften, die die Viskosität in Laken und Flüssigkeiten beeinflusst. Die Auswahl des Rohstoffs bietet ein hohes



Maß an Produktstabilität mit sehr geringen Farbschwankungen und sehr neutralen Geruchs- und Geschmackseigenschaften. BP95P kommt zum Einsatz bei Koch- und Brühwurstprodukten, Rohwürsten, Hackfleischprodukten und Konserven und kann auch in Laken für die Injektion genutzt werden.

Functional pork based protein

Sonac Food Ingredients to close last gap in product range of functional meat proteins. From July 2013 the new high functional pork collagen protein BP95P will be available.

After successfully introducing the high functional beef variation (SP95B – incl. Halal certificate) in 2011, Sonac is now completing its pork range. BP95P fulfills all requirements of a high functional protein with a high level of protein and low content of fat. It's gel forming capacity is maximum 1:30, it's emulsifying capacity maximum 1:25:25 (oil). The 100 mesh particle size gives the

protein cold swelling properties and increases viscosity in water-solutions. The choice of the raw material secures a high level of product stability, incl. very low colour difference as well as very neutral smell and taste properties. BP95P can be used in all type of emulsified products like liver pastries or (dry) sausages as well as in minced meat products and canned products. Due to the small particle size BP95P can also be used for injection purposes.

sonac

r.scheunemann@sonac.de
www.sonac.biz

ANZEIGE

Suhner AG – Quality seit 1939

Produkteveredelung einfach gemacht...Für jede Kapazität!

Ausgeklügelte Technik und Präzision gepaart mit Individualität – das sind Suhner Maschinen. Durch ihre massive und kompakte Konstruktion in Verbindung mit hochwertigen Komponenten, erreichen sie eine extrem hohe Lebensdauer mit sehr geringem Wartungs- und Betriebsaufwand. Mit der neuen SPS-Steuerung SIS3000, besteht die Möglichkeit einer Fernwartung und

Bedienung sowie einer kompletten Prozessanalyse direkt auf Ihrem Server.

Injektoren

Die Injektoren sind in drei Technologiestufen erhältlich (WS/S/IS), als mechanisch gesteuerte Standardmodelle bis hin zu vollautomatischen, servogeregelte und durch SPS überwachte Premiummodelle. Gebaut in den Bandbreiten von 300 mm - 1.200 mm, ausgerüstet mit 1 - 3 Nadelköpfen und 10 - 1.300 Nadeln und Messer, je nach Produkt und Anforderungen des Kunden.

Vakuumentumbler

Die Tumbler sind Universalmaschinen zum Salzen, Marinieren, Mürben und Mischen von Produkten aller Art. Gebaut in den Größen von 20 - 12.000 l, sind sie in drei verschiedenen Versionen (VT/VTT/VMT) erhältlich. Als liegende oder schwenkbare Konstruktion bis hin zur Misch-Lösung mit fixierter Trommel und Meng-Mischarm.



Suhner
food processing equipment

Fischbacherstrasse 1 • CH-5620 Bremgarten
Tel.: +41 56 648 42 42 • Fax: +41 56 648 42 45
www.suhner-ag.ch

ANZEIGE

Neueste Slicertechnologie

Das neu gegründete Unternehmen TEXTOR Maschinenbau präsentierte erstmals sich selbst und seinen neuen Slicer TS700.

Unter dem Motto „Smart & Easy“ verbindet TEXTOR ausgezeichnete Qualität und sorgfältige Verarbeitung mit einer auf das Wesentlichste reduzierten Ausstattung.

Der TEXTOR Slicer TS700 kombiniert eine neuartige offene Bauweise mit innovativen Slicerfunktionen. Dabei setzen insbesondere das Gestell- und Hygienekonzept mit der offenen Rahmenstruktur, der Hygiene-Leerschnitt-Schneidkopf, das multifunktionale Niederhaltssystem sowie das Portionierband-Konzept neue Maßstäbe. Optional kann die Ausstattung um einen Zwei-Spur-Varioantrieb, ein zweistufiges Stapel-Portioniersystem und eine Faltwelle erweitert werden. Der Slicer verfügt

über eine Schneidbreite bis zu 450 mm und eine Schneidhöhe bis zu 180 mm und kann Produkte mit einer Länge von 1.200 mm bzw. 1.600 mm verarbeiten. Die Stapelhöhe beträgt bis zu 40 mm (optional bis 75 mm). Mit einer Breite von nur knapp über 1 m überzeugt der TS700 durch eine kompakte Bauweise. Die Option einer Links- oder Rechtsbedienung bietet ein in dieser Leistungsklasse einzigartiges Ausstattungsniveau. Mit Stapel, Stapel versetzt, Schindel, endlos Schindel, Stücke, shaved, gefaltet oder Stücke geschindelt bietet der Slicer eine Vielzahl von Möglichkeiten zur Produktpräsentation.



TEXTOR Maschinenbau GmbH
Kirnachstr. 12 • 87640 Biessenhofen
Tel.: +49 8342/ 91 65 80 • www.textorweb.com

Slicing Technology
TEXTOR

PROMOTION

Deutsch-brasilianisches Know-how

Sehr zufrieden zeigt sich Sulmaq mit der Resonanz auf dem Messestand auf der diesjährigen IFFA.

Der brasilianische Marktführer zur Entwicklung, Realisierung und Modernisierung von individuellen und kompletten Anlagen zur Schlachtung und Zerlegung von Rind, Schwein und Schaf stellte zum ersten Mal in Europa aus, als Konsequenz der Neugründung einer deutschen Niederlassung im Jahre 2011 in Offenburg. „Das Konzept deutsches und brasilianisches Entwicklungs- und Produktions-Know-how zu bündeln und durch unsere deutsche Niederlassung kundennah für den europäischen Markt anzubieten, stieß bei den Besuchern auf sehr große Resonanz“, so Berthold Gassmann, Geschäftsführer Sulmaq Deutschland. „Sulmaq realisierte in den letzten Jahren u. a. für weltweit führende brasilianische Fleischverarbeitungsunternehmen wie JBS oder Brazil

Foods aber auch VION Germany individuelle Lösungen – dieses Spezialistenwissen ist gefragt in Europa“, so Fernando Roos, Mitinhaber des brasilianischen Familienunternehmens mit deutschen Handwerkerwurzeln, weiter.



Senefelderstrasse 4 • 77656 Offenburg
Tel.: +49 781/ 968 018 73
www.sulmaq.eu

sulmaq

German-Brazilian know-how

Sulmaq is very pleased with the response to the trade fair stand at this year's IFFA.

The market leader in Brazil for the development, realisation and modernisation of individual and complete slaughter and deboning systems for cattle, hogs

and sheep exhibited its products and services for the first time in Europe, as a follow on from the newly established German subsidiary in Offenburg 2011. “The concept of combining German and Brazilian development and production know-how and offering this at our subsidiary in Germany, customer-orientated for the European market, was met with a very positive visitors’ response”, said Berthold Gassmann, Managing Director of Sulmaq, Germany. “In the last few years, Sulmaq has implemented individual solutions for worldwide leading meat processing companies based in Brazil but also VION Germany. After all, this specialist knowledge is in demand in Europe”, added Fernando Roos, co-owner of the Brazilian family-run company.

Innovative Zeichen

TIEMANN zeigte den ersten hygiene-zertifizierten Edelstahl-Schutzzaun für die Nahrungsmittelindustrie.



Als klarer Innovationsvorsprung konnte TIEMANN auf der IFFA, den ersten hygiene- und baumustergeprüften Hygienefence® Systembaukasten präsentieren, der alle Anforderungen der neuen EG Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und die Hygieneanforderungen für Nahrungsmittelmaschinen nach DIN EN 1672/2-2009-07, gesetzeskonform erfüllt. Jede Lieferung wird automatisch mit der erforderlichen EG-Konformitätserklärung und CE-Kennzeichnung versendet. Mit diesem Systembaukasten lassen sich nahezu alle individuellen Wünsche und Ansprüche von Kunden umsetzen. Besonders vorteilhaft sind dabei auch die kurzen Lieferzeiten ab Lager und die hohe Flexibilität. Denn mit der rahmenlosen Elementbauweise lassen sich die Edelstahl-Schutzgitter vor Ort zu jeder Zeit an gegebene Bedingungen anpassen. Außerdem sind alle Bauteile ab Lager bereits fertig gebeizt. Damit setzten die Hygienefence® Edelstahl-Schutzgitter auf dieser Leitmesse erneut innovative und zukunftsweisende Zeichen im Markt – für noch mehr Hygiene, Schutz und Sicherheit.

For further Information visit:
www.hygienefence.com



Innovative signs

TIEMANN introduces Hygienefence®, the new stainless steel protective fence, which fulfill all hygiene requirements for foodstuffs machinery.



International, individuell und innovativ

Interessierte aus über 100 Ländern ließen sich am WIBERG Messestand und am „Spice-Shuttle“ auf der Agora von leidenschaftlichen, genussvollen und funktionalen Neuigkeiten überzeugen.

Flexible, kundenindividuelle Spezialanforderungen stehen für WIBERG 2013 im Fokus. Egal, ob es um verbesserten Geschmack oder mehr Ausbeute und Effizienz geht, als führender Anbieter von hochqualitativen Gewürzen, Mischungen und funktionalen Hilfsstoffen bleibt WIBERG stets am Puls der Zeit, um seinen Kunden die besten Lösungen für deren Bedürfnisse zu bieten.

Neuheiten wie die attraktive Gewürzummantelung Deco Quick® für Rohwurst oder hochfunktionale Combis und Wirkstoffe wie Toastblock Pute 90 oder Selchfleisch Combi 75, wurden den internationalen Besuchern präsentiert. Mit einer neuen Niederlassung in der Türkei beweist WIBERG besondere Kompetenz in Sachen Döner. Die Wipure-Range des Unternehmens ist die passende Antwort auf die Anforderungen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels.



International, individual and innovative

Interested visitors from more than 100 countries were delighted by passionate, delicious and functional innovations presented at the WIBERG trade fair stand and at the „Spice-Shuttle“ on the Agora

Flexible, customer specific requirements have been in the focus of WIBERG's development efforts in 2013. Whether it's about optimising taste or increasing yield and efficiency – as leading supplier of high-quality spices, mixtures and functional additives WIBERG always offers cutting-edge products that provide users with the best solutions for their requirements.

The innovations presented to the international visitors at IFFA included the appealing spice coating Deco Quick® for raw sausages and highly-functional combinations such as Toastblock Turkey 90 or Combi 75 for salted and smoked meat. WIBERG's new branch office in Turkey proves the company's expertise considering Doner Kebab. The Wipure range of products is the supplier's response to the requirements of the German food retail trade.

Eichendorffstr. 25 • D-83395 Freilassing
Tel.: +49 8654/ 470 0 • www.wiberg.eu



PROMOTION

Individuell zu mehr Effizienz

Vemag Anlagenbau präsentierte individuelle Lösungen und Innovationen für die thermische Behandlung von Nahrungsmitteln. Höhere Produktivität, Prozesssicherheit und individuelle, energiebewusste Lösungen standen in diesem Jahr im Fokus des niedersächsischen Anlagenbauers.

Dem Trend der internationalen Fleischindustrie folgend, griff Vemag Anlagenbau das Thema Automation auf und beeindruckte mit einem vollautomatischen Betrieb aus kontinuierlicher Be- und Entladung und intelligentem Produkttransport, gepaart mit bewährter Technik aus dem Bereich Thermo-Verbund-Anlagen. Dieses zuverlässige System wurde speziell für die kontinuierliche Produktion von Fleisch- und Wurstwaren bei hohen Produktionskapazitäten entwickelt. Gezeigt wurde es in der Anwendung für Würstchen und Bacon.

Mehr Sicherheit und Energieeffizienz

Im Bereich Prozesssicherheit überzeugte Vemag Anlagenbau mit seiner neuen Steuerungsgeneration und präsentierte zudem zahlreiche Neuerungen im Bereich Leit- und Dokumentationssystem (LDS). Ob pH-Wert-Sensortechnik, RFID Chip-Technologie oder Barcode-Erfassung zur Rückverfolgbarkeit, anwenderfreundliche Bedienung oder zusätzliche Funktionen und Erweiterungen in den Analyse- und Auswertungsfunkti-

onen: ohne das etablierte Grundkonzept zu verlassen, haben die Spezialisten die Programmierung der Systeme den hohen Marktanforderungen perfekt angepasst! Exklusiv gab es die Möglichkeit der Beratung im „Wissens-Center Energie“. Kunden konnten sich anhand von innovativen Tools berechnen lassen, wie sie mit den Anlagensystemen umweltfreundlich und energieeffizient aufgestellt sind.

Last but not least bot ein weiteres Highlight des Messestands, der Aeromat Individual, die Möglichkeit nicht nur bewährte Technik anzufassen und zu erleben, sondern auch via Touchscreen aus verschiedenen Komponenten eine individuelle Anlage zu konfigurieren. Auch an diesem Exponat gab es eine weitere Neuheit zu bestaunen: EcoCon, die fortschrittliche, energiesparende Wärmerückgewinnung als Option an Vemag Heißbrücheranlagen. Vemag Anlagenbau blickt stolz auf einen gelungenen Messeauftritt mit weltweit positiver Resonanz zurück.



Individually to more efficiency

Vemag Anlagenbau recently presented its range of individual solutions and innovations for the thermal treatment of foodstuffs. This year, the company chose to focus on increased productivity, process reliability and individual, energy-conscious solutions.

In line with the trend of the international meat industry, Vemag Anlagenbau picked up on the topic of automation, impressing visitors with a fully-automated transport system, incorporating continuous loading/unloading and intelligent product transport paired with tried and tested technology from its Thermo-Compound-Installation range. This reliable system was specially developed to assist with the continuous production of meat and sausage products for customers with high production capacities. The system version specifically adapted for sausage and bacon production was shown.

interfaces and add-itional functions and enhancements to analysis and evaluation tools, the systems have been brilliantly adapted by the company's specialist engineers to meet the high demands of the market, whilst retaining their core design.

Vemag Anlagenbau's stand at IFFA offered visitors an exclusive opportunity to receive consultation and advice in the "Energy Knowledge Centre". Customers were able to use innovative tools to work out how the installation systems would help them to operate in an environmentally friendly and energy efficient way.

Last but not least: another highlight of the stand – the Aeromat Individual – not only gave visitors the chance to handle and experience proven technology for themselves, but also to use a touchscreen to configure their own personal installation out of a range of components. This exhibit also boasted an additional innovation: EcoCon, the progressive, energy-saving heat recovery system and optional bolt-on to Vemag Hot-Smoking installations. Vemag Anlagenbau is proud to have successfully participated in IFFA and delighted with the positive feedback it received from around the world.

More safety and energy efficiency

In the area of process reliability, Vemag Anlagenbau presented its outstanding new control unit, together with a variety of innovations for its Management and Documentation system (LDS). Boasting a choice of pH value sensors, RFID tags or barcodes for traceability, user-friendly



Weserstraße 32 • 27283 Verden
Tel.: +49 4231/ 777-7
www.vemag-anlagenbau.com



BREAKING LIMITS

The most productive Automatic Double-Clipper.

FCA 160

Fast up to 160 cycles per minute

SAFETY TOUCH and WS-Food
Standard interface

Flexible from calibre 38 to
160 mm

Automatic, self-regulating
processes

Short sausage shoulders for
more slices per sausages

NEW!



Please read more
www.polyclip.com/1902

innovative · reliable · leading



marketing@polyclip.com



Clip Closure Packaging

Reliable Solutions for your Production



poly-clip[®] SYSTEM

Online: www.polyclip.com/1902

VIDEO online



FCA 160

Automatic Double-Clipper

Calibres 38-160 mm

Plastic, fibrous, collagen casings
Up to 160 cycles per minute

VIDEO online



ASL-R

Automatic Sausage Loader

Unattended stick loading into racks
Up to 9,000 kg/hour
Increased efficiency all along the line

VIDEO online



ICA 8700

Automatic Double-Clipper

Calibres up to 200 mm

Revolutionary IRIS separator
Up to 50 cycles per minute



FCA 120

Automatic Double-Clipper

Calibres 24-120 mm

Plastic, fibrous, collagen casings
More than 200 cycles per minute

NEW



AHL LS

Automatic Hanging Line

Positioning of looped products
Chubs/chains up to 1,440 mm length
Automation line with FCA and ASL-R

NEW



SFC

Semi-automatic Single-Clip Machine

Calibres 50-160 mm

Plastic casings and textile materials
Single or triple horn

VIDEO online



FCA 50

Automatic Double-Clipper

Calibres 18-50 mm

Plastic and cellulose casings
Up to 300 cycles per minute

NEW



CBS Food

Cap Bonding System

For the money saving clip-tubes[®]
Calibres 18-50 mm at 50 ml
Airtight for longer shelf life

VIDEO online



FCA 80

Automatic Double-Clipper

Calibres 38-160 mm

Plastic, fibrous, collagen casings
Up to 125 cycles per minute

VIDEO online



TSCA 65/120/160

Automatic Sealing/Clipping

Calibres up to 65/90/120/160 mm
All common films
Depend. on clip head >200 cycles/min.

VIDEO online



PDC-A 600/700

Automatic Double-Clipper

Calibres 90-105 mm

Plastic, fibrous, collagen, natural casings
Fast, silent, easy to handle



PDC 600/700

Semi-automatic Double-Clipper

Calibres up to 90/115 mm

Plastic and natural casings
Separator adjustable to the calibre

Gelungene **Alternative**

WS-Anlagenbau präsentierte sein neues Twinbelt Fördersystem. Es dient zur Beschickung von Mischern, Wölfen oder Kuttern und ist eine gelungene Alternative zu Schneckenfördersystemen.



Der Twinbelt-Förderer wird als Steigfördersystem für Steigungen bis zu 55° eingesetzt und fördert Brät, Hackfleisch, Frischfleisch sowie Gefrierfleisch störungsfrei zu allen weiteren Verarbeitungsprozessen. Dabei wird das Produkt zwischen zwei gleich schnell laufende Gurte aufwärts transportiert. Im Gegensatz zur Förderschnecke gibt es keine mechanische Beanspruchung auf das Fördergut und die

Bildung von Eiweißrückständen oder Fetträndern am Schnecken-trog wird vermieden. Insgesamt lässt sich durch das System die Hygiene sowie die Mikrobiologie der Produkte entscheidend verbessern.

Das Twinbelt-Fördersystem ermöglicht ein kontinuierliches fördern der Produkte ohne Einsatz von Mitnehmern auf dem Fördergurt. Ein ideales Wechselabstreifen der Fördergurte im Auslaufbereich verbessert ebenfalls die Mikrobiologie der Produkte.

Optional ist ein pneumatisch angesteuerter Wechselabstreifer über Zeitsteuerung möglich. Die schnelle und einfache Reinigung erfolgt durch ein manuelles Verschieben des oberen Transportbandes. Durch seine spezielle Hygiene-Bauweise werden

Produktreste in entsprechenden Untertrumwannen aufgefangen.

Das Gurtsystem wird über Zahn-räder angetrieben, die eine formschlüssige Verbindung zwischen der Antriebsstation und dem Fördergurt herstellt. Eine Gum-mierung der Antriebsrolle ent-fällt, was eine bessere Reinigung ermöglicht. Der Kraftschluss zwischen Antriebsrolle und För-dergurt verhindert ein durchrut-schen.

Das Twinbelt-Fördersystem kann für Leistungen von bis zu 20 t/h und mehr ausgeführt werden.

Nienkamp 5 • 33829 Borgholzhausen
Tel.: +49 5425/ 95 40 8-0 • www.ws-anlagenbau.com



Wiegand FLEISCHEREIMASCHINEN

For more than 40 years quality is our program



Hängfix

The original looping machine makes up to 2800 loops per hour. With the Stockmat the pieces can hung directly on the curing stick.

Rollmatic

The guarantee for optimal binding results for meat of each kind. E.g. collared meat with or without filling. Also poultry and fish.



NETMAN

Collared meat and ham can be processed consistent and careful into net bag or case. And in addition: The fully automatic net gatherer.

Profi-Schliff

Wet grinding, wet polishing. Directly use at place of work. For knives of each kind. New: Wet grinding, dry polishing. The new „Schnellschliff“ offers a perfect result in seconds.



24 hours service for Wiegand it is perfectly natural

Hermann Wiegand GmbH, Am Anger 27, 36169 Rasdorf, Tel: -49(0)6651/9600-0, Fax: +49(0)6651/9600-16, Internet: <http://www.h-wiegand.com>, E-Mail: h-wiegand@web.de

Multifunktionalstalente für die perfekte Wurst



Das Spektrum an Hüllen ist heute vielfältiger denn je. Ob Naturdarm oder Kunsthülle, dem Anwender steht heute für fast jeden Bedarf die passende Lösung zur Verfügung. Dabei hat sich der Darm zu einem Multifunktionalstalent entwickelt.

Multi-functional talents for a perfect sausage

The range of casings available today is more diversified than ever. Whether natural or artificial casings – sausage producers can choose from a wide variety of solutions that meet their requirements. Meanwhile sausage casings have become veritable all-rounders.

Natural casings are mostly used for regional and traditional specialities. Not only do they provide the sausage with a country-style appearance, but they also stand for the authenticity of an original. Apart from giving the sausages a beneficial appearance, natural casings have several characteristics that ensure optimum ripening. Thanks to their permeability natural casings are authentic casings that are used amongst others for the production of cooked sausages, sausages to be heated in water and raw sausages. Just like a second skin, a natural casing allows the sausage to „breathe“, which promotes the formation of the typical flavour of the sausage developing during the ripening process. Furthermore, it guarantees for the necessary binding capacity of the sausage meat.

However, the handling of natural casings is somewhat more complicated compared to artificial casings. Therefore, a number of important rules must be considered.

Suppliers of natural casings include Dohr, Van Hessen, Streckfuss Naturdarm or CDS Hackner and DIF Organveredelung.

In order to facilitate the handling of natural casings, manufacturers have been developing a number of innovations including soft and hard tubes, which can be directly applied on the filling horn. For instance, CDS Hackner has developed a safety ring that helps to avoid problems that used to occur during sausage production. The metallised rubber ring from CDS ensures that the natural casing is firmly attached to the SilberPfeil® Pipe when the sausage is filled. If by coincidence the rubber ring should end up in the sausage, it can be easily detected by any type of foreign particle detector.

Artificial casings – from colourful to reflective

Artificial casings allow for the production of sausages with various calibres, shapes or colours. The range of artificial sausage casings ranges from collagen-based casings through casings made from plastic to viscose casings and casings with special functions. Just like natural casings, artificial casings are also available as edible types. These include collagen casings, which are ment to provide the sausages with a luscious bite similar to sheep casings.

Der Naturdarm wird meist für regionale und traditionelle Spezialitäten eingesetzt. Er verleiht der Wurst nicht nur eine „rustikale“ Optik, sondern steht bei diesen Produkten besonders für die Echtheit des Originals. Er verleiht den Würsten aber nicht nur optische Vorteile, sondern bietet auch eine Reihe von Eigenschaften für ein optimale Reifung. Durch seine Luftdurchlässigkeit ist er die authentische Hülle für viele Koch-, Brüh- und Rohwürste. Wie eine zweite „Haut“ lässt er die Wurst sozusagen atmen, was bei der Reifung die Entfaltung des typischen Aromas der Wurst fördert. Außerdem gewährleistet er die notwendige „Bräthaftigkeit“.

Allerdings ist das Handling von Naturdarm etwas aufwändiger als bei Kunsthüllen. Hersteller sowie praktische Tipps zum Handling mit Naturdarm können im Internet

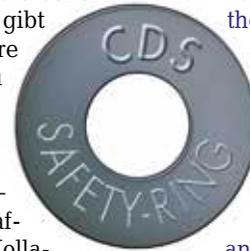
unter www.naturdarm gefunden werden.

Um das Handling zu erleichtern haben die Naturdarmhersteller in den letzten Jahren verschiedene Produktinnovationen wie Soft- oder Hard-Tubes entwickelt, die vom Anwender direkt von den Tubes auf die Füllhörnchen gezogen werden können. CDS Hacker z. B. hat den Safety-Ring entwickelt. Dabei handelt es sich um einen metallisierten Gumming, der den Naturdarm bis zur Verarbeitung sicher auf dem SilberPfeil® Pipe hält. Sollte der Gumming doch aus Versehen in die Wurst gelangen, kann er von jedem Fremdkörperdetektor erkannt werden.

Kunsthülle – von bunt bis reflektierend

Kunstdärme ermöglichen die Herstellung von Würsten in unterschiedlichsten Größen, Formen und Farben. Das An-

gebot reicht dabei von Därmen auf Kollagenbasis über Hüllen aus Kunststoff bis hin zu Viskosehüllen und Hüllen mit besonderer Funktion. Wie bei einigen Naturdärmen, gibt es ebenfalls essbare Kunstdärme. Dazu zählt die Kollagenhülle, die Würsten den „knackigen“ Biss verleihen soll – ähnlich einem Schafsaitlein. Es gibt Kollagenringe, der den Naturdarm aber auch in der nicht essbaren Variante für die Brüh- und Rohwurstherstellung, wobei die mechanische Stabilität dieser Därme geringer ist als bei Faserdärmen. Er zeichnet sich jedoch durch eine gute Wasserdampf- und Rauchdurchlässigkeit sowie einer guten Farbanahme und Aromabildung beim Räuchern aus. Erfinder dieser Hülle ist Walter Becker, der auch das unter dem heutigen Namen bekannte Unternehmen



There are also non-edible variants of collagen casings available, which are used for sausages to be heated in water and raw sausages. However, these types of collagen casings are less stable than skin fibre casings. But they offer both good steam and smoke permeability, and they absorb colour and aroma well during smoking. The inventor of this type of casing is Walter Becker, who was one of the founders of the well-known company Naturin. These casings are available in various calibres and for different types of sausages. The collagen foil Coffi offered by Viscofan/ Naturin is for example suitable as a casing for tasty creations. It reduces the amount of dripping loss in cooked ham or roasted meat and ensures uncomplicated dewetting.

Foto: CDS Hacker

Lösungen für Handwerk und Industrie



Schlaufenknotmaschine E85-2
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



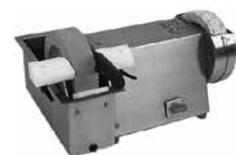
Netzeinziehgeräte RSM
Rationelles befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatikausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



Messerschleifmaschinen
Weil's scharf sein soll. Naßschliff oder Trockenschliff Sie haben die Wahl!



Rudolf Schad GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de

Hüllen, Füllen & Portionieren Casings, Filling & Portioning

Naturin mitbegründete. Es gibt sie für die unterschiedlichsten Kaliber und Wurstsorten. Die Kollagenfolie Coffi von Viscofan/ Naturin eignet sich z. B. für die Umhüllung delikater Kreationen. Sie reduziert das Auslaufen von Kochschinken und Braten, ermöglicht problemloses Entnetzen. Der schottische Hersteller Devro stellt noch einen weiteren Vorteil dieser Hülle heraus: Als industriefertiges Erzeugnis ist Collagen von gleich bleibender Verfügbarkeit und unterliegt keinen Preisschwankungen wie etwa bei Naturdärmen. Durch seine stets gleiche Form ist es leichter zu lagern. Aus dem gleichen Grund sind Würste mit Kollagendärmen leichter und kostengünstiger zu verpacken.

Die so genannten Kunststoffhüllen bestehen aus Polymeren. Der Kunststoff vermeidet Gewichtsverluste der Wurst sowie den Sauerstoffzutritt, und verbessert damit die Haltbarkeit. Das Angebot und die Vielfalt dieser Produkte ist unüberschaubar groß geworden – es gibt sie in allen Farben und Formen. Kalle z. B. hat auf der IFFA 2013 eine besonders feste Kunststoffhülle präsentiert, die sogar beim Einstich des Thermometers während des Kochprozesses intakt bleibt. Das ermöglicht eine sichere Temperaturkontrolle, was zu einer optimalen Produktausbeute führt. Einen weiteren wichtigen Bereich im Kunstdarmsektor stellen die Cellulose und Cellulosefaserdärme dar. Der weltweit größte Anteil

im Cellulosebereich wird als Schälldarm für eine Vielzahl von Würstchenprodukten aber auch für Rohwurstsnackartikel eingesetzt. Neben dem Kollagendarm werden auch die Schälldärme immer wichtiger in ihrer Funktion als Naturdarmersatz. Cellulosedärme können aufgrund ihrer Flexibilität gut auf das jeweils gewünschte Füllkaliber eingestellt werden und zeichnen sich durch gute Permeabilität aus, d. h. Gewichtsverluste können je nach gewünschtem Abtrocknungsgrad umgesetzt werden, und Rauchfarbe sowie -aroma können gut durch die Hülle hindurch auf die Wurstprodukte einwirken. Visko Teepak z. B. bietet im Bereich des Celluloseschälldarms aktuell zwei Innovationen an, mit denen der steigenden Anforderung nach Lebensmittelsicherheit Rechnung getragen werden soll. Bei Wienie-Pak Window sind je nach Größe ungefähr 80 % des Darmumfangs eingefärbt und die restlichen 20 % durchsichtig. Durch den transparenten Teil der Hülle kann die Rauchfarbe der Würste während der Verarbeitung exakt verfolgt werden. Eine weitere Variante enthält eine spezielle Komponente auf der gesamten Darmoberfläche, die unter UV-Licht reflektiert. Dies hat den Vorteil, dass eine vollständige Automatisierung der Erkennung und Selektierung der Darmreste ermöglicht wird.

Faserdärme

Zu der Gruppe der Cellulosedärme gehören auch die so genannten Faserdärme, welche vor dem Befüllen mindestens 30 Minuten in handwarmem Wasser



Wienie-Pak D-Tech von Visko Teepak reflektiert unter UV-Licht./
Wienie-Pak D-Tech contains a special UV-reflective component.

The Scottish manufacturer Devro highlights a further advantage of this type of casing: As an industrially produced commodity, collagen can be steadily supplied and therefore isn't subject to the price fluctuations of natural casings. Thanks to its uniform shape, storage is a lot easier. For the same reason, sausages filled in collagen casings can be produced more easily and at lower costs.

These casings are made from plastics or polymers. Plastic casings prevent weight losses from occurring in the sausage as well as oxygen entry, thus improving the products' shelf life. The number of products available on the market and the diversity of casings has meanwhile become very vast – they are available in all colours or shapes. Kalle for instance presented an especially stable plastic casing at IFFA 2013. This casing remains intact even when it's pierced by a thermometer during the cooking process. This allows for safe temperature control, which ensures optimum product yield. Further important segments of artificial casings are cellulose and fibrous casings. They aren't suitable for consumption. Worldwide, the larger share of cellulose casings is used for peelable sausage products but also for raw-sausage snacks. Apart from collagen casings, peelable cellulose ca-

sings have been becoming an increasingly important alternative to natural casings. Thanks to their flexibility, cellulose casings can be easily adjusted to the chosen filling calibres. They are also characterised by their good permeability i.e. weight losses can be realised according to the desired drying degree and smoke colour and aroma can penetrate the casing and are transported to the filling. In the field of peelable cellulose casings, Visko Teepak for instance offers two current innovations, which fulfil the increasing demands regarding food safety. Depending on the diameter of the casing, 80% of Wienie-Pak Window are coloured and 20% are transparent. The transparent part of the casing makes it possible to exactly control the smoke colour of the sausages during processing; the coloured part ensures optimum identification of unpeeled or partly peeled sausages prior to packaging. A further variant contains a special UV-reflective component which is applied to the entire surface of the casing. This allows to detect and select packaging residues fully automatically.

Fibrous casings

The group of cellulose casings also includes so called fibrous casings, which need to be soaked in warm water at least 30 minutes prior to filling in



Beim TomStringNet-Netz ist eine Plastik-Applikation eingearbeitet./
The TomStringNet intergrates a plastic applicator.

vorgewässert werden müssen um bestmögliche Fülleigenschaften zu garantieren; auf Wunsch können diese in ge-
raffter Form auch bereits vorgewässert bezogen werden. Hierbei handelt es sich um eine Papierhülle, bei der das Faserbasispapier entweder einseitig oder zweiseitig mit Cellulose beschichtet wird. Sowohl reine Cellulose- als auch Cellulosefaserhüllen sind in der Lage, die Ausdehnung beim Füllen durch eine faltenfreie Rückschrumpfung wieder auszugleichen, was sie besonders für die Rohwurst- und Schinkenproduktion geeignet macht. Hier hat CaseTech eine Variante mit neuartiger Funktion entwickelt. Sie enthält einen Hilfsstoff, der das Wachstum von Schimmel auf der Außenseite der Wurst unterdrückt.

Textildärme ähneln optisch den nichtessbaren Naturdärmen wie Fettenden und Mägen. Sie können genäht werden, wodurch viele Sonder-

formen entstanden sind. Dazu zählen Därme in Wellenformen von Texda Textildarm, die für Koch-, Brüh- und Rohwürste verwendbar sind. Für den Rohwurstbereich gibt es sie auch mit Leinen oder Schimmeloptik. Auch Dohr vertreibt ein Produkt, das von Ramsay entwickelt wurde und sich für exquisite Rohwurstprodukte eignet. Dieser Schimmel 3D-Textildarm ist speziell beschichtet, und kommt dem Original nicht nur optisch sehr nah, sondern fühlt sich durch die verwendete 3D-Technologie auch so an. Für die Herstellung von Schinken eignen sich Netze. Sie werden meist für die „Verpackung“ von traditionellen Spezialitäten verwendet. Ein innovativer Vertreter ist das TomStringNet-Netz des polnischen Herstellers Nomax Trading. Durch die Einarbeitung eines Plastik-Applikators, kann bei diesem Netz auf eine Verschnürung verzichtet werden. **bew**



**Diese Hülle ist besonders stabil./
This casing is especially stable.**

order to ensure best possible filling properties. Upon request, gathered casings are also available as pre-soaked variants. These are paper casings, where the fibrous paper is coated with cellulose either on one or on both sides. Both pure cellulose and fibrous cellulose casings are able to compensate for the expansion occurring during the filling

process by means of wrinkle-free back-shrinking. This makes them especially interesting for the production of raw sausages and ham products. In this area CaseTech has introduced an absolutely novel function to the market. It is equipped with an additive that prevents the growth of mould on the outside of the sausage. They look similar to the inedible natural casings such as those made from rectums and stomachs. Since they are sewn it's possible to realise many different shapes. These include wave-shaped casings from Texda Textildarm. Ham producers resort to nets. Usually they are used as a wrapping for traditional specialities. An especially innovative example is the TomStringNet offered by the Polish manufacturer Nomax Trading. An integrated plastic applicator makes it possible to fill this netting without manual wrapping or wrapping machines. **bew**

Foto: Kalle

MISCHWOLF U 200 DER ERSTE SEINER ART

**Ausgezeichnet mit dem FT-Award 2013:
„Beste Innovation der Fleischbranche“**

Der neue Mischwolf U 200 – Mischen ohne Verlust. Die neue Generation mischt viel effizienter, ganz ohne Schnecke im Mischerteil. Das spart Energie, Kosten und Zeit. Die neuartige Technologie garantiert höchste Produktionsstandards. Zukunftsweisende Lösungen – Made in Germany. www.kgwetter.de

K+G WETTER

Erfolg mit eingebaut

Für Würstchen und Frischfleisch

Vemag Maschinenbau bietet eine Reihe von Lösungen für die Herstellung von Würstchen und Convenience-Produkten, die auch auf der IFFA zu sehen waren. Dazu zählen die Alginat Linie CC215 und die flexible Frischfleischlinie.

Die Alginat Linie CC215 ist ein Vorsatzgerät zur Produktion von Würstchen im Alginatdarm. Die Würstchen können sowohl auf einem Aufhängegerät als auch vereinzelt auf ein Band ausgegeben werden. Die Portionierleistung liegt bei bis zu 800 Stück pro Minute. Das Alginat umschließt die Würstchen mit einer transparenten Hülle, sodass das Produkt gut sichtbar bleibt. Durch eine hervorragende Aufnahme des Raucharomas eignen sich Alginatdärme insbesondere für Räucherware. Zudem ermöglicht es die Produktion „reiner“ Produkte, wie Halal-Würstchen oder Geflügelwürstchen. Zwischen Kaliber 10 und 32 mm ist alles möglich.

Jede Vakuümfüllmaschine aus der HPE- und der DPE-Serie kann zur Portionierung des Bräts eingesetzt werden. Die Alginatfüllmaschine HP coex fördert als B-Maschine

das Alginat direkt in den Koextrusionskopf, in dem es das Brät mit gleichmäßiger Dicke umschließt. Nach dem Austritt aus dem Koextrusionskopf der CC215 wird das gelartige Alginat mit einer Kalzium-Chlorid-Lösung besprüht und härtet direkt aus.

Frischfleischlinie

Die flexible Frischfleischlinie ermöglicht die Produktion unterschiedlicher Produkte auf einer Linie. Sie besteht aus drei Bereichen. Die Vakuümfüllmaschine mit Trennwolf stehen, wie das Beladesystem, an einem festen Platz. Die Vorsatzgeräte weisen die gleiche Länge auf und sind austauschbar. Die Linie eignet sich zur Produktion von z. B. Burgern, Adana Köfte, Hackfleisch, Cevapcici und frischer Bratwurst. Die gesamte Linie wird nur über die Füllmaschine gesteuert. www.vemag.de



Solutions for sausage and fresh meat

Vemag Maschinenbau offers a row of solutions for the production of small sausage and convenience products, which were also presented at the IFFA 2013. The CC215 Alginat Line and the flexible fresh Meat line count to it.

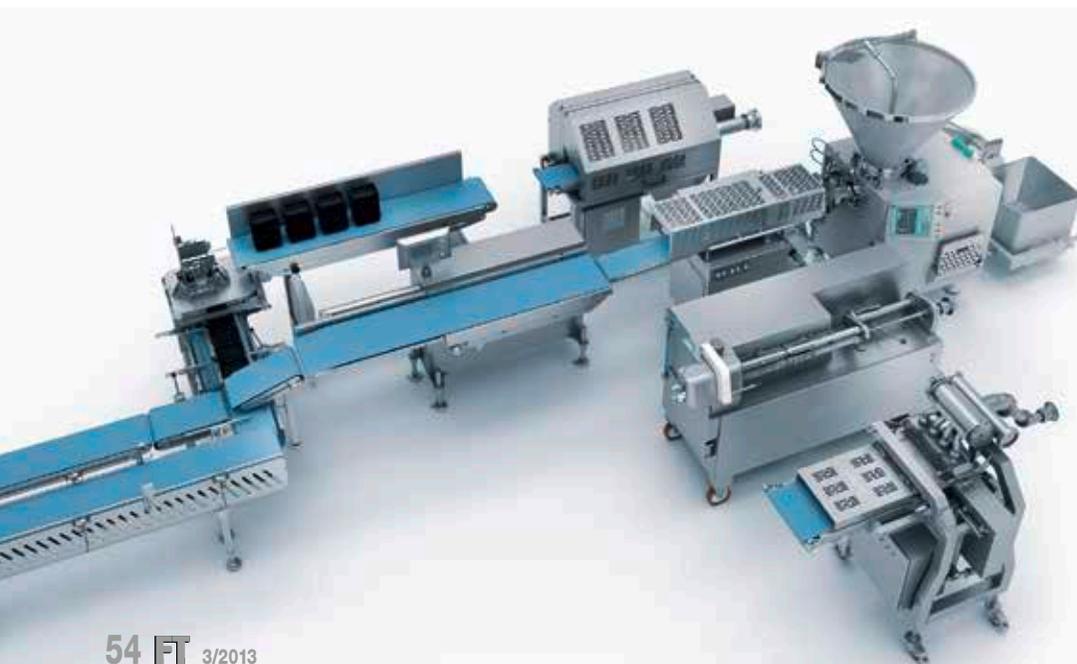
The Alginat Line CC215 is an attachment for the production of sausage in an alginate casing. The sausages can either be discharged on a hanging unit or individually on a belt, with a portioning rate of up to 800 pieces per minute. The alginate encapsulates the sausage in a transparent skin, allowing the product to remain visible. Since they have an exceptional ability to retain the aroma of smoke, alginate casings are ideally suited for smoked products. Besides alginate permits production of „pure“ products such as halal sausage or poultry sausage. Moreover, the CC215

is ideal for production of fresh grilling sausage products such as breakfast sausage, merguez or even sausage by the meter. Everything between caliber 10 and 32 mm is possible.

Every vacuum filler in the HPE and DPE Series can be used for portioning of sausage meat. As a B-machine, the HP coex alginate filler delivers directly to the coextrusion head, where the meat is encased in a casing of uniform thickness. Immediately upon exiting the coextrusion head of the CC215, the finished alginate is sprayed with a calcium chloride solution, which immediately begins the curing process.

Fresh Meat Line

The flexible fresh meat line allows the production of different products on a single line. It consists of three sections. The vacuum filler with separation grinder as well as the loading system are fixed in position. Attachments have the same length and are interchangeable. They are suitable for the production of burgers, Adana Köfte (Turkish ground lamb meatballs) minced meat, fresh grilling sausages, and other specialties. Anyone who has already operated a vacuum filler will also be able to operate this flexible line. www.vemag.com



Automatische Wurstproduktion

Mit seinem SwiStick-System will Tipper Tie Alpina im Bereich automatischer Clipsysteme Standards für die Produktivität, Zuverlässigkeit und Sicherheit von Systemen setzen.



Von der Befüllung über den Clipverschluss, das Anbringen einer Schlaufe und das Aufhängen, bis hin zum Transport von Rauchstöcken können alle Operationen von einem Bediener gesteuert werden, unabhängig von Produktlänge oder -gewicht. Die Entscheidung, welches System am besten für einen bestimmten Vorgang geeignet ist – SwiStick oder SwiStickXXL – ist von der hergestellten Produktgröße abhängig. SwiStick verpackt die Würste in Kunst-, Faser- oder Collagendarm, mit einer maximalen Wurst- oder Kettenlänge von 1 m (39,4 Inch), und kann bis zu 100 Schlaufen pro Minute an Rauchstöcken aufhängen. Der SwiStickXXL ist für die Massenproduktion von längeren und schwereren Würsten geeignet. Er kann deutlich größere Würste oder Ketten mit einer Länge bis 1,7 m (66,98 Inch) und einer Geschwindigkeit bis 65 Schlaufen pro Minute aufhängen. Den Transport der beladenen Rauchstöcke in den Rauchwagen übernimmt ein unabhängiges Roboter- oder Automatik-Förderwerk. Sobald die voreingestellte Anzahl an Schlaufen erreicht ist, wird der gefüllte Rauchstock aus dem SwiStick innerhalb von 600 Mikrosekunden in einen Puffer ausgeworfen und ein neuer Stock aus dem Magazin eingesetzt. Ein Überwachungssystem meldet, sobald nur noch wenige Stöcke in dem 22er-Magazin vorhanden sind. Ist das Magazin leer, wird das Band automatisch angehalten.

Der SwiStick lässt sich einfach mit einem Doppelclipper wie dem TT1815 oder dem TT1512 kombinieren, und der Wechsel von Schlaufen oder Clips ist ohne Abschaltung der Maschine möglich. Im Hinblick auf noch kürzere Ausfallzeiten kann der Doppelclipper mit einem Schwenkrohr oder einem Parallelrevolver ausgerüstet werden, sodass der Wurst- oder Collagendarm gewechselt werden kann, ohne die Clipmaschine zu öffnen. www.tippertie.com



Automatic sausage production

Coupling cutting-edge design and engineering in its SwiStick system, Tipper Tie Alpina is setting new standards for systems productivity, reliability and safety.

Stuffing, clipping, looping, hanging, and transferring smoking sticks can all be managed efficiently by a single operator no matter the length or weight of the product. Selecting which system is better suited for a particular operation, SwiStick or its mate SwiStickXXL, ultimately depends on the size of the product being produced. The flexible SwiStick processes sausages in plastic, fibrous, and collagen casings with a maximum sausage or string length of 1 m (39.4 inches), and hangs up to 100 loops per minute on the smoking sticks. The SwiStickXXL is ideal for high-volume producers of longer and heavier sausages who require lengthy, uninterrupted production runs. It can hang a significantly longer sausage or string length of 66.98 inches (1.7 m) at speeds up to 65 loops per minute. An robot or automatic-conveyor work takes over the transport of the loaded sticks to the smoking trolley. When the pre-set number of loops is reached, the filled smoking stick is ejected from the SwiStick into a buffer in 600 micro-seconds, and a new stick is supplied from the magazine. An advanced monitoring system indicates when only a few sticks remain in the 22-stick magazine. If it is emptied, the entire line stops automatically. SwiStick connects easily to a double clipper like the TT1815 or TT1512, and changing loops or clips is accomplished without disconnecting the machine. www.tippertie.com

Sun[®]
Products

by World Pac

**MEHR ALS
NUR EIN
DARM!**

**DAS
ORIGINAL!**



Sun[®]
Products

Vertriebs GmbH

SPM*Sun Products

Vertriebs GmbH

Parkstraße 21

76131 Karlsruhe

Tel: 0721-62811-0

Fax: 0721-62811-28

spm@sun-products.de

www.sun-products.de

"WE DON'T IMITATE...
...WE INNOVATE!"[®]



Aufmerksamkeit durch mobile Werbung

Mobile advertising attracts attention

Werbung im Mobile-Internet steigert die Markenbekanntheit und bleibt in den Köpfen der Nutzer hängen. Dies geht aus einer Werbewirkungsstudie hervor.

Advertising on the mobile internet fosters brand awareness and sticks in the users' minds. These are the findings of a recent advertising effectiveness study.

Das Mobile-Internet wird für Werbungtreibende immer wichtiger und hat aufgrund der sich stetig entwickelnden Reichweiten durchaus Relevanz – und die Tendenz, dass Teile des Werbebudgets dem Mobile-Kanal zugeteilt werden, ist schon lange zu beobachten. Es liegen bereits diverse Wirkungsstudien einzelner Vermarkter zum Thema „Mobile Advertising“ vor. Dabei wurden meist große Marken untersucht, deren Kampagnen crossmedial aufgestellt waren und parallel in anderen Mediengattungen geschaltet wurden. Eine Frage bleibt somit bis heute offen: Wie groß ist der Werbewirkungsanteil, der allein auf das Mobile Advertising zurückzuführen ist? Im Rahmen einer vermarkterübergreifenden Studie „Kinnie 2011“ ging

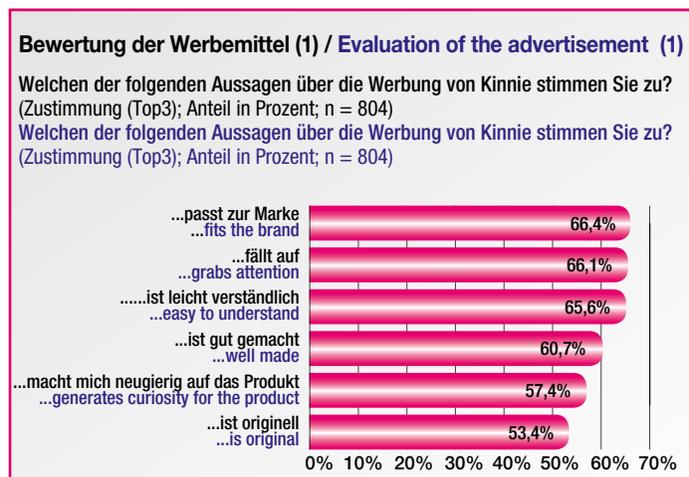
der Unit Mobile Advertising (MAC) im Bundesverband Digitale Wirtschaft (BVDW) e. V. dieser Frage nach. Hierzu wurde nach Kampagnenstart der Einfluss des mobilen Werbemittels auf Markenbe-

Mobile Internet is becoming more and more important for advertiser and due to its coverage it has a certain relevance – and the trend towards spending a share of the marketing budget

on mobile channels has been considered for a long time. There are various effectiveness studies available on the topic of “ Mobile Advertising “ that were conducted by single marketing companies. In most cases these studies examined large brands by means of cross media campaigns which were also advertised in other media types. One question still remains unanswered: How big is the share of mobile advertising in total advertising effectiveness.

Within the framework of the cross-marketing study „Kinnie 2011“ the expert Unit Mobile Advertising (MAC) of the

66,4 % der Befragten waren der Meinung, dass das Image-Banner zur Marke passt./ 66.4% agreed to the fact, that the advertisement went well with the brand.



kantheit, Werbeerinnerung (Ad Awareness, Recall, Recognition), Markenimage und Werbegefallen der Testgruppe per Online-Befragung erhoben und mit den vor Kampagnenstart erfassten Befunden einer Kontrollgruppe verglichen. Die Mobile-Kampagne zeigte in allen Punkten eine überzeugend positive Werbewirkung. Die Einladung zur Befragung erfolgte über ein Einladungsbanner, das auf den Platzierungen der späteren Kampagne geschaltet wurde.

Werbewirkungsindikatoren

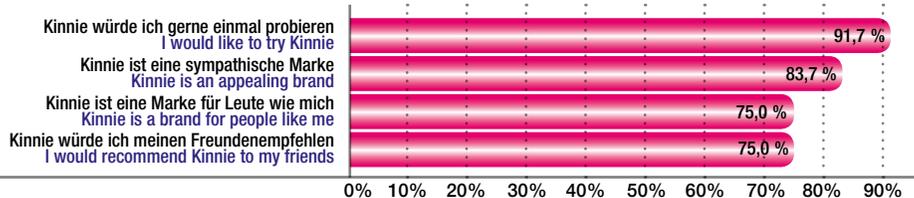
Der Fragebogen der Studie ging auf die essenziellen Werbewirkungsindikatoren ein. So wurde ermittelt, welchen Erfolg die Platzierung der Werbemittel hinsichtlich Markenbekanntheit, Werbeerinnerung (Ad Awareness, Recall, Recognition), Markenimage und Gefallen der Werbemittel hatte. Da die Marke Kinnie auf dem deutschen Markt nicht vertreten ist und somit der Großteil der deutschen Bevölkerung Kinnie nicht kennt, entsprach das relativ niedrige Niveau der Markenbekanntheit den Erwartungen. Wurde die Messung der Testgruppe jedoch mit der Kontrollgruppe verglichen, zeigte sich ein positiver Effekt. Vor Schaltung der Kinnie-Kampagne im mobilen Umfeld, kannten 5,4 % der Teilnehmer die Marke. Nachdem die Kampagne für das Erfrischungsgetränk über einen Zeitraum von mehreren Wochen auf den mobilen Sites zu sehen war, gaben bereits 9,8 % der Teilnehmer an, die Marke Kinnie zu kennen. Alle Teilnehmer, die sich an die Werbung von Kinnie erinnern konnten, wurden zu den markanten Merkmalen der Kampagne befragt: „Wenn Sie noch einmal

Marketingimage / Evaluation of the advertisement (1)

Uns interessiert jetzt noch, welche Meinung Sie ganz allgemein von Kinnie haben?

(Filterfrage: Brand Awareness = Ja; Zustimmung (Top 3); Anteil in %; n = 67)

Finally we would like to know your opinion of Kinnie? (filer question: brand awareness = Yes; agreement (top 3); share in %; n = 67)



Über 90 % der Befragten würden Kinnie gerne einmal probieren./ More than 90% of the interviewees Kinnie would try with pleasure once.

versuchen, sich ganz genau an die Kinnie-Werbung zu erinnern – an welche (der folgenden) Dinge erinnern Sie sich?“ Dabei konnten 91,2 % mindestens ein Merkmal nennen.

Kampagne bleibt in den Köpfen haften

Ob sich die Teilnehmer der Studie, die einen Kontakt zum Kinnie-Werbemittel hatten, zu einem späteren Zeitpunkt an die Werbekampagne erinnern konnten, wurde mithilfe der Wirkungsindikatoren Ad Awareness, Recall und Recognition gemessen. Dabei handelt es sich um Indikatoren der Werbewirkung, die kurzfristig durch die Werbekampagne beeinflussbar sind und nicht (wie das Markenimage) langfristig aufgebaut werden müssen. Kinnie landete mit einer Ad Awareness von 10,9 % auf dem zweiten Rang – hinter der bereits im Land etablierten Marke Bionade (15,1 %). Auch die Kommunikation der Kernbotschaft mithilfe der Mobile-Werbemittel war sehr erfolgreich: Zwei Drittel der relevanten Gruppe konnte bestätigen, dass es sich bei Kinnie um ein Erfrischungsgetränk aus Malta handelt (66,7 %).

An die Abbildung der Flaschen

konnten sich 31,6 % der Gruppe erinnern – ein Wert, der beweist, dass die detaillierte Darstellung von Produktbildern auch auf mobilen Endgeräten funktioniert. Ebenfalls erkannte knapp ein Drittel (31,6 %) der Teilnehmer den animierten Slogan „not just good looks!“, der unmittelbar nach Auslieferung des Mobile Ads zu lesen war. An den zweiten Teil des animierten Slogans („timeless taste“) konnten sich 24,6 % der Teilnehmer erinnern. Lediglich 8,8 % der relevanten Gruppe konnten sich an kein Merkmal der Kinnie-Werbung erinnern.

Darüber hinaus zeigt sich der Werbewirkungserfolg der Kinnie-Kampagne auch bei der gestützten Werbeerinnerung (Recognition). Hier wurde den Probanden das eingesetzte Werbemittel unmittelbar im Rahmen des Fragebogens gezeigt und gefragt: „Haben Sie dieses Werbebanner schon einmal im mobilen Internet – also auf Internetseiten, die Sie mit Ihrem Handy aufrufen – gesehen?“ Jeder dritte Teilnehmer konnte sich an das Werbemittel nach Vorlage erinnern. Die gestützte Werbeerinnerung konnte mehr als verdreifacht werden.

Bundesverband Digitale Wirtschaft (BVDW) e.V. pursued this question. To this end, the influence of mobile advertising channels on brand awareness, ad awareness, recall, recognition, brand image and advertising acceptance by the panel was compared to the results of a control group at the beginning of the campaign. The study was conducted online. The mobile campaign convinces through very positive results in all points regarding advertising effectiveness.

Baseline measurement

In order to be able to completely exclude external influences, an advertising campaign on behalf of the Maltese brand Kinnie was run for this survey. Kinnie isn't available in Germany and the product isn't advertised in any channel. The invitation to participate in the survey was submitted by means of an invitation banner, which was placed on the future position of the campaign.

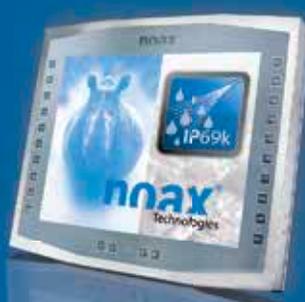
Advertisement effectiveness indicators

The questionnaire of the study dealt with essential advertisement effectiveness indicators. This allowed to evaluate the

Robuster geht es nicht!
Industrie Computer bis IP69k



Live-Test unter www.noax.com



noax[®]
Technologies

Free-Call:
00800 - 6629 4472
info@noax.com
www.noax.com

Markenimage

Die Wahrnehmung der Marke Kinnie bei den Probanden der Studie wurde mithilfe einer Operationalisierung des Markenimages festgehalten. Das Markenimage ist im Rahmen einer (kurzfristigen) Kampagne nur sehr schwer beeinflussbar, es wird vielmehr vom Unternehmen über einen längeren Zeitraum aufgebaut und gepflegt. Hier fällt besonders auf, dass die Neugier bei den Teilnehmern der Studie, die schon einmal von der Marke Kinnie gehört haben, durch

die mobile Kampagne geweckt wurde. 91,7 % hatten im Rahmen der Befragung Lust auf mehr und stimmten der Aussage „Kinnie würde ich gerne einmal probieren“ zu (vgl. Grafik S. 57). 83,7 % der Markenkennner bestätigten auch die Aussage, dass Kinnie eine sympathische Marke ist. So konnten sich sogar drei Viertel der Teilnehmer mit der Marke identifizieren und gaben an, dass sie das Erfrischungsgetränk ihren Freunden weiterempfehlen würden (75 % gaben für die Image-Items „Kin-

success of the position with regard to brand awareness, ad awareness, recall, recognition, brand image and ad acceptance. Since the brand Kinnie isn't present on the German market and therefore most Germans weren't familiar with Kinnie, the result represented a relatively low level of brand awareness and expectations. However, when the measurements of the test group were compared to the results of the control group, a very positive effect was observed. Before the Kinnie campaign was published in a mobile environment, 5.4% of the participants knew the brand. After the campaign on behalf of the soft drink producer was run on mobile sites over a period of several weeks, 9.8% of the people participating in the study stated that they were familiar with the brand. All participants that remembered the campaign were asked about the distinctive characteristics of the advertisement: "Try to recall what the Kinnie banner exactly looked like - which (of the following) things do you recall?" 91.2% of the participants were able to recall at least one feature.

bered the image of a bottle – a considerable value which proves that a detailed image of products also works on mobile devices. Almost one third (31.6%) of the participants also recognized the animated slogan "not just good looks!", which was shown directly after publication of the Mobile Ads. 24.6% of the participants recalled the second part of the animated slogan ("timeless taste"). A mere 8.8% of the relevant group couldn't recall any feature of the Kinnie campaign. Furthermore, the ad effectiveness of the Kinnie campaign was also evident in the indicator of recognition. In these cases the test persons were shown the advertisement directly as part of the questionnaire and they were asked: "Have you ever seen this ad banner on the mobile Internet – i.e. on websites you can access on your mobile phone?" One out of three participants was able to recall the advertisement after he was shown the ad. The reference value of the control group was 8.1%.

Brand image

Brand awareness of Kinnie amongst the participants of the study was established by means of operationalisation of the brand image. Within the framework of a (short-term) campaign it's hard to make an impact on the brand image since it has to be strengthened and maintained by the company for a longer period of time. A particularly striking fact was that the campaign arose the curiosity of those participants who were already familiar with the brand Kinnie. A convincing share of 91.7% said that they would like to know more and agreed to the statement „I would like to try Kinnie“. 83.7% of those who knew the brand confirmed that Kinnie was an appealing brand. As much as three quarters of the participants identified themselves with the brand and said that they would recommend their friends to try the soft drink

Campaign sticks in the mind

Whether the participants of the study who saw the Kinnie advertisement could recall the campaign later, was measured by means of the effectiveness indicators ad awareness, recall and recognition. This ad effectiveness indicators can be influenced by the campaign at short notice and don't need to be established in the long term (like e.g. brand image). With an ad awareness of 10.9% Kinnie was on the second place – directly behind Bionade (15.1%) which is already established on the German market. The mobile channel was also very successfully conveying the core message of the ad: Two thirds of the relevant group confirmed that Kinnie was a soft drink from Malta (66.7%). 31.6% remem-

RENNER
SCHLACHTHAUSTECHNIK

Systems for the red meat industry

Maßgeschneiderte Lösungen perfekt auf Sie zugeschnitten!

- Rinderschlachtung
- Schweineschlachtung
- Fördertechnik
- Hygienetechnik
- Stallungen
- Enthaarungsschläger
- Zubehör

RENNER
Schlachthaus Technik GmbH
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Tel. 0 73 66/9 20 96-0
Fax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de

Kanalabscheider
Putzt Fettnebel und Feuerdäfel weg!

- bessere Prozesshygiene
- ölfreie Maschinen
- saubere Abluftkanäle
- geruchsfreie Fortluft
- selbstreinigende CYCLONE®-Abscheider
- hoher Brandschutz
- alles aus Edelstahl

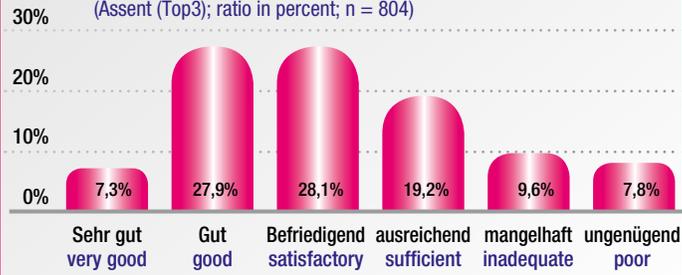
REVEN® X-CYCLONE®

REVEN® Luftreiniger · Tel.: +49 (0) 7042-373-0
Interessiert an einer Vorführung im Werk?
www.reven.de/fettnebel

Bewertung der Werbemittel (2) / Evaluation of the advertisement (2)

Welche Schulnote würden Sie dem Werbebanner geben?
(Zustimmung (Top3); Anteil in Prozent; n = 804)

What school grades would you award to the ad banner? ?
(Assent (Top3); ratio in percent; n = 804)



Rund 28 % geben dem Werbemittel eine gute Note./ About 28% give a good grade to the advertising means.

nie ist eine Marke für Leute wie mich“ und „Kinnie würde ich meinen Freunden empfehlen“ ihre Zustimmung).

Für die Kinnie-Kampagne wurde ein Werbemittel konzipiert, das den Mobile Advertising Standards der MMA (Mobile Marketing Association) entspricht. Eingesetzt wurde ein animiertes X-Large-High-Image-Banner im Format 300 x 75 Pixel (Breite-Höhe-Verhältnis von 4:1). Das Werbemittel wurde jedem Probanden auf seinem mobilen Endgerät gezeigt, bevor es anschließend bewertet wurde. Von der gesamten Stichprobe waren sich zwei Drittel (66,4 %) einig, dass die ausgelieferten Kreationen der Kampagne zur Marke passten (vgl. Grafik S. 56).

(75% agreed to the image items „Kinnie is a brand for people like me“ and „I would recommend Kinnie to my friends“).

Appeal of the advertisement

An advertisement according to Mobile Advertising Standards of the MMA (Mobile Marketing Association) was developed. An X-large-high-image-banner format 300x75 pixel was used (width-height-ratio 4:1). The advertisement had been shown to the test person on a mobile device before the results were evaluated. From all random samples taken, two thirds (66.4%) agreed to the fact that the design of the advertisement went well with the brand.

Grafik: BYVDW

Noax Aus eigener Fertigung

Noax Technologies entwickelt, produziert und vertreibt seit über 20 Jahren Industrie-PCs (IPC). Sie werden weltweit eingesetzt – von der Maschinendatenerfassung und Steuerung an CNC-Maschinen über die mobile Lagerverwaltung mit WLAN-Anbindung auf Staplern bis hin zur Betriebsdatenerfassung in der Lebensmittel-

produktion. Dabei haben alle Computer die gemeinsamen Qualitätsmerkmale wie komplett geschlossene Gehäuse, Verzicht auf Außenlüfter, kompakter Aufbau, Verwendung ausschließlich hochwertiger und industrietauglicher Komponenten und das All-In-One-Motherboard. Made in Germany – das bildet hierfür die Grundlage. Das All-In-One-Motherboard ist das Herzstück eines jeden IPCs. Sie sind in unterschiedlichen Varianten erhältlich und ermöglichen so eine individuelle Anpassung an die spezifischen Anforderungen. www.noax.com

Foto: Noax Technologies



MEAT PROCESSING MACHINERY

KUTTER

ZUR UNIVERSELLEN
HERSTELLUNG VON BRÜH-,
KOCH- UND ROHWURST
IN BESTER PRODUKTQUALITÄT

- > Höchste Produktivität
- > Durchdachtes Hygienekonzept
- > Klares Schnittbild und hervorragende Produktfeinheit
- > Ergonomische Bedienung und Arbeitsweise
- > Hohe Energieeffizienz
- > Über 130 Jahre Erfahrung im Lebensmittelbereich



www.laska.at

Abluftreinigung
Air cleaning devices



→ **Abluftreinigung**
Effiziente Reinigung von heißer fettiger Bründenabluft aus Industriefrituren unter Einhaltung TA-Luft/ C-Gesamt

oxytec AG | 8001 Zürich
Tel. +41-(0)44-214-6294 | Fax +41-(0)44-214-6519
oxytec@oxytec-ag.com | www.oxytec-ag.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment



→ **Abwasservorklärung**
BSBs, CSB u. Fettreduzierung bis 95% durch geruchsfreie Ozonfotation

oxytec AG | 8001 Zürich
Tel. +41-(0)44-214-6294 | Fax +41-(0)44-214-6519
oxytec@oxytec-ag.com | www.oxytec-ag.com

Autoklaven/ Autoclaves



ASCA AUTOKLAVEN

Protokollierung über USB-Stick
CE-zertifiziert-TÜV geprüft
100 – 1.500 l Inhalt, alle Beheizungsarten – sterilisieren – pasteurisieren – druckkochen

Tel.: 06052/9184402 • Fax: 06052/9278841
E-Mail auth@asca-consulting.com
www.asca-consulting.com
Lindenallee 46 • 63619 Bad Orb



Kessel + Autoklav

– von 120 bis 5.000 Liter Kesselinhalt
– mit Mikroprozessorsteuerung
– geprüft nach Druckgeräterichtlinie
– 97/23/EG, CE-Zertifikat



KORIMAT Metallwarenfabrik GmbH
Zum Neuland 12, 35708 Haiger-Weidelbach
Tel. 0 27 74/92 39 93, Fax 0 27 74/9 23 01 91
www.korimat.de, info@korimat.de

Bandsägeblätter
Bandsaw blade



EDGE Manufacturing GmbH
Maurerstrasse 7
21244 Buchholz i. d. Nordheide
www.edgegmbh.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines



ITEC®
FOOD TECHNOLOGY
Auf dem Tigge 60 b+c D - 59269 Beckum-Westf.
Tel: 0 25 21 - 85 07 0 / Fax: 0 25 21 - 85 07 90
info@itec.de www.itec.de



REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net Tel.: 08031-809569-0



Singer & Sohn GmbH
Förderanlagen- u. Maschinenbau
Conveyor technology and engineering
Industriepark Erasbach B1 · D-92334 Berching
Tel.: +49 (0) 84 62 / 94 22-0 · www.singer-und-sohn.de
Fax: +49 (0) 84 62 / 94 22-125 · info@singer-und-sohn.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines



83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 · 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 · 61 64
www.wvgkainz.de

Bolzenschussapparate
Slaughter guns



Karl Schermer
Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

FleischNet.de

Onlinemagazin rund um Fleisch und Wurst
Content Service zum Top-Preis
Wir liefern Ihnen die Inhalte, die Sie brauchen.

**Brüh- und Enthaarungs-
maschinen**
Scalding and dehairing machines



RENNER
SCHLACHTHAUSTECHNIK GmbH
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66 / 9 20 96-0
Telefax 0 73 66 / 9 20 96-99
www.renner-sht.de

Clipverschlusstechnik
Clip-sealing technique



CLIPTECHNIK
DEUTSCHLAND BMBH
Qualität durch Erfahrung - Quality by Experience
**Clipmaschinen,
Clips, Schlaufen,
Garne etc.**
Beratung · Vertrieb · Service · Onlineshop
www.cliptechnik24.de
Telefon: 03521-718 361
Telefax: 03521-718 362



Poly-clip System GmbH & Co. KG
Postfach 3121 · 65789 Hattersheim a.M.
Tel. +49 6190 8886-299 · Fax +49 6190 8886-15270
marketing@polyclip.com · www.polyclip.com

Dampfautomaten
steam generator



CERTUSS
Wir machen Dampf
**CERTUSS Dampfautomaten
GmbH & Co. KG**
Hafenstr. 65
D-47809 Krefeld
Tel.: +49 (0)2151 578-0
Fax: +49 (0)2151 578-102
E-Mail: krefeld@certuss.com
www.certuss.com

**Dampfkessel und Tanks –
Gebrauchtanlagen**
Second hand steam boilers
and tanks

**DAMPFKESSEL • TANKS
ANKAUF • VERKAUF**
H. SPRENGER GmbH, Essen
www.sprenger-essen.de
Tel. +49(0) 2 01/ 2 99 95 • Fax +49(0) 2 01/ 2 99 97

Darmaufziehgeräte
Intestine hoisting machines



**DA-TURBOFIX®
Steinmetz OHG**
Inh. Arild Steinmetz
34225 Baunatal • Porschestr. 19
Ruf 05 61/40 31 30
Fax 05 61/40 27 17
www.steinmetzohg.de
stohg@gmx.de

Därme/ Sausage casings

Naturdärme | Schlachtnebenprodukte | TiefkühlLeistungen



**Hochwertige Naturdärme
für die Wurst von Welt.**

CDS Hackner GmbH
Rossfelder Straße 52/5
D-74564 Crailsheim
Tel. +49 (0) 7951 391-0
www.cds-hackner.de



Für die Wurst von Welt.

Dosenfüllmaschinen
Can filling machines

kupo
**Service und Handel
mit neuen und gebrauchten
Fleischereimaschinen**
Tel.: +49(0)33434/ 14831
kontakt@kupo-berlin.de
www.kupo-berlin.de

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems



REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net Tel.: 08031-809569-0

EDV/ Data processing

EDV-Lösungen für Schlachthöfe,
Zerlegebetriebe, Fleischhandel und Produktion
www.flagranto.de

**Einweg- und Arbeits-
schutzkleidung,
Food- und Berufskleidung**
One way protective clothing



HELE
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...



Gesamtkatalog gratis anfordern!
Gutenbergstr. 16 · 91560 Heilsbrunn · Tel. 09872 / 9771-0
info@hele.de • www.hele.de

**Elektrische
Betäubungsanlagen**
Electrical stunning systems

Karl Schermer
Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Elektrische Viehtreiber
Electrical cattle prods

Karl Schermer
Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Enthäutungsapparate
Skinning machines

EFA
Meat Processing Power
Postfach 60 · D-75429 Maulbronn
Telefon +49 (0)7043/102-0
Telefax +49 (0)7043/102-78
www.efa-germany.com
E-Mail: efa-verkauf@biaxefa.com

**gastroinfo
portal**
www.gastroinfoportal.de

Entkeimung/ Sterilisation

oxytec
air & water purification systems
→ **Entkeimung**
UV-C Entkeimung von Luft und Oberflächen
oxytec AG | 8001 Zürich
Tel. +41 (0)44-214-6294 | Fax +41 (0)44-214-6519
oxytec@oxytec-ag.com | www.oxytec-ag.com

STERIL SYSTEMS
UV-C-Entkeimung für Luft,
Wasser, Oberflächen und
Raumlufttrocknung
Tel. +43 (0)662 884100
www.sterilsystems.com

**Entschwartzungsklingen u.
Gattermesser**
Derinder and slicer blades

KUNO WASSER GmbH
Brühler Str. 83
42657 Solingen
Telefon 0212/81 16 05
Telefax 0212/80 88 1
www.kuno-wasser.de

**Entsehnungsmaschinen
und -anlagen**
De-tendoning machines

Immer auf dem
neuesten Stand ...
Das Original!
Baadern=Gewinn
BAADER
Food Processing Machinery
Geniner Str. 249 · D-23501 Lübeck · Germany
Tel.+49/451-53020 · Fax +49/451-5302492
separation@baader.com · www.baader.com

Etiketten/ Labels

contact
Auszeichnungssysteme
**Die Marke für Etiketten
und Etikettiertechnik**
• Etiketten • Handauszeichner
• Etikettieranlagen • Ladenausstattung
• Etikettendrucker • Warensicherung
K-D Hermann GmbH
contact Auszeichnungssysteme
Hainbrunner Strasse 97
D-69434 Hirschhorn
Telefon: +49 62 72 / 922 - 300
E-Mail: info@contact-online.de
Internet: www.contact-online.de

Fleischereimaschinen
Butchering machines

KRÖGER
Fleischerei- & Verpackungsmaschinen
Karl-Heinz Kröger
Birkengrund 2a
D-21423 Winsen a. d. Luhe
Telefon (0 41 71) 7 24 48
Fax (0 41 71) 7 46 08
Mobil 0 172 540 15 55
www.kroeger-winsen.de

Fleischereimaschinen
Butchering machines

**Laska Service Deutschland
Meissner Service Deutschland
Maschinenhandel**
FMH Müller GmbH
Bahnhofstraße 11 • 35713 Eschenburg
www.fmh-mueller.de
Tel. 0 27 70 27 19 75 • Fax 0 27 70 27 19 76
Funk 01 51 61 54 32 11

Eilige Anzeigen
unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-120
Fax: 0 89/ 3 70 60-111

K+G WETTER
Erfolg mit eingebaut
Goldbergstr. 21 · 35216 Biedenkopf
Tel. (0 64 61) 9 84 00 · Fax 9 84 025
www.kgwetter.de · info@kgwetter.de
Kutter · Wölfe · Mischer

LASKA
www.laska.at e-mail: laska@laska.at
KUTTER, MISCHMASCHINEN
WÖLFER, GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER
A-4050 TRAUN, Makartstraße 60
Tel. 0043/72 29 606-0, Fax 0043/72 29 606-400
Mobiltelefon Deutschland 0171-3139307

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

ITEC
FOOD TECHNOLOGY
Auf dem Tigge 60 b+c D - 59269 Beckum-Westfl.
Tel: 0 25 21 - 85 07 0 / Fax: 0 25 21 - 85 07 90
info@itec.de www.itec.de

Edelstahl-Intralogistik
MFI
www.mfi-lb.de
SYNERGIEN DIE VERBINDEN
Förder- & Lagersysteme, Software, Roboter-
applikationen, Kleinteile- und Hochregallager...
MFI AG · Hirschmann-Ring 13 · 71726 Benningen
Tel. +49(0)7141/25208-0 · Fax +49(0)7141/25208-98

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net Tel.: 08031-809569-0

Singer
Förderanlagen- u. Maschinenbau
Conveyor technology and engineering
Singer & Sohn GmbH
Industriepark Erasbach B1 · D-92334 Berching
Tel.: +49(0)8462/94 22-0 · www.singer-und-sohn.de
Fax: +49(0)8462/94 22-125 · info@singer-und-sohn.de

wvgkainz
83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 · 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 · 61 64
www.wvgkainz.de

Ihr Weg in den russisch-
sprachigen Markt mit:
**МЯСО
МОЛОКО**
Probeheft anfordern unter
Telefon: 089/ 370 60 260

Fußbodensanierung
floor reconstruction

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH
**Bodensanierungen nach
EG-Richtlinien**
www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370

**TIERÄRZTE
OHNE GRENZEN**
Tierärzte ohne Grenzen engagiert sich für
Menschen in Afrika, deren Lebensgrundlage
die Tierhaltung ist. Unterstützen Sie diese
Menschen mit Ihrer Spende.
Spendenkonto 043 43 43 300 • BLZ 251 900 01
www.togev.de

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher

Neu- und Gebrauchtmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.



www.gps-reisacher.com

Telefon: +49 (0) 83 34/9 89 10 - 0
Fax: +49 (0) 83 34/9 89 10 - 99
E-Mail: info@gps-reisacher.com

Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

Gewürze/ Essenzen
Spices/ Essence

Die ganze Welt
des Würzens



HAGESÜD INTERSPICE

Gewürzwerke GmbH & CO.KG
71282 Hemmingen · Saarstraße 39
Telefon: (0 71 50) 942-60
Telefax: (0 71 50) 942 880
www.hagesued.de
E-Mail: info@hagesued.de

Gewürze/ Essenzen
Spices/ Essence

VAN HEES
We know how!

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1 • DE-65396 Walluf
T. +49 61 23 70 80 • F. +49 61 23 70 82 40
www.van-hees.com

Internetservice
Internet Service

www.FleischNet.de

**Kabinen-,
Durchlaufwaschanlagen**
Cabin-type, run-through
washing units

ITEC®

FOOD TECHNOLOGY

Auf dem Tigge 60 b+c D - 59269 Beckum-Westf.
Tel: 0 25 21 - 85 07 0 / Fax: 0 25 21 - 85 07 90
info@itec.de www.itec.de

wvgkainz GmbH

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 · 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 · 61 64
www.wvgkainz.de

**gastroinfo
portal**
www.gastroinfoportal.de

Gütezusätze
Processing additives

VAN HEES
We know how!

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1 • DE-65396 Walluf
T. +49 61 23 70 80 • F. +49 61 23 70 82 40
www.van-hees.com

Ihr Weg in den russisch-
sprachigen Markt mit:



Probeheft anfordern unter
Telefon: 089/ 370 60 260

**Klima- und
Rauchanlagen**
Maturing and smoke systems

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

KARL TICHY HANDELS. G.M.B.H.

33550 Haag Austria Tel.:+43 664 44 33 22 1
www.tichytrading.at

**DA BIST
DU JA!**

Meron,
5 Jahre

**DZI
Spenden-
Siegel**

**Viele Kinder wie
Meron suchen Hilfe.
WERDE PATE!**

World Vision
Zukunft für Kinder!

WORLDVISION.DE

Hygienetechnik
Hygiene technology

ITEC®

FOOD TECHNOLOGY

Auf dem Tigge 60 b+c D - 59269 Beckum-Westf.
Tel: 0 25 21 - 85 07 0 / Fax: 0 25 21 - 85 07 90
info@itec.de www.itec.de

info@autotherm.de

AUTOTHERM

*Klima- und
Rauchertechnik*

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

Gewürze/ Spices

www.avo.de

AVO

**Geschmack
& Technologie**

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

AVO-WERKE
Industriestr. 7 · 49191 Belm
Tel. 054 06/5 08-0 · Fax 41 26
E-mail: info@avo.de

Nubassa
Gewürzwerk

Gewürze • Gewürzmischungen • Aromen
Technologie-Compounds • Marinaden
Grillöle • Convenience • Gütezusätze
Starterkulturen • Entwicklungen für die
Lebensmittel- und Fleischwarenindustrie
und vieles mehr...

*Wir liefern auch Produkte ohne Zusatz von
Gluten • Lactose • Glutamat • Milcheiweiß
künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen!*

Nubassa Gewürzwerk GmbH
Tel. 06204 9627-0 • Fax: 06204 75811
info@nubassa.de • www.nubassa.de
...Ihr Partner für Sicherheit und Erfolg!

WALTER
cleaningsystems

- Reinigungssysteme
Individual-Druckreinigung
Schaumreinigung
Desinfektion
- Automatische Bandreinigung
- Mischerreinigung

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH
Neue Heimat 16 Phone: +49 7046 980-0
D-74343 Sachsenheim- Fax: +49 7046 980-33
Ochsenbach info@walter-geraetebau.de

**Knochenputzer- und
Entfettungsgeräte**
Bone cleaner and fat-removing
apparatus

EFA
Meat Processing Power

Postfach 60 · D-75429 Maulbronn
Telefon +49 (0)7043/102-0
Telefax +49 (0)7043/102-78
www.efa-germany.com
E-Mail: efa-verkauf@biaxefa.com

Kochkammern und -schränke
Cooking chambers and cabinets

info@autotherm.de



Klima- und Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

Kühlfahrzeuge/ Cooler vehicles



Kiesling
Kühlfahrzeuge

Kiesling Fahrzeugbau GmbH
Lauteracher Weg 10
89160 Dornstadt-Tomerdingen

Telefon 0 73 48 / 20 02 - 0
Telefax 0 73 48 / 20 02 - 40
E-Mail: info@kiesling.de

Info unter
Internet: www.kiesling.de



Kühltumbler/ Cooling tumblers



BTE Maschinenbau GmbH
Systemtechnik und Service
für die Nahrungsmittelindustrie
Kirchbergstr. 52
D-79730 Murg-Hänner
Telefon 0 77 63/89 99 + 89 90
Telefax 0 77 63/89 10

Kunstdärme/ Artificial casings



HansSchütt

HansSchütt
Kunstdärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuet.de
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Kunstdärme/ Artificial casings



KUNSTSTOFFDÄRME
massgeschneidert zur
Anwendung passend
*Herstellung – Konfektion – Vertrieb
Fachberatung*



H.MUDDER GmbH KUNSTDÄRME
H.Hasemeier-Str. 30 · 49076 Osnabrück
Tel. (0541) 139 120 Fax: (0541) 139 1261
e-mail: info@europlast.de
www.europlast.de

Kunststoffverkleidung
Plastic covering



*Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH*

D-34233 Fulda
Am Berg 4
Tel. (0 55 41) 18 79
Fax (0 55 41) 69 06



REZEPTE | FORUM | NEUHEITEN
immer ein Genuss!
KAESEWEB.DE

Kuttermesser/ Cutter blades



Ergehtages
Werkzeuge
seit 1950

COLUMBUS

J. F. Fuchs
Maschinen- u. Werkzeugfabrik
GmbH & Co.
Maschinenmesser-Fabrik
Adestraße 15 · 70435 Stuttgart
Fon: (0711) 820 321-3
Fax: (0711) 820 321-40

J.F. FUCHS
J.F.F. Fuchs
seit 1830
...wenn es auf Messers Schneide ankommt

Kuttertechnik
Cutting technology

Prozess-Technik



TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A DORNER COMPANY

www.tippertie.com

Luftreiniger/ air cleaner



REVEN
X-CYCLONE
Air Cleaner
Luftreiniger

Rentschler REVEN
Lüftungssysteme GmbH
Tel. 07042-3730
info@reven.de
www.reven.de

Messer/ Knives



DICK
Traditionsmarke der Profis

Messer · Werkzeuge
Wetzstähle · Schleifmaschinen

www.dick.de

**Messer für
Lebensmittelverarbeitungs-
maschinen**
Knives for food-processors



ASTOR
BLADES

Schneidwerkzeuge GmbH
Lebbiner Str. 18 | D-15859 Storkow
Tel. +49 (0)33678-649-0 | Fax ...-649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de/com

Kuttermesser | Abschneidmesser | Schweinespaltmesser
Gattermesser | Entschwartungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Staakermesser | Injektornadeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen



Schiller
MASCHINENMESSER GMBH

Schiller Maschinenmesser GmbH
Clev 19 · 51515 Kürten · Deutschland

Telefon: +49 (0) 22 07 94 81 40
Telefax: +49 (0) 22 07 94 81 50
www.schiller-messer.de

Erfahrung · Qualität · Leistung

Mischmaschinen
Mixer machines



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

FleischNet.de
Onlinemagazin rund um Fleisch und Wurst

Content Service zum Top-Preis
Wir liefern Ihnen die Inhalte,
die Sie brauchen.

Pökelinjektoren
Curing injectors



Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

**Pökel- und
Massiertechnik**
Curing and massaging technology



Suhner
food processing equipment

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
E-mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Räder und Rollen
Wheels and casters



**Räder und Rollen
aus Edelstahl: V2A und V4A**

Direkt ab Werk:
Tel. 02992-3017 · www.fw-seuth.de

**Rauchstockwasch-
maschinen**
Smoke stick washing machines



Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
www.eberhardt-gmbh.de

Rauchwagen
Smoke carriages



Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpresen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
www.eberhardt-gmbh.de

ITEC®
FOOD TECHNOLOGY

Auf dem Tigge 60 b+c D - 59269 Beckum-Westf.
Tel: 0 25 21 - 85 07 0 / Fax: 0 25 21 - 85 07 90
info@itec.de www.itec.de

Rauchwürzpräparate
Smoke seasoning compounds

Rauchwürzer

Geräucherte Lebensmittel
Rauchsatz, Räucherdextrose, u.a.
für Fleisch- Fischwaren u. Soßen
HENNING GMBH
D-24558 Henstedt-Ulzburg
Maurepasstr. 10 Tel. (04193) 6673
info@henning-wuerzer.de

Sägen/ Saws



Postfach 60 · D-75429 Maulbronn
Telefon +49 (0)7043/102-0
Telefax +49 (0)7043/102-78
www.efa-germany.com
E-Mail: efa-verkauf@biaxefa.com

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment



Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66/9 20 96-0
Telefax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de



Postfach 60 · D-75429 Maulbronn
Telefon +49 (0)7043/102-0
Telefax +49 (0)7043/102-78
www.efa-germany.com
E-Mail: efa-verkauf@biaxefa.com

**Schlacht- und
Rohrbahnanlagen**
Slaughter and pipe-lane units



Gesamtlösungen nach EU-Norm
Planung und Ausführung
Betäubungsanlage für Rinder.
Tel. 03 68 48/8 24 00 - www.hornickel.com



Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66/9 20 96-0
Telefax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de



Schleifmaschinen
Grinding machines



Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen
www.dick.de



Hermann Wiegand GmbH,
Am Anger 27, 36169 Rasdorf,
Tel.: -49(0)6651/9600-0,
Fax: +49(0)6651/9600-16,
Internet: http://www.h-wiegand.com,
E-Mail: h-wiegand@web.de

Schmiermittel/ Lubricants



High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**
Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0841 961 29-04, Fax +13 - www.brunox.com
Großhändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge/
Cutting tools



www.giesser.de

Sortieranlagen/ Sorting units



www.liebel-waegetechnik.de
Telefon 091 87- 808 90 - 0

Spülmaschinen
Dishwashers



MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstraße 3 · 77652 Offenburg
Tel. 0781/203-0 · Fax 0781/203-1179
www.meiko.de · e-mail: info@meiko.de

Stechschutzhürze/
- handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves



Friedrich Münch GmbH + Co KG
In den Waldäckern 10 · 75417 Mühlacker / Germany
Tel.: + 49 (0) 70 41/ 95 44 - 0 · info@friedrich-muench.de

**Trockner für
Kunststoffbehälter**
Dryer for plastic containers



www.reich-gmbh.net Tel.: 08031-809569-0



83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 · 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 · 61 64
www.wvgkainz.de

Türen/ Doors



FleischNet.de
Onlinemagazin rund um Fleisch und Wurst

Content Service zum Top-Preis
Wir liefern Ihnen die Inhalte,
die Sie brauchen.

Tumbler/ Tumblers



Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de



Edelstahlverarbeitung · Anlagentechnik
Behälterbau · Maschinenbau
Hedderhagen 10 · 33181 Bad Wünnenberg
Tel. (0 29 53) 85 53 · Fax (0 29 53) 84 09
info@henneken-tumbler.de

Vakuumtechnik
Vacuum technology



Vakuumtechnik GmbH

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service

53773 Hennef
Tel. 02242-96997-0
www.bis-vakuumtechnik.de

Vakuumfüllmaschinen
Vacuum filling machines



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

Vakuumverpackung
Vacuum packaging



VC999 VERPACKUNGSSYSTEME
Kammer-, Schalensiegel-, Tiefziehmaschinen, Verpackungsmaterial
VC999 VERPACKUNGSSYSTEME GMBH
Industriestrasse 10
D-78234 Engen
Telefon +49 77 33 948 999
info@vc999.de www.vc999.de

RÖSCHER

Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**

Feldmühlenweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0
49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60
www.roescher.de E-mail: info@roescher.de

INTERVAC
VAKUUMTECHNIK GMBH

Gut Stockum 17 • 49143 Bissendorf
Fon +49 5402 982250
Fax +49 5402 982252
intervac@osnnet.de • www.intervac-gmbh.de
Vakuumverpackungsmaschinen • Sondermaschinen

Verpackungsmaschinen
Packaging machines

Ob Tiefziehtechnik der nächsten
Generation oder innovative
Schalenverschleißtechnik.
SEALPAC – Ihr engagierter Partner
für Präzision und Prozesssicherheit.



Forming Innovations

SEALPAC GmbH Tel.: +49 441 94 00 05-0
An der Kolckwiese 10 Fax: +49 441 94 00 05-72
D-26133 Oldenburg E-Mail: info@sealpac.de
WWW.SEALPAC.DE

Verpackungs-Technik

TIPPER TIE
SOLUTIONS THAT WORK. A DOWDY COMPANY

www.tippertie.com

VARIOVAC
know-how
in
packaging

19246 Zarentin am Schaalsee
www.variovac.de
Tel.: 038851-823-0

Walzensteaker
Cylindrical steakers



Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de



www.gastroinfoportal.de

Wetzstähle
Tool sharpening steels



Traditionsmarke der Profis

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Wölfe/ Mincers



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

Wursthüllen/ Casings

Naturin

Postfach 100851 · D-69448 Weinheim
Telefon: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485
www.naturin.de · E-Mail: sales@naturin.de



Zerlegeanlagen
Jointing units

ITEC

FOOD TECHNOLOGY

Auf dem Tigge 60 b+c D - 59269 Beckum-Westf.
Tel: 0 25 21 - 85 07 0 / Fax: 0 25 21 - 85 07 90
info@itec.de www.itec.de

Eilige Anzeigen

unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-120
Fax: 0 89/ 3 70 60-111



Förderanlagen- u. Maschinenbau
Conveyor technology and engineering

Industriepark Erasbach B1 · D-92334 Berching
Tel.: +49 (0) 84 62/ 94 22-0 · www.singer-und-sohn.de
Fax: +49 (0) 84 62/ 94 22-125 · info@singer-und-sohn.de

wvgkainz

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 . 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 . 61 64
www.wvgkainz.de

Impressum

29. Jahrgang

**B & L MedienGesellschaft
mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München**
Postadresse:

Postfach 34 01 33,
D-80098 München

Hausadresse:

Augustenstraße 10,
D-80333 München

Telefon:

0 89 / 3 70 60-0

Telefax:

0 89 / 3 70 60-111

Internet:

www.blmedien.de

E-Mail:

muc@blmedien.de

Herausgeber und Verlagsleitung:

Harry Lietzenmayer 02103/204-120
Paula Pommer (Stellv.) 089/37060-110

Redaktion:

Bernadette Wagenseil (v. i. S. d. P.)
E-Mail: b.wagenseil@blmedien.de
Tel: 07529/913 29 77

Ständige Autoren:

Doz. Dr. Heinz Schleusener, Berlin;
Prof. Dr. Heinz Sielaff, Berlin

Übersetzungen:

Alexander Stark

Anzeigen:

B&L Medien Gesellschaft mbH & Co.KG
Verlagsniederlassung München
Augustenstraße 10
80333 München

Telefon: 0 89 / 3 70 60-110

Telefax: 0 89 / 3 70 60-111

Annemarie Heinrichsdobler (verantwort.) -100

Paula Pommer -110

Bernd Moeser -200

Rosi Höger -210

Gerhild Burchardt -205

Eva Heinrichsdobler -240

Rocco Mischok -220

Gabriele Leyhe -225

Edda Evertz, Tel.: 0 61 24 / 70 28-68

Fax: 0 61 24 / 70 28-67

Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 16
vom 1. 1. 2013

Anzeigenabwicklung:

Stefanie Wagner -260
Felix Hesse -261

Layout:

Sanda Kantoci -256
Michael Kohler -255
Liane Rosch -256
S. Anderle/ Sonar Gröbenzell,
Rita Wildenauer

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de

Patrick Dornacher -271
E-Mail: p.dornacher@blmedien.de

Bezugspreis:

Erscheint 6-mal jährlich, 81,- € jährlich
inkl. Porto u. MwSt. Ausland 95,- €
inkl. Porto. Einzelheft: Inland 18,- €,
Ausland 20,- €. Kündigungsfrist: Nur
schriftlich drei Monate vor Ende des
berechneten Bezugsjahres.

Anschrift aller Verantwortlichen:

B & L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Augustenstraße 10, D-80333 München

Repro und Druck:

Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,
81671 München

Verlagskonten:

Postbank Köln, Konto-Nr. 33 735 507
(BLZ 370 100 50); Dresdner Bank AG
Düsseldorf, Konto-Nr. 0590 340 300
(BLZ 300 800 00); Commerzbank AG
Hilden, Konto-Nr. 6 522 007
(BLZ 300 400 00);

Für unaufgefordert eingesandte Manu-
skripte übernimmt der Verlag keine
Gewähr. Namentlich gekennzeichnete
Beiträge geben nicht immer die Meinung
der Redaktion wieder. Nachdruck und
Übersetzung veröffentlichter Beiträge
dürfen, auch auszugsweise, nur mit
vorheriger Genehmigung des Verlages
erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und
Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt

besteht kein Ersatzanspruch. Für den
Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige
Unternehmen verantwortlich.

**Geschäftsführer der
B&L MedienGesellschaft mbH &
Co. KG, 40724 Hilden:**
Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden



ISSN: 0176-9502

Der Informationsgemeinschaft zur
Feststellung der Verbreitung von
Werbeträgern angeschlossen.

Ausgezeichnete Technik für Produkte mit Biss



YEARS OF INNOVATION
THE SMART WAY
TO YOUR PRODUCT



Ein Danke unseren Kunden und Partnern für Ihr Interesse und Ihr entgegengebrachtes Vertrauen auf der IFFA in Frankfurt.

Entclipper ECO2 - neues Design, neue noch präzisere Stanztechnik zum Entfernen von Einfach- und Doppelclips



I 225 CDVMP - der neue Vakuumzerkleinerer: Beste Feinheit, stufenlos einstellbares Vakuumniveau, optimierte Hygiene und Wartung, vorbereitet für Inotec Keramik Schneidtechnik mit einem integriertem Metallfänger. FT Award - ausgezeichnetes neues Inotec Touch iT Bedienkonzept



The smart way to your product.

Inotec GmbH, Maschinenentwicklung und Vertrieb | Dieselstraße 1 | 72770 Reutlingen | Germany
Telefon +49 71 21-58 59 60 | inotec@inotecgmbh.de | www.inotecgmbh.de

