



VEMAG Maschinenbau GmbH

Produktideen gemeinsam verwirklichen

*Working together to make product
ideas a reality*





Innovationen, die zu Standards werden – das ist Zukunftsorientierung

*Innovations that become standard —
that's what future orientation is all about*

Wachsende Verbraucheransprüche bei steigendem Kostendruck: Wettbewerbsfähig bleibt in der Nahrungsmittelindustrie nur, wer höchste Qualität kostensparend produziert und Produktwünsche flexibel umsetzen kann. Mit unseren hocheffizienten Maschinen erfüllen Sie alle Anforderungen perfekt – und profitieren zugleich von unserer kundenorientierten Innovationskraft und unserem Expertenwissen. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir den Standard der Zukunft.

Growing consumer demands with increasing cost pressure: You can only remain competitive in the food industry by producing the highest quality cost-effectively and implementing product requirements in a flexible manner. Using our highly efficient machines, you can meet all requirements perfectly — while benefitting from our customer-oriented innovative strength and our expertise. Together we can develop the standard for the future.

Dr. Niclas Rathmann (Vorsitzender)
(Chairman)

Ralf Preuß (Geschäftsführer)
(Managing Director)

Sven Köhler (Geschäftsführer)
(Managing Director)

„Wir legen Wert auf Teambildung, um die komplexen Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen und das Potenzial unserer Mitarbeiter optimal nutzen zu können.“

Marion Siemers, VEMAG Human Resources

„We attach importance to team building in order to meet the complex requirements of our customers and make optimal use of employee potential.“

Marion Siemers, VEMAG Human Resources



Dauerhafter Fortschritt hat immer sein Geheimnis – bei uns sind es die Mitarbeiter

*Lasting progress always has a secret —
for us, it is our employees*

Bahnbrechende Lösungen können nur entstehen, wenn Kompetenzen systematisch gebündelt werden. Aus diesem Grund stellen wir die Teamarbeit konsequent in den Vordergrund und binden unsere Kunden in alle Prozesse ein. Denn nur die Zusammenarbeit auf Augenhöhe ermöglicht es uns, unsere Produkte exakt auf Ihre Bedürfnisse abzustimmen. Innovationsfreude, Problemlösungsbereitschaft, Beratungskompetenz und Leistungsorientierung: Das sind die Werte, die jeder unserer Mitarbeiter verinnerlicht hat – und mit denen wir Sie immer wieder von uns überzeugen möchten.

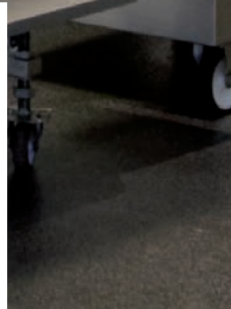
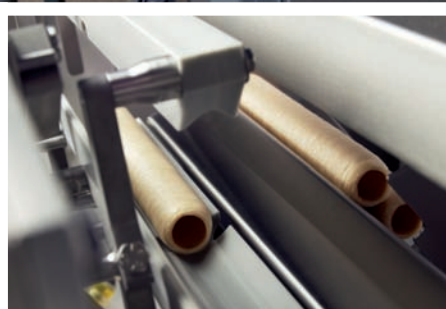
Groundbreaking solutions can be created only if competence is pooled in a systematic manner. For this reason, we consistently make teamwork a priority and include our customers in all our processes. After all, only collaboration carried out on an equal footing enables us to match our products precisely to your needs. An innovative spirit, a willingness to solve problems, advisory skills and commitment to performance: These are the values that every one of our employees has taken on board — and which we hope will impress you again and again.



Die VEMAG Philosophie:

The VEMAG philosophy:

- ›› Mit Leidenschaft für Ihre Produkte schaffen wir Individuelle Lösungen für Sie
- ›› Partnerschaftliche Kundenbeziehungen auf Augenhöhe
- ›› Weltweite Qualitäts-, Innovations- und Technologieführerschaft
- ›› Genaues Verständnis der Anforderungen unserer Kunden
- ›› Entwicklung individualisierbarer Lösungen
- ›› Exzellente Kundenbetreuung – von der Produktentwicklung über die Inbetriebnahme und von Schulungen bis zur Anlagenwartung
- ›› Genaues Verständnis der Anforderungen unserer Kunden
- ›› *We are passionate about your products and will create individual solutions just for you*
- ›› *Excellent customer relationships on an equal footing*
- ›› *Global leadership in quality, innovation and technology*
- ›› *Precise understanding of our customers' needs*
- ›› *Development of customisable solutions*
- ›› *Excellent customer care — from product development through to commissioning and from staff training through to system maintenance*
- ›› *Precise understanding of our customers' needs*



Die VEMAG Vorteile:

The benefits of VEMAG:

- >.. Perfekte Hygiene durch große Edelstahlflächen und die Reinigungsmöglichkeit mit Niederdruck
- >.. Flexible Einsatzmöglichkeiten
- >.. Intuitive Bedienbarkeit
- >.. Modular kombinierbare Fertigungskomponenten
- >.. Saubere Produktbilder
- >.. *Perfect hygiene thanks to large stainless steel surfaces and the ability to clean at low pressure*
- >.. *Flexible options for use*
- >.. *Intuitive operation*
- >.. *Modular combinable production components*
- >.. *Clean product images*



Würstchenlinien
Sausage lines



Conveniencelinien
Convenience lines



Bäckereilinen
Bakery lines



Form- und Wolfprodukte
Forming and grinding products



Vakuumfüllmaschinen
Vacuum fillers



„Wir konstruieren unsere Maschinen exakt nach den Bedürfnissen unserer Kunden. Zufrieden sind wir erst, wenn es unsere Kunden sind.“

*Olaf Grote, VEMAG Teamleiter Konstruktion
Vorsatzgeräte*

„We design our machines to meet our customers' exact needs. We are only satisfied once our customers are satisfied.“

*Olaf Grote, VEMAG Team Leader for
Attachment Design*

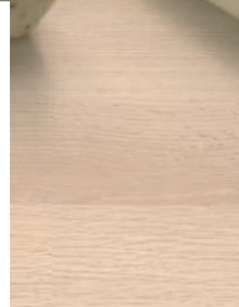
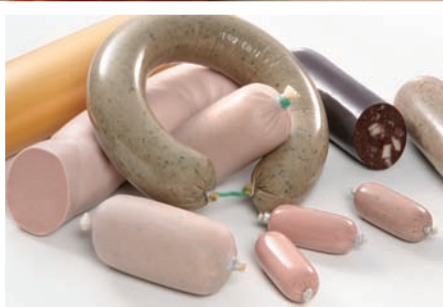


Die VEMAG Maschinensysteme – ausgelegt auf Ihren wirtschaftlichen Erfolg

*The VEMAG machine systems –
designed to bring you economic success*

Zuverlässig, effizient und vielseitig einsetzbar: Mit den Maschinensystemen von VEMAG produzieren Sie einfacher und schneller, sparen Kosten ein und bleiben flexibel für die Umsetzung neuer Produktideen. Durch das Baukastensystem lassen sich die einzelnen Fertigungskomponenten individuell nach Ihren Vorgaben zu kompletten Fertigungslinien kombinieren. Gemeinsam mit uns finden Sie die beste Lösung für Ihre Produktion.

Reliable, efficient and versatile: Using the VEMAG machine systems allows you to produce faster and more easily, save costs and remain flexible when it comes to introducing new product ideas. With the modular system, individual production components can be combined according to your specifications to form complete production lines. Together we will find the best solution for your production.



Würstchenproduktion mit VEMAG:

Sausage production with VEMAG:

- ›› Flexible Einsatzmöglichkeiten
- ›› Hohe Taktleistung
- ›› Zeitsparende Produktion und Reinigung
- ›› Ergonomisches Design
- ›› Je nach Gerät Natur-, Collagen- und Kunstdarm verarbeitbar
- ›› Mit allen VEMAG Vakuumfüllern perfekt synchronisierbar
- ›› *Flexible options for use*
- ›› *High portioning rate*
- ›› *Time-saving production and cleaning*
- ›› *Ergonomic design*
- ›› *Natural, collagen and synthetic casings can be processed, depending on the device*
- ›› *Can be perfectly synchronised with all VEMAG vacuum fillers*





„Wir ermöglichen Ihnen eine Würstchenproduktion, die Ihre Wünsche an die Produktbeschaffenheit und Ihre Zeitvorgaben vollständig erfüllt.“

Björn Fechner, VEMAG Produktmanager Würstchen

„We help you to achieve a sausage production process that meets all your needs for product quality and timing.“

Björn Fechner, VEMAG Product Manager for Sausages



Eine Maschine für komplexe Aufgaben – das ist höchste Produktivität

One machine for complex tasks — that is top-level productivity

Reproduzierbare Qualität in grammgenauer Gewichtung: Mit den universell einsetzbaren VEMAG Würstchenlinien produzieren Sie zuverlässig in gleichbleibender Qualität. VEMAG Maschinen passen sich den individuellen Anforderungen der Betriebe an: so können Sie mit Hochgeschwindigkeit fertigen und auf maximale Flexibilität für häufige Produktwechsel setzen. Neben Fertigungskomponenten für die Industrie bieten wir Ihnen auch extrem robuste und einfach zu bedienende Handwerksmaschinen.

Reproducible quality at weights accurate to the gram: With the universally applicable VEMAG sausage lines, you can reliably produce at a consistent quality. VEMAG machines adapt to the individual requirements of each operation: You can produce at top speed or rely on maximum flexibility for frequent product changes. In addition to production components for industry, we also offer artisan machines that are extremely robust and easy to use.



Darmschonende Handwerkslinien

Artisan lines that protect the casings

Hohe Abdrehleistungen bei höchster Darmschonung – diese Linien für längen- und gewichtsgleiche Würstchen bei definiertem Kaliber verringern messbar Darmplatzer und sind von Größe, Funktion und Kapazität optimal für jeden Handwerksbetrieb.

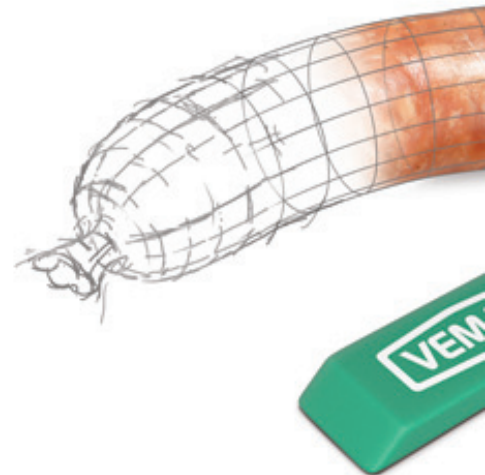
High linking speeds at maximum casing protection – these lines for sausages of the same length and weight with a defined calibre considerably reduce the number of split casings and have the optimum size, function and capacity for any artisan operation.

Effiziente Highspeed-Würstchenlinien

Efficient high-speed sausage lines

VEMAG Highspeed-Würstchenlinien mit Längenportioniergeräten und Darmmagazin maximieren die Produktionskapazität und produzieren bei geringstem Personalaufwand aufgeräumt, flexibel und kostensparend. Die Wurstketten werden in allen gewünschten Teilungen vollautomatisch an die Aufhängelinie übergeben.

VEMAG high-speed sausage lines with length portioning machines and casing magazine maximise the production capacity and produce in a way that is tidy, flexible and saves costs with minimal staff outlay. The strings of sausages are transferred to the hanging line fully automatically, divided exactly as required.



Flexibles längengenaues Portionieren

Flexible and precise length portioning

Längengleiche Würstchen aller Art mit den Flexible Sausage Lines FSL produzieren – nur Gewicht und Kaliber einstellen, die Länge errechnen die Maschinen vollautomatisch. Hierzu können alle Parameter manuell vorgegeben werden. Innerhalb von zwei Minuten lassen sich die FSL's auf eine andere Würstchensorte umstellen.

Produce all kinds of sausages in identical lengths with the Flexible Sausage Lines FSL. Simply set the weight and calibre, and the machines will calculate the length fully automatically. All the parameters for this process can be specified manually. It takes just two minutes for the FSLs to switch to a different type of sausage.



Schnellstes Portionieren und Vereinzeln

Maximum portioning and separation speeds

Kraft und Leistung ohne großen Personalaufwand – die Würstchenlinien für schnellstes Abdrehen und Vereinzeln produzieren jede Minute bis zu 1.200 Würstchen im Natur-, Kunst- und Collagendarm.

Power and performance without a large staff outlay – sausage lines for maximum linking and separation speeds produce up to 1200 sausages per minute in natural, synthetic or collagen casings.



„Innovative Maschinen transportieren Ideen in Produkte – zum Beispiel in umsatzstarke Convenienceprodukte. Denn hochwertige Lebensmittel, die sich bequem zubereiten lassen, sind ein Wachstumsmarkt.“

Michael Ebersberg, VEMAG Produktmanager Convenience

„Innovative machines make product ideas a reality – such as high-selling convenience products. After all, high quality food that is easy to prepare is a growth market.“

Michael Ebersberg, VEMAG Product Manager for Convenience Products



Neue Ideen umsetzen – mit gefüllten und ungefüllten Convenienceprodukten

*Implement new ideas –
with filled and unfilled convenience products*

Mit Convenienceprodukten auf Erfolgskurs: Durch modular kombinierbare Fertigungskomponenten realisieren Sie mit VEMAG unterschiedlichste Produktideen – gefüllt oder ungefüllt, in variablen Größen und Formen, aus Fleisch, Fisch, Gemüse oder Teig. Die flexiblen Systeme formen optimale zylindrische, eckige oder runde Formen wie beispielsweise Cevapcici oder Bällchen.

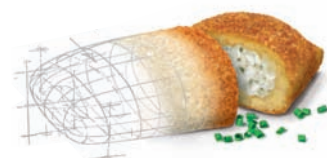
On course for success with convenience products: Using modular combinable production components, you can implement a variety of product ideas with VEMAG – filled or unfilled, in variable sizes and shapes, made from meat, fish, vegetables or dough. The flexible systems form perfectly cylindrical, rectangular or round shapes, such as cevapcici or balls.



Convenienceproduktion mit VEMAG:

Convenience products with VEMAG:

- ›› Variable Produktgrößen und -formen
- ›› Gewichtsgenaue Portionierung
- ›› Hohe Flexibilität durch Verbindung unterschiedlicher Lebensmittel
- ›› Saubere Produktformen
- ›› Mehrbahnige Portionierung möglich
- ›› *Variable product sizes and shapes*
- ›› *Accurate weight portioning*
- ›› *High degree of flexibility by incorporating different kinds of foods*
- ›› *Clean product shapes*
- ›› *Multi-strand portioning possible*

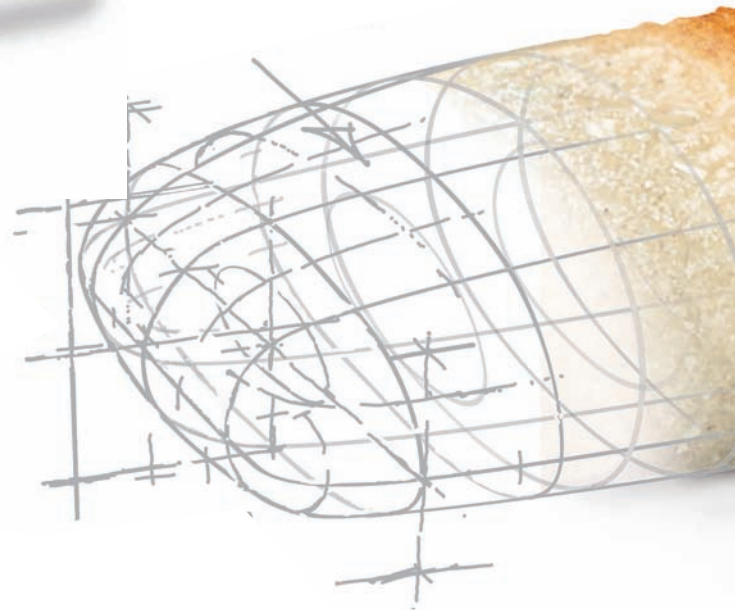


Gewichtsgenaueres, sauberes Füllen

Clean filling with accurate weights

Füllen mit größter Gewichtsgenauigkeit und höchster Geschwindigkeit von viskosen bis fließfähigen Produkten in Bechern, Gläsern und Schalen – ohne Nachtropfen und mit sauberen Rändern – dies garantiert die VEMAG Becherfüllanlage. Die Becherränder bleiben sauber, die Füllmengen sind identisch: für reproduzierbare Qualität.

Fill viscous to flowing products into cups, jars and trays to the highest degree of weight accuracy and speed—without any drips and with clean edges—guaranteed with the VEMAG cup filling line. The edges of the cup remain clean, the filling quantities identical: for reproducible quality.



Effiziente Füllstromteiler

Efficient filling flow divider

Jederzeit reproduzierbare Ergebnisse im vollautomatischen Betrieb: Identische Füllströme für die mehrbahnige Verarbeitung von viskosen bis fließfähigen Produkten gewährleisten höchste Gewichtsgenauigkeit. Eine Teilung ist bis zu 30 Füllströmen möglich.

Results that can be reproduced at any time in fully automatic operation: Identical filling flows for multi-strand processing of viscous to flowing products result in the highest degree of weight accuracy. Can be divided into up to 30 filling flows.



Perfekt geformte Convenienceprodukte *Perfectly shaped convenience products*

Das wartungsfreundliche Vorsatzgerät für die Herstellung von Bällchen und Kroketten wurde speziell für Handwerk und Kleinindustrie entwickelt. Produktformangepasste, schnell auswechselbare Düsen und Messerplatten garantieren exakte Formen und Gewichte.

The maintenance-friendly attachment for the manufacture of balls and croquettes has been developed specifically for artisan and small-scale operations. Quick-change nozzles and blade plates, adapted to the shape of the product, guarantee precise shapes and weights.



Individuelle Conveniencelinie *Individual convenience line*

Die flexiblen Conveniencelinien, nicht nur für Koextrusionsprodukte: gegenläufige Messerplatten produzieren Spezialitäten in Ball-, Tropfen-, Zylinder- oder Ellipsenform. Bei 12-bahniger Produktion wird eine Ausstoßleistung von 3.000 ungefüllten Produkten, wie Bällchen, Kroketten oder Suppenklößchen, pro Minute erreicht.

The flexible convenience lines, not just for coextrusion products: Blade plates working in opposite directions produce specialties shaped as balls, drops, cylinders or ellipses. With 12-strand production, a portioning rate of 3000 per minute can be achieved for unfilled products, such as balls, croquettes or soup balls.





Teigportionierung mit VEMAG:

Dough portioning with VEMAG:

- ›› Hohe Wirtschaftlichkeit durch Verzicht auf Schneidöl
- ›› Höchste Gewichtsgenauigkeit
- ›› Maximale Portionierleistung
- ›› Optimale Teigausbeute
- ›› Perfekte Hygiene
- ›› Einfachste Bedienung

- ›› *Highly cost-effective — no cutting oil required*
- ›› *Maximum weight accuracy*
- ›› *Maximum portioning rate*
- ›› *Optimal dough yield*
- ›› *Perfect hygiene*
- ›› *Simplest operation*





„VEMAG stellt eine breite Auswahl an Teigteilern bereit, die für alle Teigarten einsetzbar sind. Das hebt uns am Markt besonders hervor.“

Andreas Bruns, VEMAG Produktspezialist Bäckerei

„VEMAG offers a wide range of dough dividers, which can be used for all kinds of dough. This sets us apart from our competitors on the market.“

Andreas Bruns, VEMAG Bakery Product Specialist



Teigteiler für wirtschaftliches Produzieren – kostensparend und schnell

Dough dividers for economic production – cost-effective and fast

Für alle Teigarten die perfekte Lösung: Mit den VEMAG Teigteilern produzieren Sie in gleichbleibender Premiumqualität schneidölfrei und ohne Lufteinschlüsse – von festen Weizenteigen und großstückigen Einlagen bis zu Kleingebäcken wie Cookies, Muffins, Scones oder Bagels. Die effizienten Maschinensysteme zeichnen sich außerdem durch hervorragende Ausstoßleistungen und präzise Gewichtsgenauigkeit aus.

The perfect solution for all kinds of dough: With the VEMAG dough dividers, you can produce at consistent premium quality without any cutting oil or trapped air – from stiff wheat doughs and doughs containing large pieces to small baked goods such as cookies, muffins, scones and bagels. The efficient machine systems also feature outstanding portioning rates and weight accuracy.



Exakte Kastenfülleinrichtung

Precise tin filling device

Für gewichtsgenauestes Abfüllen und direktes Ablegen in Brotkastenverbände: Alle Teigarten und Massen verarbeiten die VEMAG Kastenfülleinrichtungen unabhängig von der Viskosität. Der Teig kommt dabei nicht mit bemehlten oder bewässerten Transportbändern in Kontakt. Schnell austauschbare Auslassdüsen erlauben unterschiedlichste Produktformen und -größen.

For filling to a precise weight and direct depositing in bread boxes: All kinds of dough and mixtures can be processed by the VEMAG tin filling devices, regardless of viscosity, and the dough does not come into contact with floured or wet conveyor belts. Quick-change outlet nozzles permit a wide range of product shapes and sizes.



Schonende Teigteiler

Gentle dough divider

Speziell für die Teilung von Teigen auf Weizenbasis: Die aktuellen Systeme punkten durch hohe Ausstoßleistungen – bis zu 9.600 Portionen pro Stunde zum Beispiel bei Teigen für Sandwichbrote. Da ölfrei gearbeitet werden kann, arbeiten die Teigteiler äußerst wirtschaftlich.

Specifically for dividing wheat-based doughs: The current systems score maximum points for their high portioning rates — up to 9600 portions per hour with doughs for sandwich bread, for example. As the dough dividers can work without oil, they are extremely economical.

Teilen auch von kleinsten Portionen

Divide even the smallest portions

Perfekt für die gewichtsgenaue Abteilung von Teigen und die Ausbringung von Kleingebäck wie Cookies, Keksen, Müsliriegeln und vielen anderen. Vielseitig einsetzbar auch mit Bandbemehlung oder -beölung für weiche Teige. Bei Bedarf sind die Teigteiler in Minuten umrüstbar – zum Beispiel mit einem Plattenbahnausformer für Blechkuchen oder Füllköpfen für Massen.

Perfect for precise portioning by weight of doughs and dispensing small baked goods such as cookies, biscuits, muesli bars and many other products. Versatile application, including functions for flouring or oiling the belt for soft doughs. The dough dividers can be converted in minutes, for example with a strand shaper for tray bakes or filling heads for mixtures.



„Unsere Wolf- und Formmaschinen wurden bereits mit dem ANUGA FoodTec Award ausgezeichnet. Revolutionäre Innovationen wie diese können nur auf Basis von Erfahrung, Expertenwissen und Marktverständnis entstehen.“

Heiko Walther, VEMAG Produktmanager Formen & Wolfen

„Our grinding and forming machines have already been awarded the ANUGA FoodTec Award. Revolutionary innovations like these can only be created on the basis of experience, expertise and an understanding of the market.“

Heiko Walther, VEMAG Product Manager for Forming and Grinding



Reproduzierbar, aber wie selbst gemacht – Wolfen und Formen für hochwertige Produkttexturen

*Reproducible, but like home-made –
grinding and forming for high-quality product textures*

Auf erstklassige Texturen und höchste Portionierleistungen bei maximaler Hygiene ausgerichtet: VEMAG hat für den Prozess des Wolfens und Formens neue Maßstäbe gesetzt. Das komplette Maschinensystem zum Wolfen, Trennen, Formen und Portionieren lässt sich auch zu einer vollautomatischen Produktionslinie erweitern. Die elektronische Speicherung aller Daten und Einstellungen sorgt für eine extrem hohe Reproduzierbarkeit der Produktergebnisse – perfekt für eine gleichbleibende Qualität.

Designed for first-class textures and the highest portioning rates with maximum hygiene: VEMAG has set new standards for the grinding and forming process. The complete machine system for grinding, separating, forming and portioning can also be expanded into a fully-automatic production line. The electronic storage of all the data and settings ensures an extremely high level of reproducibility of the product results – perfect for consistent quality.



Wolfen und Formen mit VEMAG:

Grinding and forming with VEMAG:

- ›› Exzellente Farbgebung und Farbhaltung der Produkte
- ›› Einfachste Reinigung
- ›› Maximale Portionierleistung
- ›› Gleichmäßige Endkörnung und Partikelverteilung
- ›› Hoher Standardisierungsgrad
- ›› Durchdachtes Maschinenkonzept für optimale Hygiene
- ›› *Excellent product colouring and colour retention*
- ›› *Simplest cleaning*
- ›› *Maximum portioning rate*
- ›› *Consistent final particle size and particle distribution*
- ›› *High degree of standardisation*
- ›› *Sophisticated machine concept for optimum hygiene*





Vielfältig einsetzbare Burgerlinie

Versatile burger line

Die vielseitige Linie zur gewichtsgenauen Herstellung geformter Produkte wie Burger, Hacksteaks, Cevapcici, Ribs und Nuggets mit besonderem Biss und natürlicher Textur. Die Burgerlinie arbeitet mit produkt-schonendem Niederdruck. Produktformen lassen sich über steckbare Formdüsen in weniger als einer Minute ändern.

The versatile line for manufacture to an accurate weight of shaped products, such as rissoles, beefburgers, cevapcici, ribs and nuggets with a special bite and a natural texture. The burger line works at low pressure, which protects the products. Product forming can be changed in less than a minute using push-on forming nozzles.

Vollautomatische Gewichtskontrolle

Fully automatic weight control

Die Kontrollwaagen mit Auswerfer vermeiden Über- und Untergewichte in der Verpackung. Durch elektronische Rückmeldung werden die Portionsgewichte kontinuierlich geprüft und automatisch nachjustiert, Fehlgewichte aussortiert. VEMAG Kontrollwaagen machen Give Away planbar.

The check-weighers with reject unit prevent overweight or underweight products in the packaging. The portion weights are checked continuously by electronic feedback and adjusted automatically; products of incorrect weight are rejected. VEMAG check-weighers mean you can plan for give-away.



Erhöhung der Produktsicherheit

Increase product reliability

Produktsicherheit für hochwertige Rohstoffe: Die Trennwölfe füllen, portionieren und wölfen in einem Prozessschritt. Die automatische Separation von Hartbestandteilen, wie Knochensplittern, Sehnen und anderen Fremdkörpern, wertet die Rohstoffe auf. Das Ergebnis ist eine erstklassige Produktstandardisierung mit gleichmäßiger Endkörnung und intensivem Kontrast.

Product reliability for high-quality raw materials: The separation grinders fill, portion and grind in a single process step. The automatic separation of hard elements, such as bone fragments, sinew and other foreign bodies, upgrades the raw materials. The result is first-class product standardisation with consistent final particle size and intensive contrast.



Herstellung hochklassiger Frischfleischprodukte

Manufacture of superior fresh meat products



Sichere Hackfleischproduktion ohne Risiko mit optimaler elektronischer Gewichtskontrolle: Für Produkte mit klarer Körnung, gleichmäßiger Partikelverteilung sowie optimaler Farbgebung und -haltung. Umfassendes Prozessmonitoring, z.B. per Temperaturüberwachung garantiert höchste Produktsicherheit. Die einbahnig verarbeiteten Produkte positioniert der MultiTray-loader präzise mehrbahnig in Schalen oder auf Transportbänder.

Reliable minced meat production without risk with optimum electronic weight control: for products with clear particle size, even particle distribution and perfect colouring and colour retention. Comprehensive process monitoring, e.g. via temperature monitoring, guarantees the highest levels of product reliability. Products processed on a single-strand are positioned precisely on multi-stands in trays or on conveyor belts using the MultiTray loader.



„Unsere multifunktionalen und universell einsetzbaren Vakuumfüllmaschinen sind das Herzstück jeder Line – für gewichtsgenaues Portionieren.“

Christian Kordel, VEMAG Produktspezialist Füllmaschinen & Clippen

„Our multifunctional and universal vacuum fillers are the heart of every line — for portioning to an accurate weight.“

Christian Kordel, VEMAG Product Specialist for Fillers and Clipping



Für umsatzstarke Produkte – Portioniersysteme mit variablen Möglichkeiten

For high-selling products — portioning systems with variable options

VEMAG Vakuumfüllmaschinen definieren einen neuen Standard für das Portionieren von Massen. Nahezu unbegrenzte Leistungsreserven für einen extrem hohen Durchsatz, höchste Drehmomente, größte Geschwindigkeit und höchstmögliche Flexibilität unterstützen den Anwender in jeder Situation – egal ob Industrie oder Handwerk. Das modulare Baukastensystem aus Vakuumfüller und speziell angepassten Vorsatzgeräten ermöglicht maßgeschneiderte Lösungen für jeden Anwendungsbereich.

VEMAG vacuum fillers define a new standard for the portioning of mixtures. Almost unlimited reserve capacity for an extremely high throughput, torque levels,

speed and flexibility, support the user in every situation — whether in industry or at an artisan producer. The modular system, made up of the vacuum filler and specifically adapted attachments, allow for tailored solutions for every area of application.





Füllen und Portionieren mit VEMAG:

Filling and portioning with VEMAG:

- ›› Universell und flexibel einsetzbar für anspruchsvollste Anwendungen
- ›› Hohe Prozess- und Produktsicherheit
- ›› VEMAG Duo-Drive mit zwei getrennten Antrieben für Förderung und Antrieb: garantiert gleichbleibende Leistung auch bei sehr kalten, steifen Rohstoffen.
- ›› *Universal and flexible use in the most demanding applications*
- ›› *High process and product reliability*
- ›› *VEMAG Duo-Drive with two separate drives for pumping system and actuator: Guarantees consistent performance levels, even with very cold, stiff raw materials.*



Molkereiprodukte produzieren

Produce dairy products

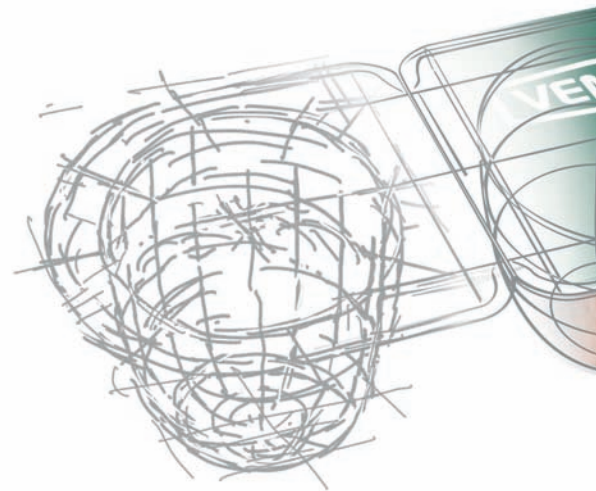
Die Materialauswahl und Verarbeitung der VEMAG Füllmaschinen entsprechen in allen Punkten den aktuellen USDA-Bestimmungen. VEMAG wurde das Equipment Acceptance Certificate im November 2007 für die HPE-Serie verliehen. Damit ist VEMAG der einzige Hersteller auf dem Markt, dessen Vakuumfüllmaschinen ab Werk den strengen Anforderungen der USDA entsprechen.

The selection of materials and processing in VEMAG fillers conform with current USDA specifications in all respects. VEMAG was awarded the Equipment Acceptance Certificate in November 2007 for the HPE series. This makes VEMAG the only manufacturer on the market whose vacuum fillers meet the strict requirements of the USDA ex works.

Leistungsstarke und höchst genaue Vakuumfüllmaschinen

Powerful and extremely accurate vacuum fillers

VEMAG hat die kontinuierlich arbeitenden Vakuumfüllmaschinen 1957 erfunden – dieser technische Vorsprung ist noch heute zu merken. Die VEMAG Vakuumfüllmaschinen erfüllen mit ihren nahezu unbegrenzten Leistungsreserven alle Anforderungen von Industrie und Handwerk, ganz gleich, ob Drehmoment, Geschwindigkeit, Flexibilität oder Robustheit gefordert sind; dabei sind sie außerordentlich gewichtsgenau. VEMAG stellt den leistungsstärksten Vakuumfüller der Welt her und hat nicht umsonst die weltweit am meisten verkaufte Vakuumfüllmaschine im Programm.



VEMAG invented the continuously working vacuum filler in 1957 — this technical advantage can still be seen today. The VEMAG vacuum fillers meet all the requirements of industry and artisan producers with their almost unlimited reserve capacity, regardless of whether torque, speed, flexibility or robustness is required. At the same time, they are capable of outstanding weight accuracy. VEMAG manufactures the most powerful vacuum fillers in the world and it is no coincidence that the best-selling vacuum filler worldwide is part of the range.

Vollkommene Klarheit

Complete clarity

Mit der neuen Vakuumfüller-Generation der VEMAG, den TC-Modellen, wird ein neuer Maßstab für noch klarere und farbintensivere Wurstprodukte gesetzt. Das Ergebnis ist revolutionär: Exzellente Partikel-Definition, kristall-klare rot-weiß-Abgrenzung und am Ende ein traumhaftes Produktbild. Die revolutionäre TC-Förderkurventechnologie mit dem absolut dichten Kammerprofil ist die neue Referenz für perfekte Schnittbilder für geklippte Produkte.

With the new vacuum filler generation from VEMAG, the TC models, a new standard has been set for even clearer and more colour-intensive sausage products. The result is revolutionary: excellent particle definition, crystal-clear red/white differentiation and ultimately a perfect product image. The revolutionary TC double screw technology with fully sealed chamber profile is the new benchmark in providing perfect slicing patterns for sliced products.



Perfekte, unterbrechungsfreie Produktion

Perfect, uninterrupted production

Als Ergänzung zu den bewährten Vakuumfüllern der HPE-Serie gewährleistet das Total Vacuum System unterbrechungsfreie Füllprozesse und eine vorbildliche Produktqualität durch den kontinuierlichen Produkteinzug aus dem Befülltrichter ohne Lufteinschlüsse. Das Total Vacuum System ist eine Maschine für alle Produkte – zum Beispiel für Rohwurst, Brühwurst und Schinkenprodukte von Rind, Schwein und Geflügel.

As an addition to the tried-and-tested vacuum fillers in the HPE series, the Total Vacuum System guarantees uninterrupted filling processes and exemplary product quality thanks to the continuous drawing-in of product from the filling hopper without any trapped air. The Total Vacuum System is a machine for all products — such as salami, cooked sausage and ham products made from beef, pork and poultry.



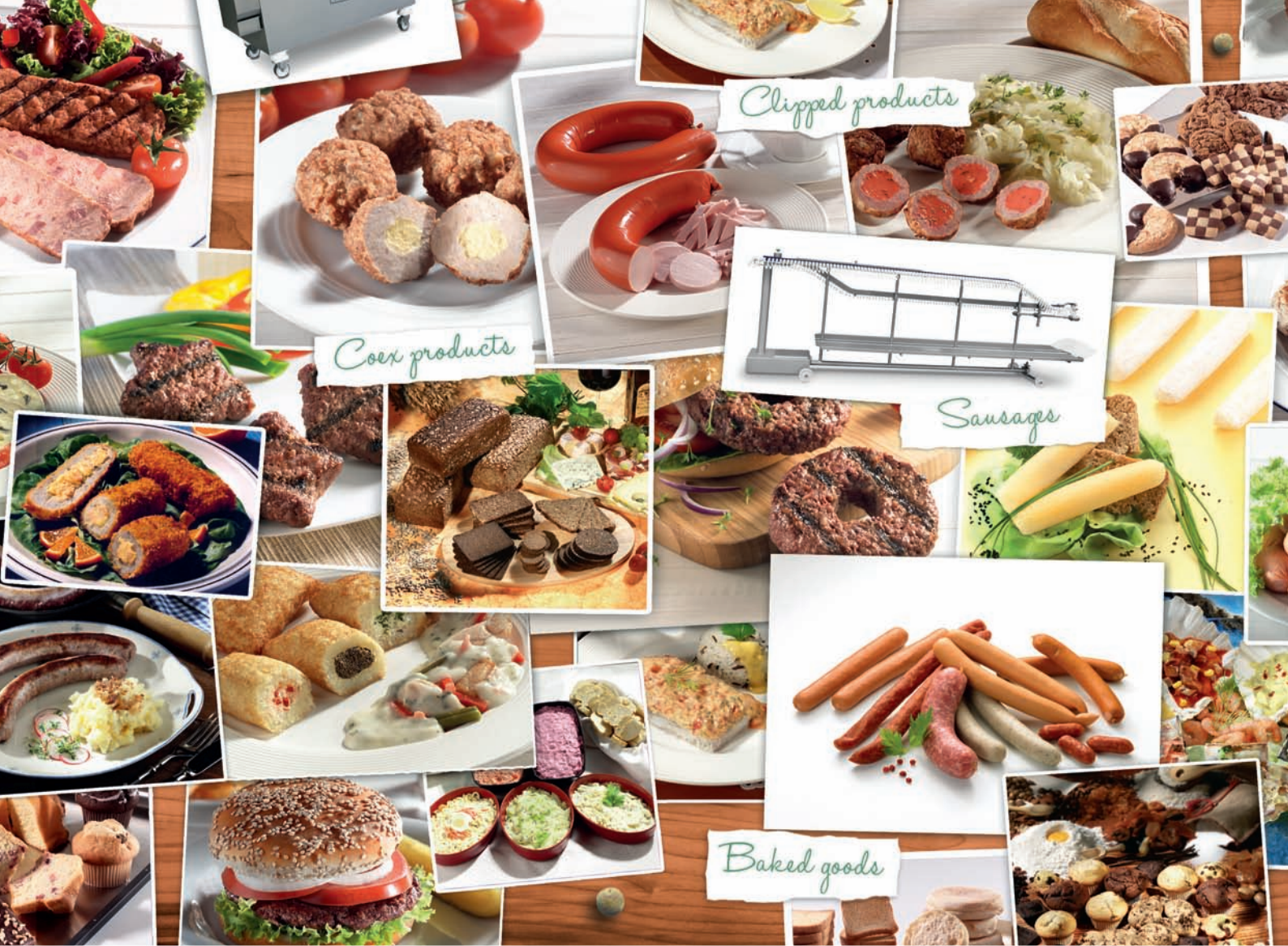
Für große Produktvolumen

For large product volumes

Als Zusatz für die VEMAG Vakuumfüllmaschinen der HPE-Serie ermöglichen die Monokurven das schonende Füllen von großstückigen Muskelprodukten. Die kurze Umrüstzeit von Förderkurve auf Monokurve erlaubt einen universellen Einsatz der Füllmaschinen bei maximaler Flexibilität.

As an addition to the VEMAG vacuum fillers in the HPE series, the mono screw allows large pieces of meat product to be filled gently. The short changeover time from double screw to mono screw allows the fillers to be used universally with maximum flexibility.





Produktvielfalt:

Product variety:

- » Würstchen, wie frische Bratwurst, Merguez, Chorizo, Breakfast, Sausage, Wiener, Kabanossi, Cocktailwürstchen, ...
- » Teigteiler für Brötchen, Pizza, Feingebäck, Schwarzbrot, Baguette, Cookies, ...
- » Wolfen und separieren für Engelshaar, Square Chili Meat, ...
- » Formen von Bagelburgern, Fischfrikadellen, Hacksteaks, Cevapcici, Gemüseburgern, Nuggets, ...
- » Convenience wie Fleischbällchen, Kroketten, Schupfnudeln, Käsekugeln mit Fruchtfüllung, Hacksteaks mit Feta, Gemüsebällchen mit Bechamelsoße, ...
- » Portionieren von Dressings, Toppings, Singlepackungen mit Mett, Cremes, ...
- » *Sausages, such as fresh grilling sausage, merguez, chorizo, breakfast sausages, frankfurters, cabanossi, cocktail sausages etc.*
- » *Dough dividers for bread rolls, pizza, patisserie items, dark rye bread, baguette, cookies etc.*
- » *Grinding and separating for angel hair, square chilli meat etc.*
- » *Forming of bagel burgers, fresh rissoles, beefburgers, cevapcici, veggie burgers, nuggets etc.*
- » *Convenience products such as meatballs, croquettes, finger-shaped potato dumplings, cheese balls with a fruit filling, beefburgers with feta cheese, vegetable balls with bechamel sauce etc.*
- » *Portioning of dressings, toppings, single packages with minced pork, creamy fillings etc.*



„Wir wollen alle Anforderungen unserer Kunden bestmöglich erfüllen und einen einzigartigen Service bieten – zum Beispiel, indem wir unsere Kunden schulen, damit sie ihre Produkte optimal mit unseren Maschinen herstellen können.“

Christian Sening, Verkaufsleiter Deutschland

„We want to meet our customers' requirements in the best possible way and offer a unique service — for example by training our customers to manufacture their products in the best possible way using our machines.“

Christian Sening, Sales Manager for Germany



Unbegrenzte Produktionsmöglichkeiten – für eine Vielfalt, die sehenswert ist

Unlimited production options — for a variety well worth seeing

Auf Leistungsstärke setzen und flexibel bleiben für neue Herausforderungen: Mit hochmodernen Technologien eröffnet VEMAG Ihnen alle Möglichkeiten für eine Produktvielfalt auf Premiumniveau. Die Basis bildet eine Vakuumfüllmaschine – dazu ein Vorsatzgerät und schon kann Ihre Produktion beginnen. Durch das Baukastenprinzip sind die Systeme universell einsetzbar und zukunftsorientiert, denn für einen Produktwechsel brauchen Sie nur das Vorsatzgerät auszutauschen. So können Sie die Produktion ohne großen Aufwand umstellen, zum Beispiel von Würstchen auf Koextrusionsprodukte.

Focussing on a high level of performance and remaining flexible for new challenges: With its state-of-the-art technology, VEMAG provides you with all the opportunities for product variety at premium level. The basis for this is a vacuum filler — add an attachment and your production is ready to start. Using the modular principle, the systems can be used universally and are future-oriented, as you only need to replace the attachment to change the product. This means you can change production without any major effort, for example from sausages to coextrusion products.

„Mit unserem 2005 gegründeten Kundencenter sind wir branchenweit die Ersten, die gemeinsam mit ihren Kunden passende und individuell zugeschnittene Lösungen erarbeiten.“

Arnd-Arde Tränkle, Leiter VEMAG Kundencenter

„With our Customer Centre, founded in 2005, we are the first in the sector to work out suitable solutions tailored to individual needs together with our customers.“

Arnd-Arde Tränkle, VEMAG Customer Centre Manager



Das VEMAG Kundencenter:

The VEMAG Customer Centre:

- ›› 1.100 m² Gesamtfläche
- ›› Showroom, Thermo-Verbund-Anlage, Verkostungs- und Verpackungsbereich
- ›› 2 vollausgestattete Arbeitsräume für Entwicklungsprojekte und Musterproduktion
- ›› Konferenzräume mit modernster Medientechnik
- ›› Anzahl Besucher: jährlich mehr als 1.000
- ›› *Total area measuring 1100 m²*
- ›› *Showroom, thermal binding system, tasting and packaging area*
- ›› *Two fully equipped workrooms for development projects and sample production*
- ›› *Conference rooms with the latest media technology*
- ›› *More than 1000 visitors each year*



Das VEMAG Kundencenter – hier nehmen Ihre Ideen Gestalt an

The VEMAG Customer Centre — this is where your ideas take shape

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. In unseren Entwicklungsräumen konzipieren wir individuelle Maschinensysteme für Sie und zeigen Ihnen unter realistischen Bedingungen, wie Sie verschiedenste Lebensmittel herstellen können. Erleben Sie VEMAG hautnah in der Anwendung – unsere kompetenten Kundenberater sind für Sie da.

Work with us to make your visions a reality and discover how you can optimise your production: In the VEMAG Customer Centre, we will show you individual components and complete production lines. In our development rooms, we will conceive individual machine systems for you and show you, under realistic conditions, how you can manufacture a variety of food types. Experience VEMAG up close and in action — our competent customer advisers are there for you.



Innovationen und Traditionen – über 60 Jahre VEMAG

Innovation and tradition — more than 60 years of VEMAG

Machen Sie unsere Erfahrung zu Ihrem Kapital: Als Traditionsunternehmen mit einer über 60-jährigen Geschichte haben wir schon immer größten Wert auf die enge Verbundenheit mit unseren Kunden gelegt. Seit 2005 gehören wir zur US-amerikanischen Reiser-Gruppe, die uns eine weiterhin unabhängige technische Entwicklung ermöglicht. Innovationen made by VEMAG werden daher auch in Zukunft die Nahrungsmittelproduktion optimieren – weltweit.

Benefit from our experience: As a traditional company with a company history going back more than 60 years, we have always placed great importance on the close bond with our customers. Since 2005, we have been part of the US American Reiser Group, which has allowed us to continue to develop independently from a technical point of view. Innovations „made by VEMAG“ will therefore also optimise food production in the future — and on a global scale.



„Seit unserer Gründung setzen wir konsequent auf Qualität und die individuelle Erfüllung von Kundenwünschen – mit weltweitem Erfolg.“

Jörg Meyer, VEMAG Sachbearbeiter Ersatzteile

„Since our foundation, we have focussed consistently on quality and meeting individual customer needs — with success worldwide.“

Jörg Meyer, VEMAG Officer for Spare Parts



1944: Gründung der Holz- und Gerätebaugesellschaft mbH in Verden.

Foundation of Holz- und Gerätebaugesellschaft mbH in Verden.

1950: Umfirmierung in VEMAG Verdener Maschinen- und Apparatebau GmbH.

Name change to VEMAG Verdener Maschinen- und Apparatebau GmbH.

1957: Entwicklung der ersten kontinuierlich arbeitenden Vakuumfüllmaschine für die Industrie.

Development of the first continuously working vacuum filler for industry.

1982: Entwicklung der ersten kontinuierlich arbeitenden Vakuumfüllmaschine für das Handwerk.

Development of the first continuously working vacuum filler for artisan producers.

2000: Aufteilung des Unternehmens in die VEMAG Maschinenbau GmbH und die VEMAG Anlagenbau GmbH.

Division of the company into VEMAG Maschinenbau GmbH and VEMAG Anlagenbau GmbH

2001: Übernahme der VEMAG Maschinenbau GmbH durch Robert Reiser & Co., Inc., Canton /USA.

Acquisition of VEMAG Maschinenbau GmbH by Robert Reiser & Co., Inc., Canton/USA.

2005: Eröffnung des VEMAG Kundencenters.

Opening of the VEMAG Customer Centre.

2012: Eröffnung des VEMAG Trainingscenters.

Opening of the VEMAG Training Centre.

VEMAG Maschinenbau GmbH

Weserstraße 32
D-27283 Verden (Aller)
Germany

Zentrale / Head office: +49 (0) 42 31 - 77 70
Fax: +49 (0) 42 31 - 77 72 41
E-mail: e-mail@vemag.de

www.vemag.de

