

Dosen und Gläser automatisiert abfüllen lassen

Erfolg mit Konsumtrends: Flexibilität zählt in Handwerk und Mittelstand. Wurstspezialitäten in Dosen oder Gläsern haben den ungemeinen Charme, dass sie sich durch ihre lange Haltbarkeit sehr einfach versenden lassen. Kulinarische Onlineshops sind erfolgreich. Sie erschließen Handwerksbetrieben und dem fleischverarbeitenden Mittelstand neue Vertriebswege – auch nach Corona. Wie sich gerade das präzise Abfüllen zeitsparend automatisieren lässt, zeigt VEMAG auf der SÜFFA 2021. Die Fachmesse für das Fleischerhandwerk findet vom 18. bis 20. September in Stuttgart statt. VEMAG stellt aus in Halle 5, Stand 5a11.



*Der Robby ist als verlässlicher Vakuumfüller im Fleischerhandwerk beliebt. Als Vorsatzgerät bietet VEMAG eine Lösung für das Herstellen von Bällchen an.
(©VERMAG)*

VEMAG Maschinenbau GmbH mit Sitz in Verden/Aller ist einer der führenden Maschinenhersteller für das Füllen, Portionieren, Teilen, Formen und Ablegen pastöser Lebensmittel, Teige und Massen. Das Spektrum reicht von handwerklichen Lösungen bis zu hochindustrialisierten Anwendungen und modularen Produktionslinien. Maßgeblicher Erfolgsfaktor ist der schonende, wirtschaftliche Umgang mit Rohstoffen und die effiziente Flexibilität für den individuellen

Kundenbedarf.

gewichtsgenaue Befüllung der Behältnisse. (© VEMAG)

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **FKL609 die neue Vakuumfüllmaschine von VEMAG**
- **Weitere Highlights während der dreitägigen SÜFFA:**
- **Besuchen Sie VEMAG auf der SÜFFA in Halle 5, Stand 5a11**

FKL609 die neue Vakuumfüllmaschine von VEMAG

FKL609 heißt die neue Lösung von VEMAG, mit der die Niedersachsen dank Automation wertvolle Zeit sparen beim Befüllen von Dosen, Gläsern, Bechern. Die FKL609 ist als Vorsatzgerät konzipiert und lässt sich folglich flexibel kombinieren mit den bewährten Vakuumfüllmaschinen von VEMAG. Diese Modularität macht den Weg frei, zielgerichtet in die Automatisierung zu investieren, ohne sich Gedanken über die Zukunft von Bestandsmaschinen machen zu müssen.

automatisierten Befüllen von Dosen, Gläsern und Bechern. (©VERMAG)

Weitere Highlights während der dreitägigen SÜFFA:

Ein neues **Vorsatzgerät für Kebab-Spieße** sowie der für das Handwerk konzipierte **Inline-Wolf**, der als Füllwolf gleichzeitig zerkleinert und füllt. VEMAG setzt damit seine Erfolgsserie fort, Handwerk und Mittelstand mit kompakten und leicht nutzbaren Lösungen für die Fleischverarbeitung zu versorgen.

Zum Bereich Convenience zählen dabei der **Patty-Former** sowie der **Ball Control BC 237** zur Herstellung von Bällchen. Flexibilität zählt – auch bei der Herstellung von Würstchen. VS 227 heißt die Würstchenlinie von VEMAG, die mit ihrer Anpassungsfähigkeit und Produktivität vor allem für den Mittelstand zugeschnitten ist.

Passend zu den Würstchen mit auf der SÜFFA 2021: Die weiterentwickelte **Darmhaltevorrichtung DHV815** für alle Darmarten. Das Modul verarbeitet auch Naturdärme mit exakter Länge.

„Wir freuen uns darauf, dass wir nach so vielen virtuellen Veranstaltungen jetzt endlich wieder mit unseren Partnern aus Handwerk und Mittelstand persönlich sprechen können“, sagt Patrick Friederix. Der VEMAG-Vertriebsleiter freut sich ebenfalls darauf, dass während der SÜFFA auch das neue Vertriebsteam des in diesem Jahr gegründeten Standorts in Achstetten mit dabei ist. Friederix: „Wir sind in Süddeutschland jetzt schneller bei unseren Kunden – vor allem, wenn kompetenter Service gefragt ist.“

**Besuchen Sie VEMAG auf der SÜFFA in Halle 5,
Stand 5a11**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at