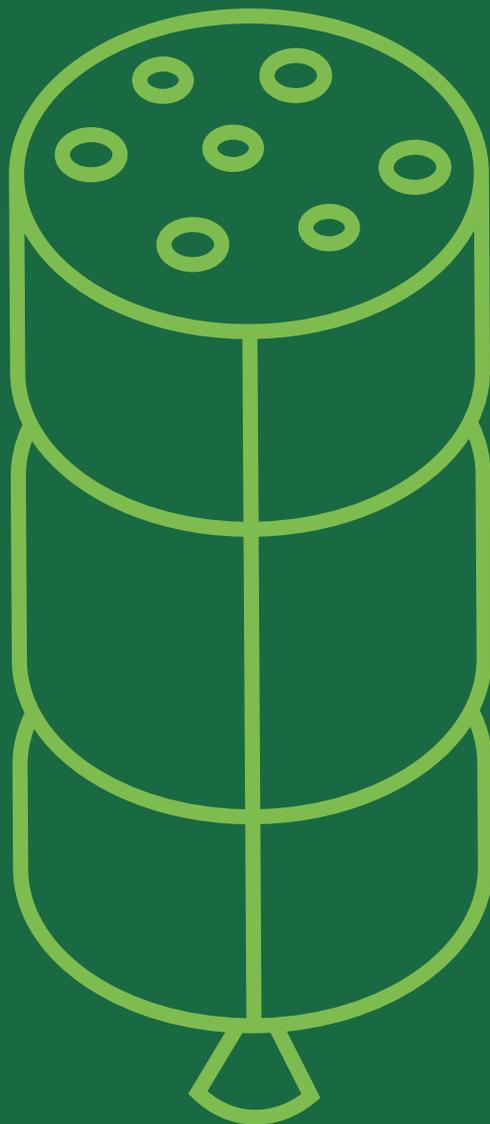


FLEISCHERHANDWERK





WIR VERSTEHEN WAS VON IHREM HANDWERK

Im Fleischerhandwerk treffen Tradition und technischer Fortschritt aufeinander. Der Erfolg von Metzgereibetrieben wie Ihrem basiert nach wie vor auf guten Beziehungen zur Stammkundschaft, die Wert auf hochwertige regionale Fleisch- und Wurstwaren legt und traditionelle Rezepte schätzt.

Unsere Branche befindet sich in einem Strukturwandel: Trotz guter Auslastung geht die Zahl der Betriebe insgesamt zurück. Verantwortlich sind meist Betriebsstillegungen ohne Nachfolgelösung, auch aufgrund des Fachkräftemangels im Handwerk. Viele Verbraucher verändern ihr Einkaufsverhalten in Richtung eines bequemen

Wocheneinkaufs in den großen Handelsketten, was die Nachfragesituation vermehrt in Richtung industrielle Produktion verlagert. Dabei werden vor allem auch Produktivitätsbetrachtungen in den Vordergrund gespielt – was sich im Verbraucherpreis der Produkte niederschlägt - sowie Sicherheits- und Hygienebetrachtungen.

Da ist es für das Handwerk entscheidend, eine klare Differenzierung in Richtung qualitativ hochwertige Produkte und regionale Verbundenheit bezüglich des Sortiments herauszuarbeiten.

In dieser Zeit des Wandels ist es wichtig, einen verlässlichen Partner an seiner Seite

zu haben. Deshalb stehen Sie bei VEMAG im Mittelpunkt all unserer Aktivitäten. Im kontinuierlichen, partnerschaftlichen Dialog mit unseren Kunden entwickeln wir Maschinen und Vorsatzgeräte, die insbesondere Ihren handwerklichen Bedürfnissen gerecht werden und sich durch Alltagstauglichkeit und einfache Handhabung auszeichnen.

Wir beraten Sie gerne, wie Sie Ihre Produktion effizient und kostensparend gestalten, ohne auf bewährte Handwerksqualität zu verzichten.

INHALT

- 4** Endlose Vielfaltigkeit der Produkte
- 6** Effizienz und Präzision
- 8** Füllen
- 10** Wolfen und Separieren
- 12** Abdrehen
- 14** Portionieren in Gläsern und Dosen
- 16** Ihr Vorteil durch gemeinsame Stärke
- 20** Das VEMAG Baukastenprinzip für maximale Flexibilität
- 22** VEMAG: Ihr verlässlicher und kompetenter Partner

ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

Das Fleischerhandwerk wird
immer vielseitiger.

Die Nachfrage nach neuen Produkten oder nach Speisen, die vor Ort im Stehen oder im Gehen verzehrt werden können, steigt. Viele Betriebe setzen dabei auf eigenproduzierte Mahlzeiten für den Mittagstisch bis hin zu einem flexiblen Catering-Service als zusätzliches Standbein des Geschäftsmodells. Mit VEMAG sind Ihrer Freiheit in der Herstellung keine Grenzen gesetzt. Mit unseren flexiblen Maschinensystemen können Sie Ihr Produktangebot jederzeit erweitern: Neben Ihrem klassischen breiten Wurstsortiment von Brühwurst, Rohwurst bis hin zu Kochwürsten ermöglicht das VEMAG Vorsatzgeräte-Programm flexible Anpassung an die Nachfrage zum Beispiel nach modernen geformten Produkten wie frischen Bratwürsten – auch darmlos, Fleischbällchen, Burgern und vielen weiteren Ideen. Hier sehen Sie eine grobe Übersicht der vielfältigen Produktionsmöglichkeiten. Was darf es für Sie sein?

Clipware:

- Brühwurst
- Rohwurst
- Salami, Jagdwurst, Blutwurst
- Schinkenwurst
- Leberwurst
- Formschinken
- Lyoner

Würstchenware:

- Wiener
- Bockwurst
- Frische Bratwurst
- Cocktailwürstchen
- Mettenden, Pfefferbeißer
- Weißwürste
- Rohwurst und moderne Rohwurst-Snackprodukte
- Currywurst

Geformte und gewolft Produkte:

- Hackbällchen
- Frikadellen
- Cevapcici
- Köfte
- Befüllte Dosen oder Gläser



EFFIZIENZ UND PRÄZISION

EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Ihre vielfältigen Möglichkeiten in der Verarbeitung.

Füllen

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



Wolfen und Separieren

Kompakteste Füllwolftechnologie im Markt mit direktem und geradlinigem Produktfluss für weniger Verschmierung bei langfristig perfekt kontrolliertem Druck



Abdrehen

Produktion von Würstchen und Wurst mit stabilem Kaliber und gleicher Länge



Portionieren in Dosen und Gläsern

Grammgenaues Portionieren und gleichmäßiges Befüllen ohne Nachtropfen und Randverschmutzung



FÜLLEN

Gleichmäßige Leistung und höchste Genauigkeit für makellose Produkte.

Für Handwerksbetriebe sind unsere Füllmaschinen der perfekte Partner für die tägliche Produktion. Zuverlässig sorgen sie für Sortenvielfalt in erstklassiger Qualität. Beim Füllen sind eine optimale Zuführung und ein konstantes Vakuum nötig, um eine gleichmäßige Beschickung des Systems zu gewährleisten. Denn Schwankungen in der Leistung würden den Produktionsprozess stören und zu Unregelmäßigkeiten beim Endprodukt führen. Unsere zuverlässigen und robusten Vakuumfüllmaschinen behandeln Ihre Rohstoffe besonders schonend und effizient. Ob mit Förderkurventechnologie oder mit Drehschieberpumpe: VEMAG Maschinen sind so konstruiert, dass sie sehr einfach zu reinigen und zu bedienen sind. Unsere Drehschieberpumpen verfügen über 60% weniger Bauteile als vergleichbare Maschinen des Wettbewerbs

und unsere Förderkurven lassen sich an einem Stück ein- und ausbauen. Das hilft Ihnen, störungsfrei zu arbeiten und die Rüstzeiten auf ein Minimum zu beschränken. Alle Maschinenteile sind nicht nur leicht zu reinigen, sondern auch gut einsehbar. Beste Voraussetzungen für hundertprozentige Hygiene. Durch die durchdachte Konstruktion unserer Maschinen mit kurzen Produktwegen werden Restmengen auf ein Minimum reduziert. Das bedeutet für Sie eine hohe Rohstoffausnutzung und damit mehr Wirtschaftlichkeit.

VEMAG Portioniersysteme transportieren das Material ohne Quetschungen, auch bei stückigen Einlagen. Die hervorragende Qualität unserer Maschinen garantiert eine lange Lebensdauer mit minimalem Verschleiß.

Ihre Vorteile

- Schonende Verarbeitung
- Bedarfsgerechte Leistung
- Ergonomische Handhabung
- Einfache Reinigung und niedrige Rüstzeiten durch geringe Anzahl an Maschinenteilen
- Geringe Restmengen für einfache Produktwechsel und wenig Produktverlust bei einem breiten Produktprogramm
- Wenige Teile, einfache Demontage und Montage für schnelles Umrüsten und optimale Hygiene

Große Auswahl an Maschinentypen genau für Ihren Bedarf



Sausage Linker



Robot 500



DP5 - DP6



HP3



DP3



Robby



Klippanwendung

WOLFEN UND SEPARIEREN

Schonende Zerkleinerung und Entfernen von unerwünschten Teilen.

Egal, ob Sie Hackfleisch, Burger oder frische Bratwurst herstellen – mit VEMAG Maschinen erreichen Sie eine gleichmäßige Körnung, exzellente Farbgebung und eine klare Struktur für ein perfektes Produktbild. Mit dem Füllwolf 980 mit integrierter Trennfunktion können Sie Ihr Produkt auf Endkorngröße wolfen und, falls nötig, unerwünschte Knochenteilchen und Sehnen separieren. Somit wird Produktsicherheit und eine exzellente Beschaffenheit des Rohstoffs gewährleistet. Das Füllgut wird auf geradem, kurzem Weg durch die Ma-

schine verarbeitet. So wird wirklich nichts verschwendet.

Während des Wolfvorgangs wird Wärmeentwicklung vermieden und übermäßiger Druck verhindert.

Beim Wolfen ist höchste Hygiene erforderlich: Unsere Maschinen und Vorsätze sind so konstruiert, dass sie leicht zu reinigen sind und keine unerwünschten Produktreste in der Maschine zurückbleiben.

Ihre Vorteile

- Aufwertung der Rohstoffe durch Separieren von unerwünschten Bestandteilen
- Klare Körnung und ansprechende Farbe des Endproduktes
- Gerade Produktführung ohne Toträume, in denen Restmengen verweilen können. Dies ermöglicht eine einwandfreie Hygiene.
- Weniger Give-Away

Große Auswahl an Maschinentypen genau für ihren Bedarf



Robot 500



Füllwolf 980 mit Trennfunktion



Pneumatisches Trennventil



ABDREHEN

Höchste Präzision für perfekt abgedrehte Würstchen.

Das Abdrehen von Würstchen erfordert höchste Präzision. Gleiche Länge, gleiches Gewicht, gleiches Kaliber: Mit der Längenportioniervorrichtung LPV802 erreichen Sie ein einheitliches Produktbild und höchste Gewichtsgenauigkeit. Durch die hohe Reproduzierbarkeit der Ergebnisse erzielen Sie einen Standardisierungsgrad, wie er bisher nur für Würstchen im Kunst Darm erreichbar war.

Sie können während des Füllprozesses die Darmspannung mit wenigen Handgriffen

und ohne Werkzeug nach Ihren Wünschen anpassen. Sie sparen kostbare Zeit und Rohstoffe, weil Rework entfällt.

Mit VEMAG Maschinen vereinen Sie traditionelle Handwerkskunst und technischen Fortschritt. Das Ergebnis sind Würstwaren, mit denen Sie sich vom Wettbewerb unterscheiden.

Ihre Vorteile

- Kurze Rüstzeiten, breites Sortiment leicht machbar
- Gleichmäßige Längen und einheitliches Kaliber
- Höchste Portioniergenauigkeit
- Schonender Umgang mit Ihren Produkten
- Einfache Handhabung und ergonomisches Arbeiten

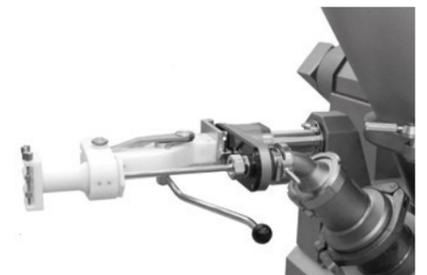
Große Auswahl an Maschinentypen und Vorsatzgeräten, genau für Ihren Bedarf



DHV937



DHV841



LPV802



DHV810



DAG804



PORTIONIEREN IN GLÄSERN UND DOSEN

Sauberes und gewichtsgenaues Abfüllen.

Leberwurst, Frühstücksfleisch und Pastete im Glas erfreuen sich seit jeher großer Beliebtheit, da sie deutlich länger haltbar sind als andere Produkte. Mit den Vakuumfüllern von VEMAG und den dazugehörigen Füllköpfen können Sie Ihre Produkte sauber und tropffrei abfüllen. Ob pastös, fließfähig oder stückig, egal ob rohe oder gekochte Wurstprodukte, von Leberpastete bis hin zu Rind- und Schweinefleisch im eigenen Saft, die Füllmengen und Gewichte sind identisch und es geht nichts daneben. Je nach Produkt können Sie ein Füllrohr mit passendem Durchmesser wählen. Die Füllgeschwindigkeit lässt sich über

das große, intuitiv zu bedienende Grafikdisplay stufenlos einstellen. Sie können nahezu jede Dose und jedes Glas so befüllen, dass ein optimales Füllbild und ein luftfreies Produktergebnis erreicht wird.

Unsere Maschinen und Vorsatzgeräte sind für optimale Hygiene ausgelegt. Alle produktführenden Teile können für einen Produktwechsel oder die tägliche Reinigung schnell demontiert werden. Die gesamte Anlage ist mit Niederdruck und handelsüblichen Reinigungsmitteln leicht zu reinigen und somit für eine lange Nutzungsdauer sehr einfach zu pflegen.

Ihre Vorteile

- Extrem gewichtsgenau durch volumetrische Abfüllung und trennenden Füllkopf
- Kein Nachtropfen, dadurch saubere Dosenränder
- Optimale Hygiene, wenige leicht zu reinigende Bauteile
- Schonende Produktbehandlung für ein perfektes Produktbild



Füllkopf 981

IHR VORTEIL DURCH GEMEINSAME STÄRKE



IHR PRODUKT
...ist Nummer 1

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

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

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

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



WENIGER ROHSTOFFE
...für mehr Verkauf

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

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

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



WENIGER RISIKO ...mehr Kunde!

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

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



ÜBERRAGENDE VERFÜGBARKEIT ... ein Baustein des VEMAG Service

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

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

DAS VEMAG BAUKASTENPRINZIP FÜR MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Das große Portfolio von VEMAG Maschinen, Vorsatzgeräten und Zubehör ist wie ein Baukasten, aus dem Sie sich die Bausteine nehmen, die Sie benötigen.

So können wir gemeinsam mit Ihnen genau das Maschinensystem zusammenstellen, das Ihren Bedürfnissen entspricht und auch mitwachsen kann, wenn Sie neue Produkte herstellen möchten. Vieles lässt sich im Fleischerhandwerk mit einer Maschine und dem passenden Zubehör realisieren. Unser vielseitiges Portfolio von Vorsatzgeräten eröffnet Ihnen Möglichkeiten, neue Produktideen und Angebotsvielfalt wirtschaftlich und in erstklassiger Produktqualität zu produzieren.

Die VEMAG Zusatzgeräte sind als Systemkomponenten in Technologie und Handhabung exakt auf unsere Maschinen zugeschnitten. So haben Sie immer eine Lösung aus einer Hand.

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



VEMAG: IHR VERLÄSSLICHER UND KOMPETENTER PARTNER

Service und Wartung: Weltweit immer für Sie da!

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

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

Worauf Sie sich verlassen können:

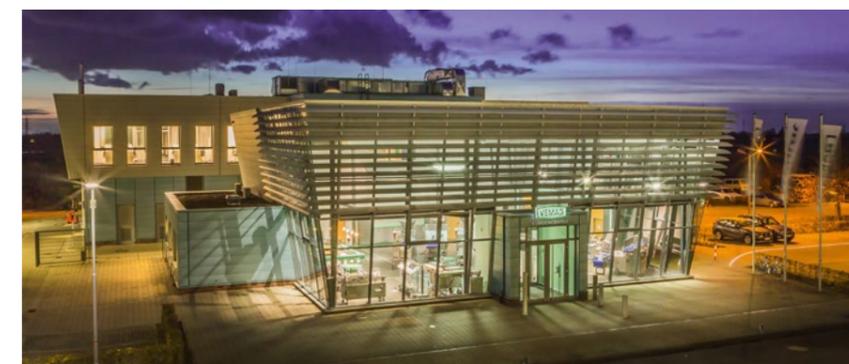
- Weltweiter Support
- Weltweit durch die VEMAG Academy ausgebildete Servicetechniker
- Fundiertes technologisches Training
- Praxisbezogenes Techniker- und Anwendungstraining



Das VEMAG Kundencenter: Raum für Innovation.

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

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





VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstr. 32
D-27283 Verden

www.vemag.de