

molkerei industrie



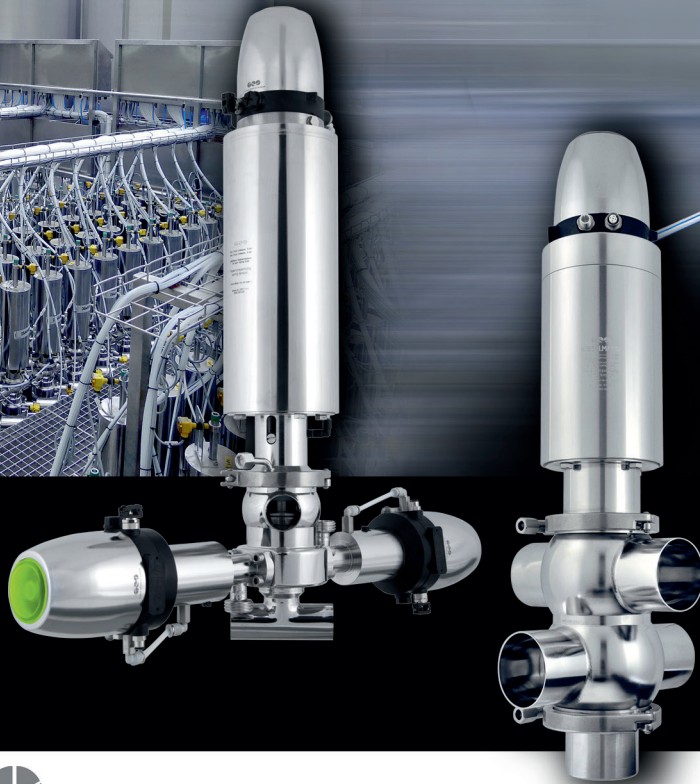
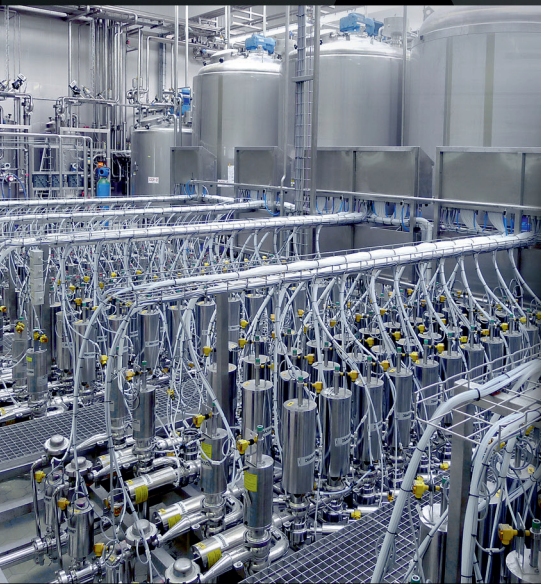
7

Juli 2014

Fachmagazin für die Milchverarbeitung

www.molkerei-industrie.de

Schön sich sicher zu fühlen



Jedes Detail
unserer Ventile und Anlagen
ist kompromisslos für höchste
Zuverlässigkeit, Hygiene bzw.
Aseptik entwickelt -
Schön für Sie!



KIESELMANN

FLUID PROCESS GROUP



www.kieselmann.de

Qualität von V bis S

Vimas

Die Stichworte Verpackung, Industrie, Maschinen, Anlagen und Service umreißen die Geschäftstätigkeit eines noch recht jungen saarländischen Unternehmens, das sich auf die Reparatur, Generalüberholung bzw. den Umbau von sowie den Handel mit Maschinen insbesondere für die Milchwirtschaft bzw. sonstige Verarbeiter von flüssigen und pastösen Produkten spezialisiert hat. Der stetig wachsende Erfolg machte unlängst den Umzug auf ein neues Firmengelände notwendig.

So stehen der Vimas GmbH, deren Name sich aus den Anfangsbuchstaben der oben erwähnten Begriffe zusammensetzt, nun ein ca. 4.100 m² großes Grundstück im Industriegebiet von Bexbach zur Verfügung. Davon sind zunächst 1.000 m² bebaut worden, wobei sich das Gebäude in eine 400 m² große Montagehalle inklusive Werkstatt und Büro sowie 600 m² Lagerraum unterteilt. Derzeit werden neun Mitarbeiter beschäftigt; in der Mehrzahl Service-Monteur.

Gegründet wurde das Unternehmen im Mai 2006 von Ralf Ripplinger, der sich durch seine fast 20-jährige Tätigkeit in diversen Maschinenbauunternehmen profunde Kenntnisse im Bau von Abfüll- und Verpackungsanlagen für die Milchwirt-



Ralf Ripplinger, geschäftsführender Inhaber der Vimas GmbH, und Ehefrau Fauge, Prokuristin des Unternehmens

schaft erworben hat. In der Geschäftsleitung tatkräftig unterstützt und ideal ergänzt wird der Firmeninhaber von seiner Ehefrau Fauge, der als Prokuristin vor allem kaufmännische Aufgaben obliegen.

Umfangreiches Service-Spektrum

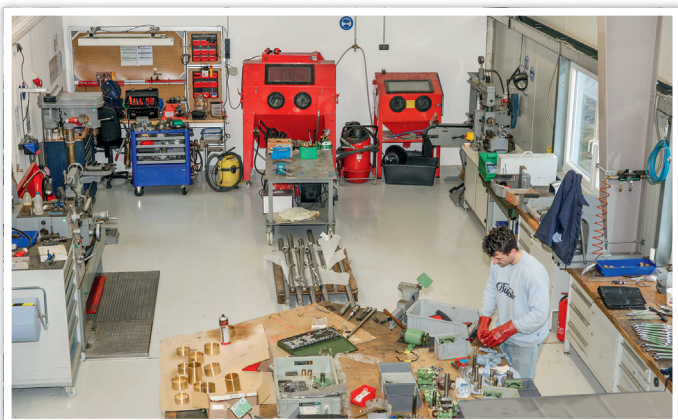
Service in allen Facetten ist einer der Hauptbereiche des Vimas-Angebots. Dieser um-

fasst nicht nur die Reparatur, Instandhaltung und die Überholung von Anlagen, sondern auch deren Umbau und Optimierung. Becherfüller verschiedener Hersteller bilden noch den Schwerpunkt. In naher Zukunft sollen die Dienstleistungen auch auf Form-, Füll- und Verschleißlinien erweitert werden.

Dass die Reparaturen und Instandhaltungsmaßnahmen hausintern bewerkstelligt werden, ist eher die Ausnahme. Ein



Blick in die Montagehalle



Bestens ausgerüstete Werkstatt

großer Teil der Arbeiten wird extern erledigt und weltweit offeriert. So kamen die Saarländer Monteure auch schon in Betrieben US-amerikanischer oder etwa japanischer Kunden zum Einsatz. Nicht selten unterstützen die Vimas-Spezialisten dabei die hauseigenen Techniker. Mit zahlreichen renommierten Milchverarbeitern bestehen feste Serviceverträge.

Effiziente Optimierungen

Eine besondere Erwähnung verdienen die Umbaumaßnahmen, die durchgeführt werden. Sie erstrecken sich auch auf moderne Steuerungen der Maschinen. Selbstverständlich werden alle aktuellen Maschinenrichtlinien respektive sicherheitsrelevanten Vorschriften berücksichtigt. Die Optimierungen können auch mit Gewährleistung erfolgen.

Zur professionellen Erledigung der durchaus komplexen Tätigkeiten sind profunde Kenntnisse, Präzision und Zuverlässigkeit

unabdingbar. Sowohl dem Chef als auch seinen hoch qualifizierten Mitarbeiter ist daher eine gewisse Liebe zur Detailarbeit deutlich anzumerken. In Bexbach stehen zudem eine gut ausgerüstete Werkstatt und ein umfangreiches Lager für Ersatzteile zur

Anzeige

www.kohlhoff-hygiene.de

KOHLHOFF

Personal- und Betriebshygiene-technik

HYGIENETECHNIK

Verfügung. Diese – zum Beispiel Dichtungen und andere Verschleißteile – werden unabhängig von eigenen Reparaturen auch als Handelsware vertrieben.

Gebrauchtmaschinenhandel expansiv

Eine deutlich steigende Tendenz zeigte in den vergangenen Jahren der Handel mit

Gebrauchtmaschinen verschiedener Fabrikate. Durchschnittlich hat Vimas ca. zehn Anlagen im Angebot. Zum Zeitpunkt des Besuchs Ende Februar dieses Jahres waren es zum Beispiel vier- und achtbahnige Längs- sowie Rundläufer-Becherfüller – auch in aseptischer Ausführung – sowie Steigenkleber. Alle angekauften Anlagen werden vor der Weiterveräußerung einer gründlichen Inspektion unterzogen und bei Bedarf überholt oder umgebaut.

Es ist unverkennbar, dass der Erfolg des aufstrebenden Unternehmens auf einem außerordentlich guten Ruf basiert, den es sich in der Branche auch international erarbeitet hat. Vermehrt kommen Anfragen ebenfalls aus dem nicht-europäischen Ausland. So erweist es sich als durchaus vorausschauend, dass bei der Wahl des Firmengeländes genug Platz für Anbauten einkalkuliert wurde. (Text: Bernd Neumann, alle Fotos: Kimberly Wittlieb)

Neu: SL600 Slicer

VC999

Das Gehäuse des SL600 Slicers wurde ohne B-Säule konstruiert, dies erlaubt einen einfachen, „extrem schnellen“ Formatwechsel sowie einen raschen Zugang für die Reinigung (Foto: VC999)

VC999 präsentierte auf der interpack den weiterentwickelten VC999 SL600 Hochleistungs-Slicer. In der Entwicklung wurde auf folgende Punkte Wert gelegt:

- Passgenaue Integration in bestehende Verpackungslinien
- Schnellerer Produktdurchlauf, weil die Produkte früher und mit frischerer Konsistenz geschnitten werden können
- größere Produktionsmengen durch kleinere Endstücke
- Einfachheit in der Bedienung und Handhabung
- Einfachere Produktvorbereitung im Hinblick auf Temperatur und Reife
- Schneller Sortenwechsel
- Sichere Reinigung
- Kostengünstiger Unterhalt.

Das formschöne, aus Edelstahl und bruchsicherem Glas gefertigte, Maschinengehäuse ist vollständig geschlossen. Der SL600 wurde



unter Berücksichtigung neuester Hygieneaspekte konstruiert und ermöglicht eine schnelle und perfekte Reinigung. Die Schneidkante und die Produktführungen können werkzeuglos zur Reinigung entnommen werden. Die Bandgurte des Portionier- und Portionsausstragebandes werden per Knopfdruck entspannt und zur Reinigung abgenommen.

Das Längenverhältnis von Portionier- und Portionsausstrageband ist einstellbar um bei allen unterschiedlichen Anwendungen auf die optimale Länge angepasst werden zu können. Die Bänder müssen somit zur Längenanpassung nicht mehr ausgetauscht werden. Das Messerdesign erlaubt einen größeren Temperaturbereich der Produkte beim Schneiden. Der Messerwechsel findet ohne Entnahme eines Gegengewichtes statt. Mit einer Schneidchachtbreite von 450mm und einer Höhe von 180mm und mit bis zu 600 Schnitten pro Minute ist das automatische Schneiden hoher Produktionsvolumina möglich. vc999.ch