

MULTIVAC auf der Anuga FoodTec 2024 (19. – 22. März)**PRESEMITTEILUNG****Nachhaltige, automatisierte und digitale
Lösungen für die Lebensmittelindustrie**

Wolfertschwenden, 14. Dezember 2023 – Unter dem Motto „Multiply Your Value“ präsentiert die MULTIVAC Group auf der Anuga FoodTec 2024 ihr breites Portfolio an innovativen Verarbeitungs- und Verpackungslösungen für die Lebensmittelbranche. Im Fokus: das umfassende Slicing-Portfolio sowie ganzheitliche Linien, die dank hoher Digitalisierung und Automation dazu beitragen, Produktionsprozesse effizient und ressourcenschonend zu gestalten. Besucher finden die MULTIVAC Group in Halle 8.1 (Stand C10) sowie in einem Zelt auf dem Freigelände, wo die Verarbeitungsmaschinen im Live-Betrieb gezeigt werden.

Breites Slicing-Portfolio für Aufschnittware

Mit einer **vollautomatisierten Hochleistungs-Slicerlinie für Wurst- und Käseaufschnitt** präsentiert sich MULTIVAC als Komplettlösungsanbieter – von Processing bis zum End-of-Line-Bereich. Dabei ermöglicht die übergreifende Liniensteuerung MULTIVAC Line Control (MLC) eine effiziente, zentrale Bedienung aller Prozessschritte – von Slicing über Beladen, Tiefziehverpacken und Vereinzeln der Packungen bis hin zu Inspektion, Etikettierung und Kistenbeladung. Auf der Messe werden fliegende Rezeptwechsel demonstriert, die Anfahrverluste bei Produktwechseln entscheidend reduzieren und somit Ressourcen und Kosten sparen.

Für das **Slicen und Verpacken von kleinen und mittleren Chargen** wird eine Schlauchbeutel-Linie auf der Messe zu sehen sein, die einen neuen Slicer im Einstiegsbereich sowie einen universell einsetzbaren Flowpacker W 510 umfasst, der sich durch eine einfache Bedienung und

Reinigung auszeichnet. Auf der Messe wird eine Anwendung zum Verpacken von Käseaufschnitt gezeigt.

Verpacken von Frischfleisch und Fertiggerichten

Für das wirtschaftliche **Portionieren und Verpacken von Frischfleisch** wird eine Tiefziehverpackungslinie ausgestellt, die höchste Flexibilität, ein geringes Give Away und geringe Verpackungskosten bietet.

Herzstück der Linie ist eine neue Hochleistungs-Portioniermaschine von TVI, die sich durch eine maximale Produktausbeute, beste Schnittqualität und Gewichtsgenauigkeit auszeichnet sowie eine neuartige Gewichtssortierungsanlage für egalisierte Portionen mit geringstem Give-Away. Für das Verpacken kommt die kompakte Tiefziehverpackungsmaschine R3 zum Einsatz, die auch umweltschonende, recyclingfähige Monomaterialien effizient verarbeiten kann und die sich dank ihrer Modulbauweise kundenindividuell auslegen lässt. Zudem ist die Linie mit einem neuen Querbahnetikettierer für kompakte Tiefziehverpackungsmaschinen ausgestattet, der große Effizienz bei geringen Investitionskosten bietet. Über die zentrale Liniensteuerung MLC können alle Prozessschritte – Portionieren, Zuführen, Verpacken und Etikettieren – gesteuert werden.

Aus dem Bereich Traysealing wird eine **Verpackungslinie für das Verpacken von Fertiggerichten** präsentiert, die eine herausragende Performance unter außergewöhnlich effizienter Nutzung der verfügbaren Produktionsfläche bietet. Für die attraktive Etikettierung der Packungen sorgt ein Full Wrap Label, das alle vier Seiten wie eine Banderole umschließt.

Einstiegslösungen für kleine und mittlere Verarbeiter

Darüber hinaus gibt MULTIVAC auf der Messe einen Einblick in sein **breites Portfolio an Kompaktlösungen** für die Lebensmittelindustrie. Anhand von kompakten Traysealern wird die Herstellung unterschiedlicher Verpackungen, ob Skin-, MAP- oder Stretch-Verpackungen, demonstriert. Für das Verpacken von Obst und Gemüse wird mit der Top Close-Etikettierung ein innovatives Konzept vorgestellt,

das das ressourcenschonende Verschließen von Fresh Produce Trays mit Etiketten ermöglicht.

Lösungen für die Backwarenindustrie

Die **Teigausrollmaschine** ROLLFIX prime von FRITSCH nimmt es dank eines leistungsstärkeren Antriebssystems mit Teigportionen bis etwa 20 Kilogramm auf. Eine Doppelspindel an der Zustellwalze sorgt für noch mehr Kraft und lässt zusammen mit der wählbaren Zuführgeschwindigkeit größere Abwalzgrade zu. Das intuitive Steuerungskonzept macht die Bedienung der Maschine problemlos. Die Ausrollprogramme können schnell und unkompliziert erstellt und übersichtlich mit dem entsprechenden Produktbild und -namen gespeichert werden. Die Edelstahlaufbau führt nicht nur zu einer hohen Robustheit – und damit auch zu einer höheren Lebensdauer – sondern auch zu ausgezeichneten Hygieneigenschaften. In einer offenen Backstube werden täglich frische Produkte gebacken.

Darüber hinaus wird in Köln mit dem MULTIVAC Cooling@Packing System eine **Vakuum-Anwendung zum Kühlen von Backwaren** vorgestellt, die sich in Tiefziehverpackungsmaschinen integrieren lässt und das Verpacken empfindlicher Backwaren ohne Qualitätseinbußen ermöglicht. Durch das sofortige Verpacken nach dem Backen lässt sich eine höhere Frische und längere Haltbarkeit der Produkte erzielen. Zudem können Energiekosten für die Produktkühlung eingespart und die Produktionskapazität dank kürzerer Backzeit erhöht werden. Nicht zuletzt zeichnet sich die Lösung durch einen geringen Platzbedarf in den Bäckereien aus.

Verarbeitungslösungen im Live-Einsatz

Dem **Schneiden von Frischfleisch und Aufschnitt** widmet sich eine weitere Ausstellungsfläche der MULTIVAC Group in einem Zelt auf dem Freigelände (vor Halle 8.1). Dort werden Maschinen im Liveinsatz präsentiert: unter anderem verschiedene Portionierer der GMS-Serie, die dank 3D-Formung ein restefreies Portionieren ermöglichen, sowie MULTIVAC Slicer unterschiedlicher Leistungsklassen.

[5.547 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über die MULTIVAC Group

Gebündelte Expertise, innovative Spitzentechnologie und starke Marken unter einem Dach: Die MULTIVAC Group bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln, Medizin- und Pharmaprodukten sowie Industriegütern – und setzt als Technologieführer immer wieder neue Maßstäbe im Markt. Seit mehr als 60 Jahren steht der Name für Stabilität und Werte, Innovation und Zukunftsfähigkeit, Qualität und exzellenten Service. 1961 im Allgäu gegründet, ist die MULTIVAC Group heute ein global agierender Lösungsanbieter, der kleine und mittlere Unternehmen ebenso wie Großkonzerne dabei unterstützt, Produktionsprozesse effizient und ressourcenschonend zu gestalten. Das Portfolio umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien, Automatisierungslösungen, Kennzeichnungs- und Inspektionssysteme und nicht zuletzt Verpackungsmaterialien. Ergänzt wird das Spektrum durch bedarfsgerechte Verarbeitungslösungen – von Slicen und Portionieren bis zur Backwarentechnik. Die Lösungen werden in Trainings- und Anwendungszentren auf individuelle Kundenanforderungen abgestimmt. Rund 7.000 Mitarbeitende in mehr als 80 Tochtergesellschaften weltweit stehen für gelebte Kundennähe und maximale Kundenzufriedenheit, von der ersten Idee bis zum After Sales Service. Weitere Informationen unter: www.multivac.com

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggemüller SE & Co. KG
Tanja Böck
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 0
E-Mail: tanja.boeck@multivac.de
www.multivac.com