

SOLUTIONS 7

THE SINGER NEWS



Simone Schimpl

Vertrieb und Marketing
Sales and Marketing

Liebe Leserinnen und Leser,

„Stillstand bedeutet Rückschritt“, ein bekanntes Sprichwort, das sich auch Singer & Sohn in diesem Jahr zum Vorsatz genommen hat und tatkräftig in die Zukunft des Unternehmens investiert.

Neben der Anschaffung von zwei neuen Bearbeitungszentren wurde bereits der erste Spatenstich für den Neubau einer weiteren Produktions- u. Montagehalle getan. Dadurch konnten wir auch neue Mitarbeiter begrüßen und unsere Belegschaft so um motivierte Fachkräfte erweitern.

Natürlich widmen wir uns aber auch weiter dem Tagesgeschäft und konnten im Zuge der Planung eines neuen Werkes für einen Kunden aus der Fleisch- und Wurstwarenindustrie eine neue Art von Brühtunnel konstruieren, der im Herbst diesen Jahres in Betrieb genommen werden soll.

Außerdem konnten wir unsere internationalen Geschäftsbeziehungen weiter vertiefen und im März einen hoffnungsvollen Partner für den Vertrieb unserer Anlagen in Irland und United Kingdom besuchen.

Also bleiben auch Sie immer auf dem Laufenden – wir helfen Ihnen mit unserem Newsletter.

Viel Spaß beim Lesen!

Internationalisierung – Besuch auf der grünen Insel

Gleich zu Beginn des Jahres wurde wieder ein wichtiger Schritt zur Erschließung neuer Märkte getätigt. Diesmal ging die Reise nach Irland, wo die Mitarbeiter von Singer & Sohn von der irischen Vertretung Obeeco Ltd. in Empfang genommen wurden. Das namhafte Unternehmen unterstützt Singer & Sohn im Vertrieb in Irland und im „United Kingdom“. Während der mehrtägigen Reise durch Irland konnten viele neue Kontakte geknüpft und die ersten Anfragen entgegen genommen werden. Besonders das Loading System, Typ GS zum Einlegen von Würsten direkt in die Schale stieß bei den irischen Kunden auf starkes Interesse.

Wir danken Obeeco!

Internationalization – visiting the green island

At the beginning of the year, an important step forward to open up new markets has been done. This time, they travelled to Ireland, where the members of Singer & Sohn were cordially welcomed by the Irish representation Obeeco Ltd.. The considerable company supports Singer & Sohn in the field of sales in Ireland and the United Kingdom. During the several-day trip through Ireland, many contacts were established and the first requests have already been received. Especially, the loading system, type GS for depositing sausages directly into the trays aroused the Irish customers' interest.

Thank you very much, Obeeco!

- **Eine neue Art von Brühtunnel für Bratwürste (Beheizung ohne Dampf) Seite 2**
- **Loading system, Typ V-G-E auch für Würste im Naturdarm Seite 3**
- **Neue Bearbeitungszentren Seite 3**
- **Spatenstich für neue Produktions- und Montagehalle Seite 4**
- **A new kind of boiling system for sausages (heating not with steam)Page 2**
- **Loading system, type V-G-E also for sausages in natural casingPage 3**
- **New machining centersPage 3**
- **Ground-breaking ceremony for a new production and assembly hallPage 4**

Dear readers,

„If you don't go forwards, you go backwards“, a well-known saying and Singer & Sohn's intention for this year to invest actively into the company future.

Besides the acquisition of two new machining centers, the ground-breaking ceremony for the building of a further production and assembly hall has already taken place. Therefore, we were able to welcome some new employees and gain motivated skilled workers to increase our staff.

Of course, we further spent some time on our day-to-day business and got the order for the planning of a new plant for a customer of the meat and sausage industry. In this course, we designed a new model of a boiling system, which shall be installed already in autumn of this year.

Furthermore, we could deepen our international business relations and in March, visit a new and hopeful partner for representing our systems in Ireland and the United Kingdom.

So, keep up-to-date – we help you with our newsletter.

Enjoy reading!



Eine neue Art von Brühltunnel für Bratwürste (Beheizung ohne Dampf)

A new kind of boiling system for sausages (heating not with steam)

Durchdachte Technik für einen schonenden Brühvorgang

Vorbrühen und Brühen in einer Anlage - genau dafür haben wir eine neue Art von Brühanlage entwickelt, in der auf einer Gesamtlänge von ca. 10 Metern der Vorbrühbereich sowie auch der Brühbereich integriert sind. Die Bratwürste werden mit Warmwasser schonend vorgebrüht und bei einer Temperatur von ca. 80 – 90° C gebrüht. Ein Vorbrühbereich ist gerade bei Würsten im Naturdarm wichtig und sorgt dafür, dass die Wurst sich nicht zu sehr krümmt und annähernd ihre Form behält. Ein weiterer Vorteil ist, dass die vereinzelt Wurst schnell „verschlossen“ und damit ein Bräustritt verhindert wird.

Insgesamt 3 Fühler kontrollieren kontinuierlich die Wassertemperatur, sowohl im Vorbrüh- als auch Hauptbereich und erfassen die Daten. Die Aufzeichnungen können bis zu 72 Stunden gespeichert und dann an die zuständige Stelle ausgegeben werden. Der Vorbrühbereich ist mechanisch abgetrennt und beide Bereiche sind mit separaten Temperatur-Reglern ausgestattet. Die Kochzeit bzw. die Verweilzeit des Produktes in der Anlage ist variabel einstellbar, wodurch sich die Anlage problemlos auch an verschiedenste Produkte anpassen lässt. Wie unsere Kunden das von Singer & Sohn gewohnt sind entspricht der Brühltunnel den höchsten Hygiene-Ansprüchen.

Nach dem Brühvorgang muss das Produkt wieder heruntergekühlt werden. Dafür wird das Produkt auf einem Kühlband mit Edelstahlgurt weiter transportiert und auf einer Länge von ca. 3 Metern mit Leitungswasser, oder je nach Kundenwunsch auch mit Eiswasser, besprüht. Alternativ kann die Wurst auch in einem Kühlbecken auf die gewünschte Temperatur gekühlt werden. Im letzten Schritt wird das Produkt über Radialventilatoren abgeblasen und dadurch getrocknet.

Die Förderbänder inkl. den Rohrleitungen im Brühbecken sowie die Ablufthaube können mit einem Hubsystem angehoben und somit gründlich gereinigt werden. Die bedienerfreundliche Anlagensteuerung erfolgt über ein Touch-Panel.

Technische Daten:

Länge	
Vorbrühbereich:	ca. 1.000 – 3.000 mm
Länge gesamt:	ca. 3.000 - 10.000 mm
Breite:	ca. 600 - 2.000 mm
Leistung:	bis zu 5 t/h (bei Bratwürsten)
Brühtemperatur:	ca. 80 – 90° C
Beheizung:	Dampf oder direktes Warmwasser
Brühdauer:	einstellbar

Kessel

Filterung:	über Siebkästen bzw. Trommelfilter (produktabhängig)
Dampf-/Wasserrohr:	abnehmbar

Technical data:

Length pre-cooking area:	approx. 1000 – 3000 mm
Total length:	approx. 3000 – 10000 mm
Width:	approx. 600 – 2000 mm
Output:	up to 5 tons/hour (for „Bratwurst“)
Boiling temperature:	approx. 80 – 90° C
Heating:	by steam or directly by hot water
Boiling time:	adjustable

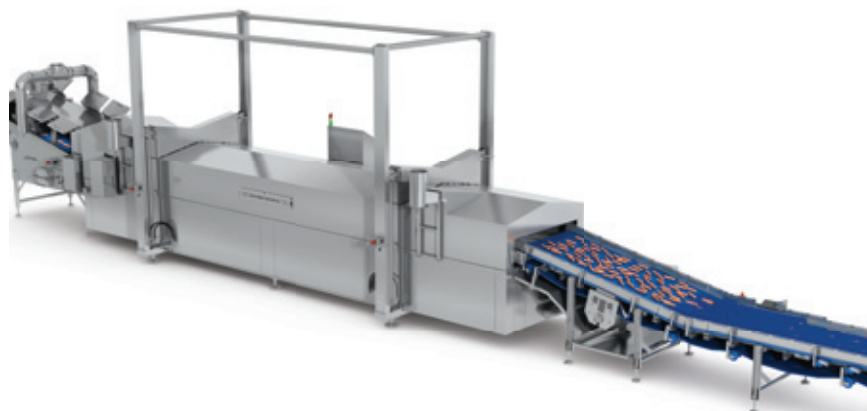
Tank

Filtration:	by sieving trays or by rotating filters (depending on the product)
Steam-/water pipe:	removable

Well thought-out technology for a gentle boiling process

Pre-cooking and boiling in one system – that’s why we developed a new model of a boiling system with a whole length of approx. 10 meters, in which the pre-cooking and the boiling system are integrated. The sausages are gently pre-cooked by warm water and boiled with a water temperature of approx. 80 – 90° C. This pre-cooking area is important, especially for sausages in natural casing and it guarantees a stable shape and avoids an extreme bending of the sausage. And there is another advantage: the singularized sausage is closed quickly what prevents an emersion of sausage meat.

Three sensors are continuously controlling the water temperature – both in the pre-cooking as well as in the main area. The dates are recorded and can be saved for the time of 72 hours and then be transferred to the appropriate department. There is a mechanical separation between the pre-cooking and the main area and both areas are equipped with separated thermostats. The boiling time respectively the dwell time of the product in the system can be adjusted easily what helps to match the system to the most diverse products without any problems. Of course, the boiling system meets the highest requirements in hygiene – in the same way our customers are used to the Singer & Sohn products.



After the boiling process, the product has to be cooled down to a certain temperature. For this reason, it is transported by a 3 meter long cooling conveyor with a stainless steel belt where it is sprayed with water or – according to the customer’s requirements – with iced water. As an alternative it can be cooled down to the desired temperature in a cooling basin. In the last step, the product is blown clear by radial ventilators and dried this way.

The conveyor belts incl. the pipelines within the boiling basin as well as the air outlet hood can be lifted by a mechanical system to be cleaned thoroughly. The operating system is handled by a touch panel and very user friendly.

Loading system Typ V-G-E zum Ablegen von Würsten im Naturdarm

Neue Dreh- und Fräsbearbeitungszentren

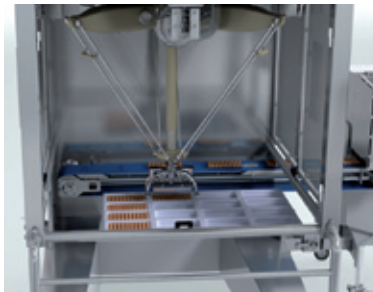
Loading system, type V-G-E for depositing sausages with natural casing

New machining centers for turning and milling

Technologie auch für Würste im Naturdarm

Gleich zu Anfang des Jahres konnten wieder 2 neue Loading systems, Typ V-G-E, unter anderem auch für Würste im Naturdarm, erfolgreich in Betrieb genommen werden. Die Anlagen gleichen sich zwar in wesentlichen Teilen, doch aufgrund der verschiedenen Wursttypen, die verarbeitet werden müssen, ist jedes V-G-E eine neue Herausforderung. Das komplette Loading System wurde deshalb so flexibel wie möglich ausgelegt und ist nicht an ein Produkt gebunden.

Die Würste im Naturdarm werden der Vereinzelungseinheit in großen Mengen zugeführt, mit den speziell angepassten Schienen vereinzelt und geordnet auf einem Steigband herauftransportiert. Im nächsten Schritt werden die Produkte in der gewünschten Stückzahl gruppiert. Da sich die Gruppiertrommel einfach und problemlos tauschen lässt, können nach einer kurzen Umprogrammierung verschiedene Wurstpakete gruppiert werden. Nachdem die Würste auf einem Abnahmeband für den Roboter bereitgelegt wurden, nimmt der entsprechende Greifer das Paket auf und legt es exakt in die Verpackung ein. Der Delta-Roboter ist mit verschiedenen Greifern ausgestattet, die vom Kunden getauscht werden können. Die speziell entwickelten Greifer (für 3er, 5er, oder 10er Produktgruppen) zeichnen sich durch eine sehr gute Haltekraft aus und können eine Arbeitsleistung von bis zu 50 Picks pro Minute erreichen. Durch die problemlosen Greiferwechsel und kurzfristigen Umstellungen der Anlage werden die Rüst- und Wartezeiten enorm reduziert.



Technologie also for sausages in natural casing

At the beginning of the year, another loading system, type V-G-E was put into operation successfully. This time especially for sausages in natural casing. All systems are similar in essential parts but - due to the different kinds of sausages which have to be deposited - every V-G-E is a new challenge. The complete loading system has been designed as flexible as possible to handle more than just one product.

The sausages in natural casing are fed to the singularizing unit in large quantities, then singularized with the especially designed rails and then transported out of the machine orderly by an elevating conveyor belt. In the next step, the product is grouped in the required quantity. The drum installed in the grouping module can be changed easily, what enables the handling of different packages of sausages after a short modification process of the program. When the sausages are deposited onto the providing belt for the robot unit, the corresponding picker takes the whole sausage package and loads it directly into the packaging. The robot unit is equipped with different pickers which can be changed by the customer. Those specially designed pickers stand out by their immense holding force and makes it possible to have an output of up to 50 picks per minute. Thanks to the possibility of short-term modifications or product changes, the set-up and waiting times will be reduced enormously.

Produktionsautarkie

Durch die Erweiterung der Produktionsstätten konnte wertvoller Platz für die bereits lang geplanten Bearbeitungszentren geschaffen werden. Vor allem durch die wachsende Nachfrage war es wichtig, die Arbeitsabläufe zu optimieren und den Maschinenpark vor Ort aufzurüsten. Investiert wurde deshalb in eine neue Fräsmaschine von der DMG Mori Seiki AG mit der höchsten Zerspanungsleistung und Genauigkeit in Ihrer Klasse sowie in eine neue CNC-Drehmaschine mit modernster Antriebstechnik. Die Zentren unterliegen komplett dem Zuständigkeitsbereich von Herrn Stephan Bauer. Der gelernte Feinwerkmechaniker, der nun seit mehr als 10 Jahren dem Unternehmen treu geblieben ist, schätzt besonders die stetig wachsenden Herausforderungen und die abwechslungsreiche Arbeit.

Autarchy in production

The expanding of our production facilities created valuable space for the long-planned machining centers. Mainly due to the growing demand, it was important to optimize the working process and to upgrade the machinery. Therefore, we invested in a new milling machine of DMG Mori Seiki AG which stands out by the highest cutting efficiency and accuracy in its class and the new CNC-controlled turning center with the latest drive technology. The centers are Mr. Stephan Bauer's area of responsibility, who is a skilled worker in precision mechanics and belongs to our staff for more than 10 years. He particularly appreciates the growing challenges and varying work in the company.



Stephan Bauer

Alter / Age: 26

„Mit den neuen Bearbeitungszentren schaffen wir die maßgenaue Anfertigung von Werkstücken in höchster Qualität, selbst bei komplexen Dreh- und Frästeilen. Auch die Erstellung von hygienisch hergestellten Oberflächen ist damit möglich.“

„With the new machining centers, we are able to produce components which are absolutely accurate to size and in the highest quality, even for complex turning and milling parts. Also the manufacturing of hygienically prepared surface materials is possible with this.“

Spatenstich für neue Produktions- und Montagehalle mit Technikum

Singer & Sohn im Wandel der Zeit

Ground-breaking ceremony for a new production and assembly hall with a technical center

Singer & Sohn through the ages

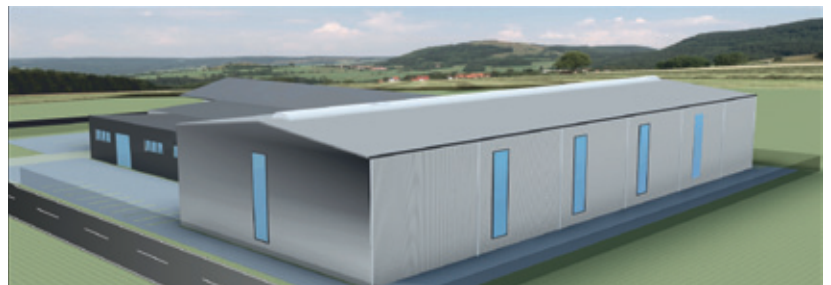
Erweiterung der Produktionsfläche öffnet Tür zu weiterer Expansion

Im April 2016 wurde der Spatenstich für den Neubau einer Produktions- u. Montagehalle mit Technikum getätigt, die bis zum Herbst diesen Jahres bereits eingeweiht und in Betrieb genommen werden soll. Geplant ist fast eine Verdopplung der momentanen Produktionsfläche von 2400 m² auf 4200 m². Dies gibt uns erstmals die Chance, ein eigenes Technikum zu errichten, in dem wir zukünftig unsere Kunden zu Vorführungen oder Tests unter Original-Bedingungen begrüßen können.

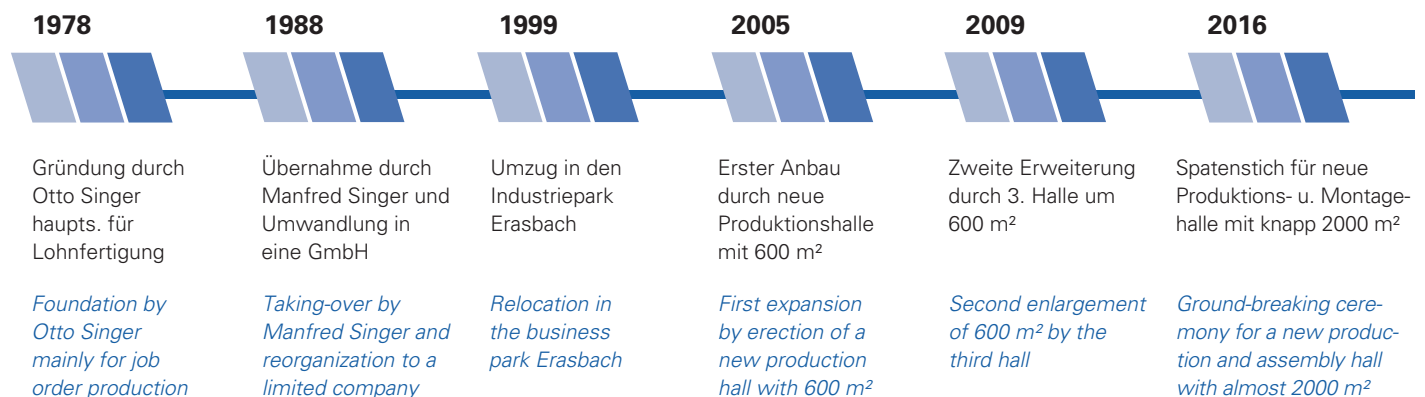
Des Weiteren soll die komplette Endmontage in den neuen Bereich verlagert werden und eine zusätzliche Verladerampe für die einfache Verladung auch von großen Anlagen entstehen.

Enlargement of production facilities opens the door for further expansion

In March 2016, the ground-breaking ceremony for the erection of a new production and assembly hall with integrated technical center took place. Appointed time for the dedication and taking into operation of the plant is mid 2016.



According to the construction plans, almost a duplication of the present production area is planned, from 2400 m² to 4200 m². This puts us in a position to erect our own technical center where we are going to welcome our customers for shows or tests under the original operating conditions. Furthermore, the complete part of final assembly will be relocated into the new plant, which will be equipped with an additional loading ramp also for a simple loading of big machines.



Impressum: