

MULTIVAC au salon Anuga FoodTec 2024 (19 – 22. mars)

## **Solutions durables, automatisées et numériques pour l'industrie alimentaire**

**Wolfertschwenden, 14 décembre 2023 – À l'occasion du salon Anuga FoodTec 2024, le Groupe MULTIVAC présentera, sous la devise « Multiply Your Value », son large portefeuille de solutions de traitement et de conditionnement innovantes pour l'industrie alimentaire. En point de mire : le vaste portefeuille de machines de tranchage ainsi que des lignes complètes qui, grâce à un haut niveau de numérisation et d'automatisation, contribuent à concevoir des processus de production efficaces et respectueux des ressources. Les visiteurs trouveront le Groupe MULTIVAC dans le hall 8.1 (stand C10) ainsi que dans une tente sur le terrain extérieur, où une démonstration des machines de transformation sera présentée devant eux.**

### **Vaste portefeuille de machines de tranchage pour la charcuterie**

Avec une **ligne de tranchage haute performance entièrement automatisée pour la charcuterie et le fromage**, MULTIVAC se présente comme un fournisseur de solutions complètes, du traitement jusqu'à la zone de fin de ligne. La commande de ligne globale MULTIVAC Line Control (MLC) permet une commande efficace et centralisée de toutes les étapes du processus : du tranchage à l'inspection, à l'étiquetage et au chargement des caisses, en passant par le chargement, le thermoformage et la séparation des emballages. Des démonstrations de changements de recette à la volée seront réalisées sur le salon ; ces changements de recette permettent de réduire de manière décisive les pertes au démarrage lors des changements de produits et donc d'économiser des ressources et des coûts.

Pour le **tranchage et l'emballage de petits et moyens lots**, une ligne de sachets tubulaires sera également présentée. Elle comprend une

nouvelle trancheuse d'entrée de gamme ainsi qu'une ensacheuse W 510 universelle, qui se distingue par sa facilité d'utilisation et de nettoyage. MULTIVAC présentera aussi une application pour l'emballage de fromage en tranches.

### **Conditionnement de viande fraîche et de plats préparés**

Une ligne de thermoformage pour **le portionnement et l'emballage économiques de viande fraîche** sera également présente sur le salon. Celle-ci offre une flexibilité maximale, un give-away réduit et de faibles coûts d'emballage. Le cœur de la ligne est une nouvelle portionneuse haute performance de TVI, qui se distingue par un rendement maximal, une qualité de coupe et une précision de poids optimales, ainsi qu'une nouvelle installation de triage pondéral pour des portions égales avec un give-away minimal. Pour l'emballage, nous utiliserons la thermoformeuse compacte R3, qui peut aussi traiter efficacement des monomatériaux recyclables et respectueux de l'environnement, et qui, grâce à sa structure modulaire, peut être modifiée en fonction des besoins du client. La ligne est en outre équipée d'une nouvelle étiqueteuse transversale pour thermoformeuses compactes, qui offre une grande efficacité pour un faible coût d'investissement. Toutes les étapes du processus (portionnement, acheminement, emballage et étiquetage) peuvent être en outre pilotées par le biais de la commande centrale de ligne MLC.

Dans le domaine de l'operculage, MULTIVAC présentera une **ligne de conditionnement pour l'emballage de plats préparés**, qui offre des performances exceptionnelles tout en utilisant de manière exceptionnellement efficace la surface de production disponible. Le design des emballages n'est pas en reste : il est assuré par une étiquette Full Wrap qui entoure les quatre côtés comme une banderole.

### **Solutions d'entrée de gamme pour petites et moyennes entreprises**

Par ailleurs, MULTIVAC donnera un aperçu de sa **large gamme de solutions compactes** pour l'industrie alimentaire. Des operculeuses compactes permettront ainsi de présenter la fabrication de différents emballages, qu'il s'agisse d'emballages skin, MAP ou stretch. Pour

l'emballage des fruits et légumes, un système novateur sera présenté avec l'étiquetage Top Close, qui permet de fermer les barquettes Fresh Produce avec des étiquettes tout en préservant les ressources.

### **Solutions pour la boulangerie industrielle**

Grâce à un système d'entraînement plus puissant, le **laminoir de pâte ROLLFIX** prime de FRITSCH prend en charge des portions de pâte pouvant peser jusqu'à environ 20 kilogrammes. La double broche du cylindre d'alimentation assure encore plus de puissance et permet, avec la vitesse d'alimentation sélectionnable, de plus grands degrés de laminage. Le système de commande intuitif rend l'utilisation de la machine très facile. Les programmes de laminage peuvent être créés rapidement et facilement, puis enregistrés de manière claire avec l'image et le nom du produit correspondant. Sa structure en acier inoxydable fait non seulement de ce laminoir une machine très solide, avec par conséquent une durée de vie plus longue, mais lui confère aussi d'excellentes propriétés hygiéniques. Des produits frais sont cuits chaque jour dans un four ouvert.

MULTIVAC présentera également à Cologne son système Cooling@Packing, une **application sous vide pour le refroidissement de produits de boulangerie**, qui peut être intégrée dans des thermoformeuses et permet d'emballer des produits de boulangerie sensibles sans perte de qualité. L'emballage immédiatement après la cuisson permet d'obtenir une plus grande fraîcheur et une plus longue durée de conservation des produits. De plus, ce système permet d'économiser de l'énergie pour le refroidissement des produits et d'augmenter la capacité de production grâce à un temps de cuisson plus court. Cette solution se distingue par un autre avantage : elle prend peu de place dans les boulangeries.

### **Solutions de transformation présentées en direct**

Une autre zone d'exposition du Groupe MULTIVAC est consacrée à la **découpe de viande fraîche et de charcuterie** dans une tente installée sur le terrain extérieur (devant le hall 8.1). Le fonctionnement des machines y sera présenté devant les clients : entre autres, différentes

portionneuses de la série GMS, qui permettent un portionnement sans restes grâce au façonnage 3D, ainsi que des trancheuses MULTIVAC de différentes classes de performance.

[6 203 caractères avec espaces]

### **À propos du groupe MULTIVAC**

Expertise multiple, technologies de pointe innovantes et marques fortes sous un même toit : le groupe MULTIVAC offre des solutions complètes pour le conditionnement et le traitement de produits alimentaires, médicaux, pharmaceutiques et industriels, et ne cesse de définir de nouvelles normes sur le marché en tant que leader technologique. Depuis plus de 60 ans, le nom de MULTIVAC est synonyme de stabilité et de valeurs, d'innovation et de viabilité ainsi que de qualité et d'excellence de service. Fondée en 1961 dans l'Allgäu, le groupe MULTIVAC est aujourd'hui un fournisseur mondial de solutions, qui aide les petites et moyennes entreprises ainsi que les grands groupes à façonner leurs processus de production de manière efficace et respectueuse des ressources. La gamme de produits comprend différentes technologies d'emballage, des solutions d'automatisation, des systèmes de marquage et d'inspection ainsi que des matériaux d'emballage. Cette palette de produits est complétée par des solutions de traitement adaptées aux besoins des clients, depuis les techniques de tranchage et de portionnement jusqu'aux techniques de boulangerie. Les solutions sont ajustées aux exigences individuelles des clients dans les centres de formation et d'application. Quelque 7 000 collaborateurs et collaboratrices de MULTIVAC répartis dans plus de 80 filiales à travers le monde entretiennent une proximité marquée avec les clients et leur offrent une pleine satisfaction en les accompagnant depuis la toute première idée jusqu'au service après-vente. Plus d'informations sur : [www.multivac.com](http://www.multivac.com)

### **Contact pour la presse**

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG  
Tanja Böck  
Bahnhofstr. 4

D-87787 Wolfertschwenden  
Tél. : +49 (0) 8334 601 – 0  
E-mail : [tanja.boeck@multivac.de](mailto:tanja.boeck@multivac.de)  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE