

Verden, 11.08.2022

Für Fischprodukte und Fischalternativen

Maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand

Die VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller, präsentiert auf der Messe fish international verschiedene Anwendungen, um hochwertige Fischprodukte oder Plant-based Seafood herzustellen. Dabei bietet das Unternehmen individuelle Lösungen für unterschiedlichste Bereiche und Produkte an.

Sie wollen leere Krebschalen gewichtsgenau mit zwei verschiedenfarbigen Krebsfleischmassen befüllen oder vegane Shrimps herstellen? Dann können sich Messebesucher*innen der fish international in der Halle 5, Stand A27, über die unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten des Maschinenbauers VEMAG informieren. Neben Füll- und Portioniermaschinen zeigt das Unternehmen auch Möglichkeiten, um z. B. Fischburger, Fischwürstchen oder Fischbällchen herzustellen. Des Weiteren werden Lösungen präsentiert, um pflanzliche Fisch-Alternativen wie z. B. Garnelen zu produzieren.

Dabei bieten die Niedersachsen Lösungen aus einer Hand an: vom Portionieren und Abteilen von verschiedenen Massen über das Dosieren und Formen bis hin zum Koextrudieren. Auf Wunsch können Produkte wie Herings- oder Shrimps-Salat auch in verschiedene Behältnisse wie Becher oder Gläser abgefüllt werden. Zudem bietet das Unternehmen Anwendungen, um z. B. Fischburger oder Bällchen prozesssicher in die Verpackung zu übergeben.

Aus der Praxis

VEMAG hat schon zahlreiche Projekte für die Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten umgesetzt. So wollte z. B. ein Kunde leere Krebschalen mit zwei verschiedenfarbigen Krebsfleischmassen automatisch befüllen. Dabei sollte sowohl die Struktur des Krebsfleisches erhalten bleiben als auch die Produktionsabläufe so automatisch und schnell wie möglich ablaufen. Der Wunsch war, dass 50 bis 60 Portionen pro Minute produziert werden. Durch die Kombination eines speziell designten Transportbandes mit verschiedenen Füllköpfen ist es den Experten aus Verden gelungen, sämtliche Kundenwunsch zu erfüllen. Die Krebschalen lassen sich schonend und schnell mit verschiedenen Krebsfleischmassen befüllen. Dabei ist die Gewichtsgenauigkeit besonders hoch und die Arbeitsschritte wurden vollständig automatisiert. Zudem konnte der Prozess hygienischer gestaltet werden, da keine händische Arbeit mehr nötig ist.

Hygienic Design

Fischprodukte sowie Plant-based Seafood stellen höchste Anforderungen an eine hygienische Verarbeitung. Alle Maschinen bei VEMAG erfüllen diese Hygieneansprüche. Dank glatter Oberflächen lassen sich die Maschinen einfach mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Mitteln nassreinigen. Alle mechanischen Bauteile sind leicht zugänglich. Die gesamte Steuerelektronik liegt geschützt innerhalb der Maschinen in einem dampf- und staubdichten Gehäuse. Dieses

bewährte Box-in-Box System ist ein Alleinstellungsmerkmal aller VEMAG-Maschinen und garantiert ein Höchstmaß an Hygiene.

Das Leistungsspektrum reicht von der Produktvorbereitung über den Füll-, Portionier-, Dosier- oder Formprozess bis zur Verpackungslösung bzw. bis zur Übergabe der Produkte z. B. in den Froster, die Kühlung, in den Ofen, zur Trocknung oder zur Reifung. Zudem bietet das Unternehmen die Anpassung von Serienmaschinen an die speziellen Anforderungen der Kunden*innen an. Damit bietet VEMAG individuelle Lösungen und Know-how für verschiedenste Bereiche der Produktion – vom kleinen Start-up bis hin zu industriellen, maßgeschneiderten Lösungen aus einer Hand.

3.376 Zeichen mit Leerzeichen

Über Vemag:

*Die 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. Die VEMAG beschäftigt über 800 Mitarbeiter*innen, ist weltweit aktiv und verzeichnet einen Exportanteil von rund 85 Prozent.*

Pressekontakt:

VEMAG Maschinenbau GmbH
Bastian Borchfeld
Medienreferent
Weserstr. 32
D-27283 Verden/Aller
Tel.: 49 (0)4231 / 777-649
bastian.borchfeld@vemag.de www.vemag.de

Bildübersicht:



BU: Mit den Maschinen von VEMAG lassen sich verschiedene Produktmassen – ob nun aus pflanzlichen Zutaten oder aus Fischprodukten - exakt portionieren und z. B. zu Bällchen, Burgern oder auch Sticks verarbeiten / © VEMAG