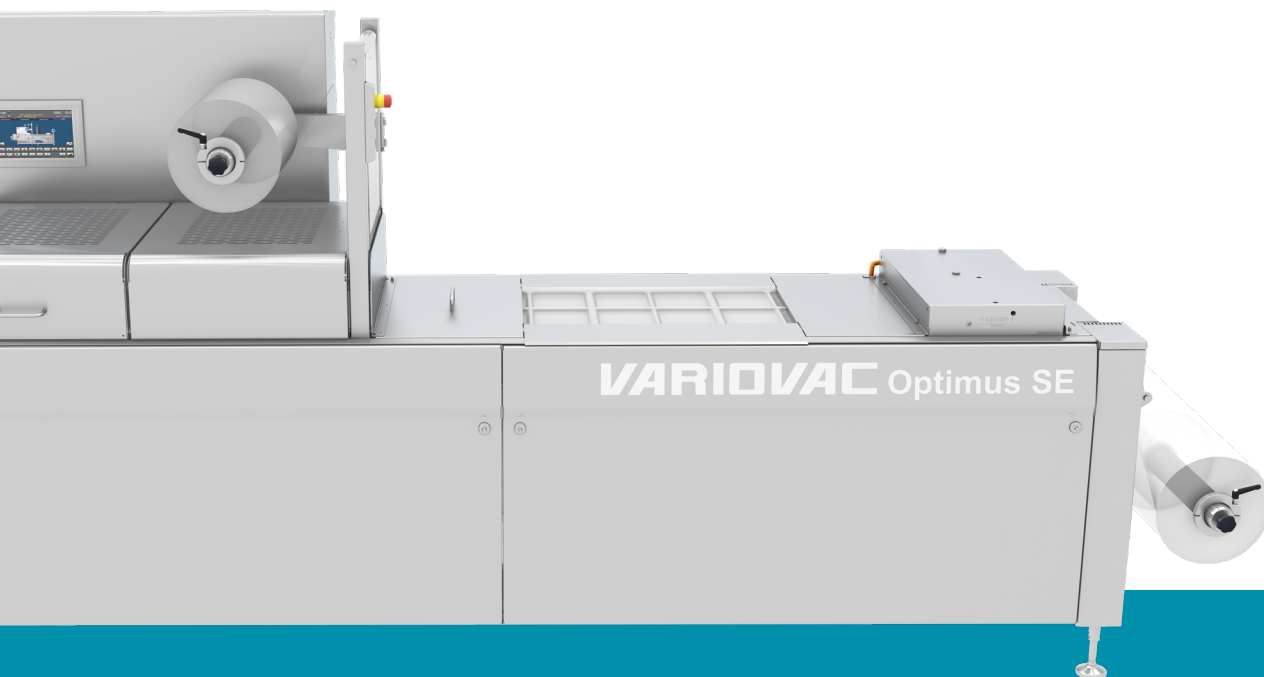


# NEUMEYERNEWS

AUTOMATISIEREN UND VERPACKEN



AUSGABE JUNI 2024

# EINSTIEG IN DEN VERPACKUNGSMARKT

## ÜBERNAHME DER GENERALVERTRETUNG VON SUPERVAC & VARIOVAC

Nach über 50 Jahren erfolgreicher Geschäftstätigkeit ist es mir eine grosse Freude, bekannt zu geben, dass die Neumeyer AG nun offiziell die Generalvertretung für die Verpackungsmaschinen der renommierten Firmen VARIOVAC und SUPERVAC übernommen hat. Mit dieser strategischen Entscheidung treten wir als Unternehmen in einen neuen Sektor ein und setzen damit einen wichtigen Meilenstein in unserer Firmengeschichte.

Unsere langjährige Erfolgsgeschichte beruht auf verschiedenen Grundpfeilern, darunter unser erstklassiger Kundendienst mit geschulten Servicetechnikern und einem umfangreichen Ersatzteillager, die sicherstellen, dass wir unseren Kunden in Notfällen schnell und effizient helfen können. Darüber hinaus verfügen wir über ein modernes Technikum und Vorführräumlichkeiten, die es uns ermöglichen, Technologien

praxisnah zu demonstrieren und unseren Kunden ein transparentes Einkaufserlebnis zu bieten.

### VARIOVAC

Die Entscheidung, die Vertretung für Variovac zu übernehmen, basiert auch auf der Erkenntnis eines wachsenden Bedarfs nach einfachen, wartungsfreundlichen und zuverlässigen Maschinen in der Lebensmittelverpackungsbranche. Immer öfter werden kosteneffiziente Maschinen bevorzugt, die dennoch gleichwertige Endverpackungen produzieren können, anstatt hochtechnologisierte Lösungen. In einer von ständig wechselnden Marktbedürfnissen geprägten Zeit ist Flexibilität ein entscheidender Erfolgsfaktor. Des Weiteren arbeitet VARIOVAC seit vielen Jahren eng mit der Firma VEMAG zusammen. Diese Kooperation ermöglicht es uns, komplette Füll-, Portionier- und Verpackungslösungen aus einer Hand anzubieten.

Die Schnittstellen, sowohl elektrisch wie auch mechanisch, zwischen Fülllinien und Verpackungsmaschinen sind optimal aufeinander abgestimmt.

### SUPERVAC

Mit der Firma SUPERVAC werden wir zudem künftig einen weiteren Verpackungsspezialisten ins Portfolio aufnehmen, welcher sich zu 100% auf die Herstellung von Bandkammermaschinen und Vakuum-Schrumpf-Kombinationen spezialisiert hat. SUPERVAC bietet mit seiner breiten Modellpalette für nahezu jede Anforderung eine passende Lösung. Optisch attraktive Vakuum- und Schrumpfverpackungen sind im Trend und werden sowohl im Fleisch- wie auch im Käsesektor eingesetzt.

Die Übernahme der Generalvertretungen für VARIOVAC und SUPERVAC ermöglicht es uns, unseren Kunden noch besser auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösungen anzubieten und sie optimal für die Herausforderungen der sich wandelnden Marktlandschaft zu rüsten.

Wir sind überzeugt, dass diese Partnerschaften uns neue Möglichkeiten eröffnen werden und freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen weiterhin erfolgreich zu sein.



# VARIOVAC

SIMPLER | FASTER | BETTER

Simpler, Faster, Better - unter diesem Leitsatz baut die Firma VARIOVAC Verpackungsmaschinen für den Lebensmittel- und Pharmasektor. VARIOVAC blickt auf eine erfolgreiche Firmenhistorie zurück und konnte sich stetig weiterentwickeln. 2023 wurden am Standort in Zarrentin am Schaalsee (DE) über 400 Tiefziehmaschinen gebaut und weltweit erfolgreich bei Kunden aufgestellt und in Betrieb genommen. VARIOVAC und die Neumeyer AG handeln nach dem gleichen Grundsatz - der Kunde und sein Endprodukt stehen im täglichen Handeln stets im Mittelpunkt und an oberster Stelle.

Verpackungsmaschinen von VARIOVAC erfüllen höchste Qualitäts- und Hygieneansprüche. Sie zeichnen sich durch ihren gradlinigen Stil sowie eine hochwertige, stabile und dennoch platzsparende Edelstahlkonstruktion aus. Die Maschinen bieten unseren Kunden höchste Produktsicherheit, was sowohl in der Nahrungsmittelindustrie als auch beispielsweise in der Medizintechnik entscheidend ist.



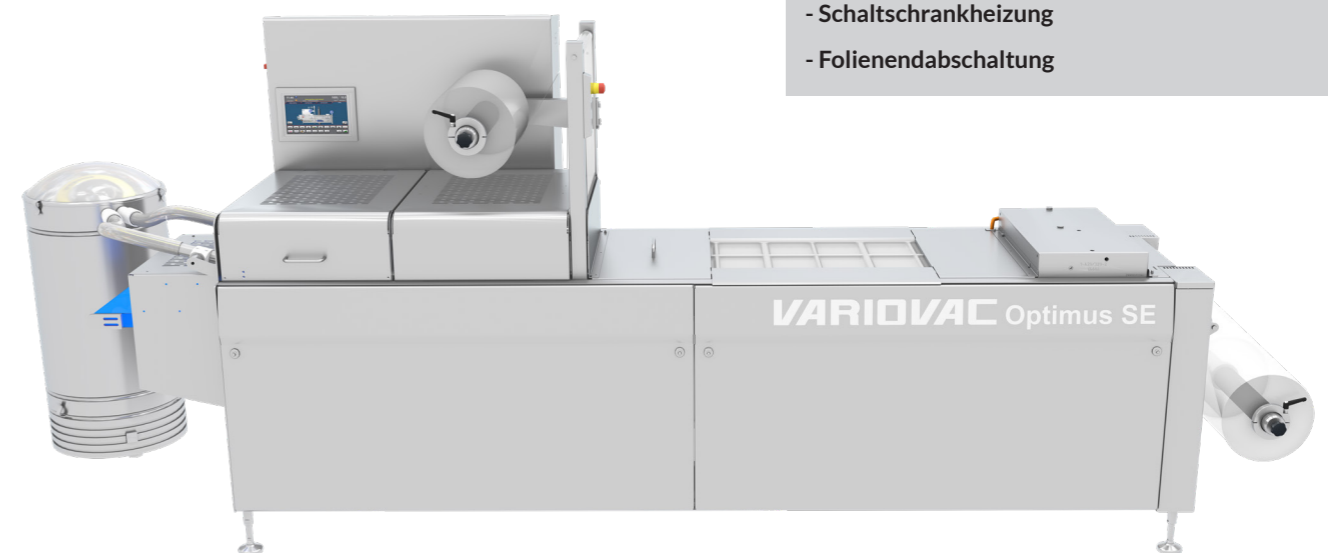
**SIMPLER**  
**FASTER**  
**BETTER**

# OPTIMUS SE/SEL

PLUG-AND-PLAY MASCHINE ALS  
EINSTIEGSMODELL IN DIE  
AUTOMATISCHE VERPACKUNG

Die Optimus SE ist die kleinste Tiefziehmaschine im VARIOVAC Portfolio und benötigt mit einer Rahmenlänge von 3 m (SE) respektive 3,5 m (SEL) nur sehr wenig Platz.

Beide Modelle eignen sich bestens als Einstiegsmodell in die vollautomatische Verpackung. Die VARIOVAC SE/SEL überzeugt mit kürzesten Lieferzeiten, durch eine vorkonfigurierte und standardisierte Ausstattung, die sich stark an den Bedürfnissen des Marktes orientieren. Die umfangreiche Basisausstattung mit optionalen Erweiterungen ermöglicht vielfältige Einsatzmöglichkeiten der VARIOVAC Optimus SE/SEL. Das eigens von VARIOVAC entwickelte RapidAir-System ist standardmässig in jeder Optimus SE/SEL integriert und garantiert dadurch eine hohe Taktleistung und beste Packungsoptik bei geringem Energiebedarf.



## GRUNDAUSSTATTUNG

- Grundmaschine OL 30 bzw. 35 in Folienbreite 420 mm
- Grundwerkzeug 240, 260, 280, 300 oder 320 mm mit RAB
- Packungsgrösse 2.1
- Vollflächensiegelplatte
- Folienabspulung mit festem Dorn
- Vakuumeinrichtung
- Trimmabsauger
- Max. Ziehtiefe 60 bzw. 110 mm
- Sicherheitsabdeckung VA klappbar im Schneidbereich
- Vakuumpumpe 100 cbm/h
- Automatische Kettenschmierung
- Aktivkohlefilter
- 1x Guillotine
- Längsschneidung Kreismesser
- Abtransportband

## OPTIONEN

- Packungsgrösse 1.1, 3.1, 4.1, 2.2, 3.2
- Rahmensiegelplatte 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 2.2, 3.2
- Begasung
- O2-Sicherheitsventil
- Gaspufferbehälter
- Rückkühler
- 2. Guillotine
- Druckmarkensteuerung
- Schaltschrankheizung
- Folienendabschaltung

# SUPERVAC

## WELTWEIT FÜHRENDER HERSTELLER FÜR BANDKAMMERMASCHINEN UND VAKUUM-SCHRUMPF-KOMBINATIONEN

SUPERVAC bietet seit 55 Jahren Komplettlösungen für Vakuumverpackungen aus einer Hand und steht heute als eines der führenden Unternehmen für Vakuum-Verpackungsmaschinen für die richtungsweisende Entwicklung und Fertigung von Maschinen und deren Automatisierung. Mit neuesten Technologien und nachhaltigem Service und Support ermöglicht SUPERVAC all ihren Kunden, wettbewerbsfähig und erfolgreich zu sein.

SUPERVAC bietet effiziente Gesamtlösungen, bestehend aus Vakuumverpackungsmaschinen, Schrumpf-, Kühl- und Trocknungseinrichtungen, Einfüllhilfen, Automatisierung, Service und Training. Dort, wo individuelle Ansprüche bestehen, bietet SUPERVAC auch eine massgeschneiderte Systemlösung.

Die führende Marktposition von SUPERVAC als Hersteller von Komplettlösungen für Vakuumverpackungen beruht auf drei Eckpfeilern: Langfristigkeit, Fokus und Qualität. SUPERVAC denkt langfristig, wenn es um die heutigen und zukünftigen Bedarfe der Kunden geht, mit Fokus auf das, was sie tun, nämlich erstklassige Komplettlösungen für Vakuumverpackungen. Qualität ist schliesslich der Schlüssel für langfristigen Erfolg, denn SUPERVAC Maschinen werden gebaut, um im industriellen Umfeld eingesetzt zu werden und höchste Performance zu garantieren!



**FIRST  
CLASS  
PERFORMANCE**

# GK 872 B

## VERPACKUNG VON LANGEN SLICERSTANGEN

In Form gekochte Spezialitäten wie Kochschinken, Fleischkäse etc. werden üblicherweise nach dem thermischen Prozess ausgeformt und vakuumverpackt um den anschliessenden Schneidprozess zu optimieren und das Produkt im Kühlraum zu egalisieren. Das sogenannte "Reifen in der Packung" bietet auch bei Salami und anderen Rohprodukten erhebliche Vorteile.

Um eine bestmögliche Ausbeute und Leistung auf dem Slicer zu erzielen, sollen Rohlinge stets so lang wie möglich produziert werden. Der limitierende Faktor für das Produzieren von langen Stangen sind oftmals nicht die Slicer, sondern die Vakuum-Kammer-Maschinen, welche über zu geringe Kammer-Innenmasse verfügen.

### UNSERE LÖSUNG

SUPERVAC kann aufgrund ihrer grossen Modellvielfalt mit der GK 872 B die optimale Lösung bieten. Die Maschine verarbeitet Produktlängen bis zu

einem Meter. Die Rohlinge können quer zu Längsachse in die Maschine gefahren werden, ohne auf den zweiten gegenüberliegenden Schweissbalken verzichten zu müssen. Dies steigert die Effizienz und ermöglicht es auch, weitere kleinere Produkte, wie z.B. Quick-Schinkli im Kochbeutel, ohne Leistungseinbusen zu verpacken.



# EINLEGELÖSUNGEN VON VEMAG

## FÜR FORMLINIEN UND MEHR

### BELADELINIE SL 309 FÜR TRAYS

- Vollautomatisches Einlegen von Hackfleisch, Bällchen und Burgern in Schale
- Maximale Hygiene, hohe Produktsicherheit durch berührungsloses Einlegen
- Schnell, bis zu 300 Portionen/min.
- Verschiedene Schalenformate und Materialien nutzbar
- Einfacher Formatwechsel, Verstellung der Schalenführung über nur eine Spindel
- Vielfältige Ablage: stapeln und schindeln
- Kompakt, nur 1200 mm breit



### NEUE MULTILOADER MLR 380/382 | MLL 381/383

- Vollautomatisches Einlegen von Hackfleisch, Burgern etc. in Tiefziehmaschinen
- Einlegen mittels Rückzugsband (x - y Achse)
- Erhältlich in Links- und Rechtsausführung mit Rückzugslänge 600 oder 800 mm
- Absolut präzises Ablegen der Produkte für den Folgeprozess
- Einfache Produktumstellung durch simplen Programmwechsel



### SCHALENENTSTAPLER FD 316

- Einfach zu bedienender standalone Schalenentstapler
- Schnell wechselbare Entstappelkassette (zuverlässiges Spindelprinzip)
- Montiert auf C-Profil Gestell zum Entstapeln auf kundenseitige Transportbänder
- Integrierte Touch-Steuerung mit Programmfunktion
- Signallampe (Status-Signalisation)



# DIE WURST ALS ÖKOLOGISCHE VERPACKUNGSFORM

**Innovative, wirtschaftliche und nachhaltige Verpackungslösung für Lebensmittel, chemische Produkte, Tiernahrung und mehr.**

Ein clip-pak® ist ein Schlauchbeutel, der an beiden Enden mit einem Clip verschlossen wird – im Grunde eine Wurst. Das Ergebnis ist eine sichere und kostengünstige Verpackung, welche durch den Clipverschluss einen Originalitätsverschluss gewährleistet. Abhängig vom Produkt ist es sogar möglich, mit der R-ID-Clipserie bei Verwendung von Kunststoffdärmen oder Aluminiumverbundfolien, den Clip sogar bakteriendicht zu verschliessen. Die Verpackung mit dem Clip ist dabei äusserst platzsparend und umweltfreundlich, sie erreicht einen hohen Entleerungsgrad und hinterlässt wenig Verpackungsmüll. Es ist kaum möglich, mit weniger Verpackungsmaterial zu verpacken.

**clip-pak® die perfekte Verpackung für unterschiedlichste Inhalte**

Alle flüssigen, pastösen und hochviskosen Produkte lassen sich über ein Pumpsystem mit einer Clipmaschine zu einem clip-pak® verpacken. Selbstverständlich beginnt dies bei Wurstwaren. clip-pak® eignet sich aber ebenso gut für Kräuterbutter, Mozzarella, Käse, Suppen, Marzipan, Marinaden, Fette oder Tofu-Produkte und viele weitere Lebensmittel. Selbst in chemischen und technischen Industriezweigen bietet die innovative Verpackungslösung zahlreiche Vorteile. So können effektiv und sicher Dichtstoffe, Klebstoffe, Schmierfette und auch zivile Sprengstoffe in clip-pak® verpackt werden. Das macht die

Schlauchbeutelverpackung clip-pak® zur effizienten Alternative zu herkömmlichen Verpackungen (z.B. Kartuschen, Dosen, Schalen etc.).

### Bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz

Innovative, materialsparende und CO<sub>2</sub> freundliche Verpackungslösungen zu entwickeln, ist seit jeher die Kernkompetenz von Poly-clip System. In einer Welt, in der sich Konsumgewohnheiten von Menschen nachhaltig verändern, sind es diese Lösungen, mit denen Hersteller von viskosen Produkten die zeitgemässen Antworten geben: nachhaltige Verpackungen für Food- und Non-Food-Produkte. Sie sind die besseren Alternativen zu Konservendosen, Kunststoffkartuschen oder -bechern. Ein entscheidender Aspekt zeitgemässer Verpackungslösungen ist der Carbon Footprint. clip-pak® punktet hier mit bis zu 81 % weniger CO<sub>2</sub>-Erzeugung im Vergleich zu anderen Verpackungslösungen.



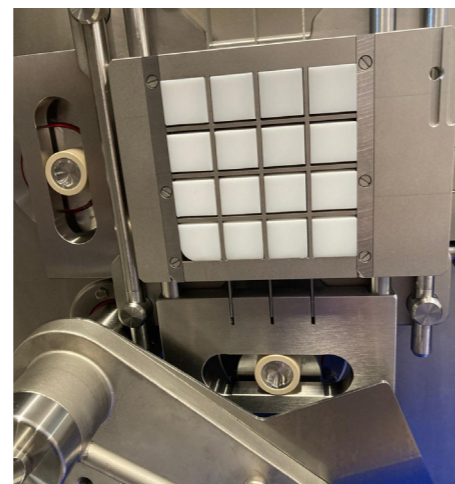
# NEUENTWICKLUNG FÜR GULASCH, RAGOUT UND WÜRFEL

## WÜRFELSCHNEIDER HOLAC CUBIXX 120 MIT FINGERSTEMPEL UND P-GATTER

Das Schneiden von möglichst exakten und gleichmässigen Würfeln aus unterschiedlichen Teilstücken gehört zu den wohl schwierigsten Schneidanwendungen im Frischfleischbereich. holac präsentiert auf Basis ihres langjährigen und robusten Cubixx 120 Erfolgsmodells nun eine wegweisende Neuentwicklung:

Ein speziell für Gulasch-Anwendungen entwickelter Fingerstempel sorgt dafür, dass die Kammer immer komplett leergefahren wird. Der in Abhängigkeit der Gattergrösse angefertigte Fingerstempel führt durch die beiden Schneidgatter hindurch und entleert die Kammer somit nach jedem Schneidzyklus komplett. Der sogenannte P-Gattervorsatz stützt die Würfel zusätzlich, bevor sie durch das Spiralmesser abgeschnitten werden. Der neu geschaffene Schneidparameter "Messer zurück nach Schneidstopp"

dreht das Messer am Schluss nochmals eine Umdrehung mit der stumpfen Messerrückseite zurück, um sicherzustellen, dass definitiv kein Würfel mehr im Gatter steckt. Eine erste Vorführung mit Schweinsragout sah sehr vielversprechend aus. Kostenlose Vorführungen im Neumeyer Kundencenter oder auch bei Ihnen vor Ort sind jederzeit möglich.



# PERSONELLE VERSTÄRKUNG



Mit Marco Bolt konnten wir einen Spezialisten im Bereich Verpackung gewinnen. Herr Bolt bringt eine Fülle an Erfahrung in der Verpackungsbranche mit und wird die Leitung des neuen Bereiches Verpackungstechnik übernehmen.

Zuvor war er bei der Firma Erme tätig, welche sich entschieden hat, sich wieder auf ihr Kerngeschäft mit den kleinen Verpackungsmaschinen zu konzentrieren. Dort hat er mitgeholfen die beiden Marken SUPERVAC und VARIOVAC im Schweizer Markt aufzubauen und ist somit optimal mit diesen Maschinen vertraut.

Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in verschiedenen Positionen innerhalb der Verpackungsindustrie verfügt Marco Bolt über umfangreiches Fachwissen und ein tiefes Verständnis für die Anforderungen und

Herausforderungen dieser Branche. Wir sind überzeugt, dass seine Expertise dazu beitragen wird, unsere Verpackungssparte erfolgreich aufzubauen. Wir freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit.



*"Ich freue mich, als zukünftiger Projektleiter / Leiter Verpackungstechnik bei der Firma Neumeyer AG die bestehende Struktur von VARIOVAC und SUPERVAC im Schweizer Markt weiter voranzutreiben und zu betreuen. Mit viel Herzblut und meinem Fachwissen werde ich neue wie auch laufende Projekte mit den vertrauten Produkten weiterbegleiten sowie mit Begeisterung die Beratung des bestehenden und bestens etablierten Sortimentes angehen.*

*Durch meine langjährigen Kontakte in den Anwendungsbereichen Fleisch, Käse, Bäckerei und Convenience wird es häufig zu Begegnungen mit «alten Bekannten» kommen, worauf ich mich extrem freue. Es ist mir ein grosses Anliegen, gemeinsam mit diesen Kunden die für sie optimale Gesamtlösung für ihre Anwendungen zu finden."*



# KONTAKTIEREN SIE UNS

## TELEFON

056 266 50 50

---

## MAIL & WEBSITE

[info@neumeyer.ch](mailto:info@neumeyer.ch)

[www.neumeyer.ch](http://www.neumeyer.ch)

---

## ADRESSE

Neumeyer AG  
Landstrasse 60  
5426 Lengnau

