

RISCO
Leistungsstarke Formlinien

Schorndorf Der Messestand der Risco GmbH ist Treffpunkt für Besucher aus aller Welt. Hier präsentiert das Unternehmen eine Vielzahl von Maschinen. Darunter das schnelle und präzise Highspeed-Portioniersystem für Hackfleisch und pflanzliche Produkte. Das Potenzial des RS 920 endet nicht bei der industriellen Hackfleischproduktion. Das System ermöglicht es auch extrudierte Produkte wie Cevapcici, Hackfleischröllchen, Bällchen und Patties herzustellen. Die leistungsstarke Formlinie produ-



ziert handgemacht aussehende Patties in unterschiedlichen Größen und Formen. Die ATM 201 eignet sich für Premium-Steakhouse-Restaurants und den gehobenen Einzelhandel. Der Füllstromverteiler, auch Produktteiler genannt, ist ein Gerät zum volumengleichen Aufteilen von Produktströmen aus Fleisch und vielem mehr. Der Füllstromverteiler ist mit einem produktgetriebenen Fördersystem ausgestattet. Jeder Auslauf verfügt über einen eigenen Rotor mit miteinander verbundenen Schiebern. Die Schinkenfüllmaschine RS 650 verfügt über einen großvolumigen Rotor und gewährleistet dadurch ein schonendes Füllen. Alle Maschinen können in Komplettlösungen integriert werden. pr | afz 19/2022
www.risco.de

RUITENBERG
Alginat-Technologie für Wurst

Twello Das Rudin Vega Casing auf Alginat-Basis von Ruitenberg (Niederlande) wird seit vielen Jahren in Koextrusionsprozessen für zahlreiche Wurstanwendungen eingesetzt. Ruitenberg präsentiert seine neuesten Entwicklungen: die Rudin Filling und Rudin Coatings, die als Füllung sowie als Beschichtung in der Wurstproduktion verwendet werden können. Kunden können in Zusammenarbeit mit den Technikern ihre eigenen Füllungen mit geringer Wasseraktivität für den Inhalt oder eine Außenbeschichtung nach Wahl entwickeln. Eine weitere Neuheit der Alginat-Technologie von Ruitenberg ist das Fleischimitat Vegan Rudin Pro Vega Faba Bean. Das Produkt imitiert Fleischfasern und bildet mit einem Proteingehalt von etwa 24 Prozent die



Grundlage für die Erstellung von Fleisch- und Fischsubstituten. Auch Hähnchenkeulen mit knuspriger Haut können so das Esserlebnis konventioneller Produkte imitieren. Zudem präsentiert Ruitenberg Rudin CleanSmoke, eine nachhaltige Alternative zum konventionellen Räuchern. Rudin Clean Smoke ermöglicht eine gleichbleibende Färbung und Aromatisierung des Produkts bei reduzierten Emissionen von CO₂, VOCs und Feinstaubpartikeln. pr | afz 19/2022
www.ruitenberg.com

SEYDELMANN
In den Produktfluss integriert

Stuttgart Auf mehr als 1000 qm Standfläche wird die Maschinenfabrik Seydelmann KG den Besuchern der IFFA 2022 zahlreiche Maschinen und ganze Produktionslinien rund um die Fertigung von Fleisch- und Fleischalternativen präsentieren – darunter auch viele Neuheiten und Weiterentwicklungen des Stuttgarter Maschinenherstellers. So hat die Familie der Konti-Kutter Zuwachs bekommen:



Mit dem neu entwickelten Vakuum-Konti-Kutter KK 144 AC-6 bietet das Unternehmen seinen Kunden nun auch den Einstieg in die Feinstzerkleinerung mit Vakuumtechnologie bei mittleren Produktionsmengen. Durch die Feinstzerkleinerung unter Vakuum entsteht ein kompakteres Brät mit konstantem Volumengewicht. Zudem wird die Haltbarkeit des Endprodukts erhöht. Es wird ein höherer Eiweißaufschluss erzielt und eine bessere Farbstabilität erreicht. Der Schneidsatz arbeitet berührungsfrei und damit ohne Metallabrieb. Durch die geringe Bauhöhe und kompakte Bauform des KK 144 AC-6 kann der Trichter unter den Auslassklappen eines Mixers oder unter dem Kutterauswerfer platziert und die Maschine so direkt in den Produktfluss integriert werden. pr | afz 19/2022
www.seydelmann.com

CSB
Einstieg in die Smart Meat Factory

Geilenkirchen Der ERP-Branchenspezialist CSB-System SE zeigt eine Vielfalt von Ansatzpunkten, um die Abläufe in Fleischunternehmen zu digitalisieren und damit zu optimieren. Mit der Meat-Management-Matrix visualisiert das Unternehmen die Möglichkeiten für den Einstieg in ein auf die Fleischbranche zugeschnittenes ERP-System. Alles dreht sich um Daten: Gesetzliche Regelungen und der Verbraucher verlangen die Rückverfolgbarkeit bis hin zum Erzeuger – eine Entwicklung, die viele Unternehmen vor große Herausforderungen stellt. Transparenz und präzise Entscheidungen beruhen auf Daten und deren schneller Auswertbarkeit. Funktionen wie eine intelligente Produktionsplanung, Informationen aus Finance & Controlling oder die Optimierung des Lagermanagements stehen deshalb für viele Unternehmen im Vordergrund. Die Supply Chain ist der Knackpunkt: Steigende Kosten, aber auch der volatile Exportmarkt



machen eine schnelle Reaktionsfähigkeit, genauere Planung und Prognose, effizienteren Einsatz von Ressourcen und eine stringent organisierte Supply Chain notwendig. Das Sortiment muss sich anpassen lassen an Verbraucherwünsche. pr | afz 19/2022
www.csb.com

CDS
Ein Global Player für Naturdärme

Crailsheim Vom kleinen Betrieb im Schlachthof zu einem Global Player für beste Naturdärme, Fleisch- und Innereien-Spezialitäten sowie Tiefkühlleistungen: So prägnant beschreiben die Hackners selbst ihre Erfolgsgeschichte. Und mit der Gründung der Crailsheimer Darm-sortieranstalt GmbH (CDS Hackner) vor 50 Jahren wurde der Grundstein der heutigen Marktführerschaft gelegt. Nach eigenen Angaben macht das Unternehmen als erstes der Branche eine Wurstproduktion ganz ohne lose Teile möglich. Dieser Sicherheitsstandard



folgt einer langen Reihe an Innovationen in der Silberpfeil-Technologie und basiert auf drei einfachen Lösungen: Alle Pipes sind mit knickbaren, flexiblen Endstücken ausgestattet. Umgeknickt ist der Darm sicher und fest fixiert, ausgeklappt kann der Silberpfeil Pipe auf die Führung zur Befüllung geschoben werden. Ein intelligentes Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen gibt Aufschluss über Kaliber und Qualitäten – ganz ohne zusätzliche Teile. Ein Barcode an jedem Gebinde lässt sich einfach scannen. Er ermöglicht die lückenlose, digitale Rückverfolgbarkeit und macht das Beilegen von Kontrollkarten überflüssig. pr | afz 19/2022
www.cds-hackner.de

ANZEIGE

FLEXIBILITY!
NO SECRET – JUST VEMAG!

Wer sein Fleisch beim Metzger kauft, erwartet Qualität, Tradition und Fortschritt gleichermaßen: Echte Handwerkskunst und hausgemachte Spezialitäten treffen auf zeitgemäßen Kundenservice und moderne Technologien.

Damit Sie sich auf beste Produktqualität und freundlichen Service konzentrieren können, sorgen wir für die passenden Maschinen und Vorsatzgeräte.

VEMAG:

Das Aushängeschild für Ihren Metzgereibetrieb!

handwerk.vemag.de · e-mail@vemag.de



VISIT US

IFFA
Halle 8
Stand B04

