

Singer & Sohn kooperiert mit Franz Gramiller & Sohn in Österreich

Ab sofort u?bernimmt Gramiller den exklusiven Vertrieb des gesamten Produktportfolios von Singer & Sohn in O?sterreich. Gemeinsam sehen beide Unternehmen einer vielversprechenden Zukunft entgegen und freuen sich auf eine langfristige und erfolgreiche Partnerschaft



Wenn es sich um unterschiedliche Wurstformen handelt – von dickeren Weißwürsten bis zu schlanken Wienern – die Maschinen von Singer & Sohn sind flexibel. © Beigestellt

Singer & Sohn und die Franz **Gramiller & Sohn GmbH** haben eine strategische Partnerschaft geschlossen. Das deutsche Unternehmen Singer & Sohn aus Berching wurde 1978 gegründet und hat sich als Hersteller und Lieferant von Forderanlagen und Maschinen für Anwendungen weit über die Lebensmittelindustrie hinaus einen Namen gemacht. Gerade in Zeiten zunehmender **Automatisierung** bietet das Unternehmen maßgeschneiderte Lösungen, die auf die individuellen Anforderungen der Kunden abgestimmt sind.

Hygienic Design

In der Lebensmittelproduktion sind Effizienz und Hygiene von entscheidender Bedeutung. Deshalb hat Singer & Sohn eine breite Produktpalette entwickelt, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Branche eingeht. Egal, ob es sich um unterschiedliche Wurstformen handelt – von dickeren Weißwürsten bis zu schlanken Wienern – oder um variierende Platzverhältnisse in den Betrieben, die Maschinen von Singer & Sohn sind flexibel einsetzbar und individuell anpassbar. Mit dem **Hygienic Design**, das eine gründliche Reinigung der Maschinen ermöglicht und das Risiko der Verbreitung von Mikroorganismen minimiert, war Singer & Sohn das erste Unternehmen in Deutschland, das mit dem Hygienic-Design-Zertifikat ausgezeichnet wurde.

Roboter auf höchstem Niveau

In den letzten Jahren hat sich das Unternehmen einen Ruf für hochmoderne Robotertechnologien und innovative Automatisierungslösungen erarbeitet. Ein herausragendes Beispiel für die Innovationskraft von Singer & Sohn ist das **Loading-System VGE**. Diese Anlage revolutioniert das vollautomatische Einlegen von Produkten in Verpackungsmaschinen, insbesondere von Wurstwaren. Das System besteht aus Einheiten zum Zuführen, Vereinzeln, Gruppieren und präzisen Einlegen der Produkte mit

produktspezifischen Greifern. Die Flexibilität der Roboter und die einfache Reinigung der Anlagen machen das Loading-System VGE zu einem zentralen Bestandteil moderner Fleisch- und Wurstwarenproduktionslinien.

Das System ist darauf ausgelegt, durch verschiedene Zusatzeinrichtungen maximale Flexibilität zu bieten. Eine Pufferstation stellt sicher, dass es keine Unterbrechungen im Produktionsprozess gibt. Die patentierte Gruppierstation, die Wurstgruppen für das Einlegen vorbereitet, ermöglicht es, mit nur einem Roboter zu arbeiten, während Mitbewerber häufig mehrere Roboter benötigen. Eine präzise Ausrichtung gekrummter Würste sowie eine UVC-Entkeimungseinheit, die für höchste Hygienestandards sorgt, runden das Angebot ab.

Weitere Zusatzeinrichtungen wie Metallsuchköpfe oder spezielle Reinigungswagen gewährleisten höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards und bieten den Kunden eine größtmögliche Produktionssicherheit. Die Anlagen von Singer & Sohn zeichnen sich durch ihre robuste Konstruktion aus Edelstahl und ihren modularen Aufbau aus, der eine schnelle Anpassung an unterschiedliche Produktionsanforderungen ermöglicht. Die Greifertechnologie, die für die Handhabung von Wurstgruppen optimiert wurde, findet mittlerweile auch in anderen Bereichen der Lebensmittelindustrie Anwendung. Der optimierte SAC Loader ist ein weiteres Beispiel für die kontinuierliche Innovationskraft des Unternehmens und spiegelt die Verbesserungen und Anpassungen wider, die in das bewährte Modell eingeflossen sind. Mithilfe von smarten Kameras erkennt der Roboter Position und Orientierung der Produkte und legt sie platzsparend in Verpackungen ab.

Starke Partnerschaft für Österreich

Mit der Kooperation zwischen Singer & Sohn und Gramiller wird der österreichische Markt von diesen Maschinenlösungen profitieren. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Gramiller stellt sicher, dass die österreichischen Kunden direkten Zugang zu diesen Technologien erhalten und ihre Produktionsprozesse zukunftssicher gestalten können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at