

MULTIVAC auf der Anuga FoodTec 2024 (19. – 22. März)

MULTIVAC präsentiert umfassendes Slicing-Portfolio für die Lebensmittelbranche

Wolfertschwenden, 16. Februar 2024 – Auf der Anuga FoodTec stellt die MULTIVAC Group (Halle 8.1, Stand C10) ihr erweitertes Slicing-Portfolio vor, das von Einstiegslösungen bis zu Hochleistungsmaschinen reicht. Mit der neuen Professional Series bietet das Unternehmen nun auch kleinen und mittelständischen Betrieben wirtschaftliche Einstiegslösungen in das industrielle Schneiden von Aufschnitt, die als Stand-Alone-Ausführung oder integriert in eine Linie eingesetzt werden können. Zu sehen sind außerdem neue Slicer der Advanced und Performance Series für industrielles Slicing mit mittleren bis hohen Ausbringungsmengen, die sich in Komplettlinienlösungen integrieren lassen. Im Processing-Zelt können Messebesucher die Maschinen im Live-Einsatz erleben.

Mit den **neuen Slicern der Professional Series** adressiert MULTIVAC den Markt der Produzenten, die mit dem industriellen Schneiden und Verpacken von Aufschnitt beginnen, wie beispielsweise Handwerksbetriebe oder Cateringfirmen. Die Slicer im Einstiegsbereich eignen sich für das automatische Schneiden kleiner und mittlerer Losgrößen von Käse, Fleischwaren, sowie vegetarischen oder veganen Produkten. Anwender profitieren dank moderner Kreismessertechnologie von einem hochwertigen Schnittbild für eine ansprechende Präsentation am Point-of-Sale. Eine einfache Bedienung mit unkomplizierten Produkt- und Formatwechseln sorgt für die schnelle Verarbeitung kleiner Chargen unterschiedlicher Produkte, ein integriertes dynamisches Wiegesystem mit einer automatischen Echtzeit-Anpassung der Scheibendicke für gleichmäßige Portionen bei minimalem Give-Away. Ein optional eingesetzter Interleaver übernimmt

das automatische Einlegen von Zwischenblättern aus PS-Folie oder Papier zwischen einzelne Scheiben, ein intelligentes Maschinendesign erlaubt eine leichte Zugänglichkeit zu allen wesentlichen Baugruppen, sodass sich Reinigungs- und Wartungsarbeiten für maximale Maschinenverfügbarkeit schnell erledigen lassen. Auf der Anuga FoodTec 2024 zeigt MULTIVAC erstmals ein Slicer-Modell aus der Professional Series, das mit einem MULTIVAC Flowpacker für die Verpackung von Käseaufschnitt in Schlauchbeutel in einem Linienkonzept zusammenarbeitet.

Für hohe Ausbringungsmengen: Neue Slicer der Performance und Advanced Series

Für Lebensmittelverarbeiter, die beim industriellen Slicing hohe Anforderungen an Kapazität und Portionsformen-Vielfalt stellen, präsentiert MULTIVAC auf der Anuga FoodTec **ein neues Slicer-Modell aus der Performance Series**. Betriebe können den Slicer dank werkzeugloser Schnellwechsellvorrichtungen für unterschiedlichste Hochleistungsanwendungen nutzen – etwa für das zweisepurige Schneiden von Rohschinken. Maschinen dieser Serie sind aber ebenso für das vierspurige Schneiden von Käse oder Kaliberware mit einer Länge von bis zu 1.850 mm verfügbar. Eine neue Funktion zum Kompensieren von Produktlängentoleranzen sorgt dabei für eine Steigerung der Prozesssicherheit beim Greifen der Produkte sowie Verbesserung der Ausbeute-Ergebnisse durch den Wegfall von manuellem Ablängen der Produktstangen. Die Performance Series umfasst neben dem neuen Slicer das bereits bekannte Slicer Modell SLX 2000.

Auf der Messe zu sehen ist außerdem **das erste Slicer-Modell der Advanced Series**, das in eine Komplettlinienlösung für Vollsortimenter integriert ist. Der Slicer ist für mittlere bis hohe Ausbringungsmengen geeignet und schließt im Slicing-Portfolio von MULTIVAC die Lücke zwischen den Professional und Performance Series. „Eine maximale Flexibilität, ein geringer Footprint und eine hohe Ausbringungsleistung erfüllen bei dieser Series die Kundenanforderungen, ohne Abstriche bei

Schneidqualität und Verfügbarkeit machen zu müssen“,
erklärt Julian Rieblinger, Product Manager Slicing bei MULTIVAC.

Live-Vorfürungen im Processing-Zelt

Besucher der Anuga FoodTec 2024 können die neuen Slicer der Performance und Advanced Series im Live-Einsatz erleben. Im Processing-Zelt auf dem Freigelände in Nähe von Halle 8.1 führen die Experten von MULTIVAC Vorfürungen mit verschiedenen Produkten, etwa Bacon und Salami, durch. Termine können vorab gebucht werden.

[4.254 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

Jennifer Read
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 0
E-Mail: jennifer.read@multivac.de
www.multivac.com

Pressekontakt

Allison Kommunikation GmbH
Franziska Bolzen
St.-Martin-Str.102
81669 München
Tel.: +49 (0) 89 – 388 8920 -20
E-Mail: multivac@allisonworldwide.com
www.allisonworldwide.com