



SOLUTIONS 1

THE SINGER NEWS

IFFA Spezial: Neue Ideen für die Wurst

25 Jahre Singer: Ein Rückblick

Automatische Gruppiersysteme

Iffa Special: New ideas for sausages

25 year s of Singer: A review

Automatic grouping systems



**Liebe Leserinnen
und Leser,**

wir freuen uns, dass Sie die erste Ausgabe unseres Newsletters in Händen halten. Ab heute wollen wir jedes Quartal über unsere Entwicklungen und Projekte berichten. Sie können den Newsletter über unsere Homepage www.singer-und-sohn.de regelmäßig beziehen.

Die IFFA als Kick-off-Termin zu nehmen liegt nahe. Wir informieren Sie über eine bereits auf der Anuga Food Tec 2012 angekündigte absolute Revolution, quasi eine Weltneuheit im Bereich der Trennung von Wurstketten, wir werfen einen Blick auf unsere neueste Generation von Gruppier- und Einlegesystemen und geben Ihnen auch einen kleinen Rückblick auf die über 25-jährige Firmengeschichte.

Das Thema Lebensmittelsicherheit war und ist für Singer von elementarer Bedeutung. In Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie sind bei uns im Laufe der Jahre hygienische Designs entstanden, die für die gesamte Branche wegweisend sind.

Hierzu gehören:

- die Montage fester Verbindungen auf Abstand
- das Anschragen von Flächen für optimalen Ablauf von Wasser
- Konstruktionen, die einschäumbar und absprühbar sind
- standardisierte, leicht austauschbare Bauteile
- hygienesichere Sensorik und Pneumatik

um nur einige zu nennen. Alles Anstrengungen, um eine maximale Sicherheit für Ihre Endprodukte zu erreichen.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.

Herzliche Grüsse

Martin Felber,
Vertriebs- und Marketingleiter

Dear readers,

we are happy to present to you the first issue of the Singer newsletter. As of now it will be published quarterly and will inform you about our latest developments and projects. You can sign up for the newsletter on our homepage www.singer-und-sohn.de.

To use the IFFA 2013 as kick-off date for our newsletter seemed the obvious choice. In this issue we will inform you about a revolutionary innovation in the separation of sausage chains which was already announced at the Anuga Food Tec 2012, we will take a closer look at our latest generation of grouping- and depositing systems and in a short review we will look back at 25 years of company history.

The topic „food safety“ is and always has been of fundamental importance to us. In cooperation with the food industry we have, over the years, developed hygienic designs which have become path-breaking in the entire sector.

These include:

- *the installation of fixed connections with clean-out gap*
- *sloped surfaces for optimal draining of water*
- *constructions which allow lathering and spraying*
- *standardized and easy-to-change components*
- *hygienically safe sensors and pneumatics*

to name but a few. All this with the objective to ensure maximum safety for your end products.

Trusting that you will find our newsletter interesting and informative, we remain

with best regards

Martin Felber,
Head of Sales & Marketing

WELTNEUHEIT – unsere Highlights für die Trennung von Würsten und Wurstketten

Die Singer & Sohn GmbH stellt auf der IFFA 2013 zwei zum Patent angemeldete Neuheiten zur Trennung von Würsten aus: **Die MicrowaveCut SI-4.2 und die OptiCut SI-1000**

UNIQUE INNOVATION – our highlights for the separation of sausages and sausage chains

*At the IFFA 2013 Singer & Sohn GmbH presents two innovations for the separation of sausages and sausage chains: **MicrowaveCut SI-4.2 and OptiCut SI-1000 (patents pending).***

Für die Trennung von Würsten im Darm wurde die MicrowaveCut entwickelt

In einem völlig neuen und zum Patent angemeldeten Verfahren wird der Wurst Darm mit Hilfe von Mikrowellen absolut berührungslos zuerst versprödet und dann verschmolzen, sodass Anfang und Ende der Wurst verschlossen sind und kein Brät austreten kann.

Die **MicrowaveCut** kann mit einer vorgeschalteten Füllmaschine mit Portionier- und Abdrehvorrückung individuell in der Produktion eingesetzt werden – entweder mit anschließendem Kochprozess oder mit nachfolgender Verpackung der getrennten Würste. Die Produktzufuhr sowie der Abtransport können vollautomatisch erfolgen. Die MicrowaveCut erreicht eine Leistung von bis zu 700 Würsten pro Minute.



MicrowaveCut SI-4.2

(Patent application DE102012009077)

The MicrowaveCut was developed for the separation of sausages in casing (patent pending)

In a total new process (filed for patent) the casing is embrittled at first and then merged by means of microwaves - absolutely free of contact. Both sausage endings are perfectly sealed and no sausage meat can leak out.

*The **MicrowaveCut** can be used individually in the production process in combination with an upstream filling machine with portioning and linking device, followed either by the cooking process or the packaging process of the separated sausages. The product infeed as well as the discharge can be carried out fully automated. The MicrowaveCut reaches an output of up to 700 sausages per minute.*



OptiCut SI-1000 *(Patent application DE102012004731)*

Die OptiCut wird zur paarweisen Trennung von Wurstketten auf Rauchstecken eingesetzt

Die Rauchstecken mit den Wurstketten werden aufgelegt und laufen automatisch in die Maschine ein.

Im Inneren werden die Würste fixiert und gespreizt. Das integrierte Kamerasystem erkennt die Abdrehtellen und sorgt für die richtige Positionierung der Messer und damit für die exakte Trennung der Wurstketten.

Die **OptiCut** erreicht eine Leistung von bis zu zehn Rauchstecken mit je 24 Wurstpaaren pro Minute.

Beide Maschinen eignen sich für die unterschiedlichsten Wursttypen und bewähren sich bei namhaften Kunden.

The OptiCut is used for the pairwise separation of sausage chains on sticks.

The sausage chains hanging on smoke sticks are placed on the machine and are automatically transported into the system where they are fastened and spread.

An integrated camera system recognizes the linking points optically and ensures the correct positioning of the knives and thus the exact cutting of the sausage chains.

*The **OptiCut** reaches an output of upto 10 smoke sticks per minute each holding 24 sausage pairs.*

Both machines are suitable for a wide variety of sausage types and have proven themselves in operation at various reputed customers.

Unsere neuen Gruppier-/Einlegesysteme haben sich bestens im Markt etabliert Höhere Leistung und präzisere Übergabe

Our new Grouping Systems/Depositing Systems are well established in the market Higher output and more precise transfer

Mit unseren Gruppier-/Einlegesystemen

werden Einzelwürste, Wurstpaare oder Wurststränge – von der Füllmaschine kommend - nach vorgegebener Stückzahl in Bleche, Formen, Schalen oder Verpackungsmaschinen abgelegt.

Natürlich alles im aktuellen Hygienic Design von Singer.

Diese neue Maschinengeneration des Gruppier-/Einlegesystems erzielt eine Leistung von bis zu 250 Takten pro Minute und sorgt durch einen Rundläufer außerdem für eine genauere Positionierung der Wurstprodukte. Namhafte Kunden genießen bereits die Vorteile dieses Ablegesystems. Die Bleche, Formen oder Schalen werden auf dem darunter verlaufenden Taktband bereitgestellt, das je nach Kundenwunsch mit Leer- und Pufferplätzen ausgestattet werden kann. Beim Ablegen von Wurstpaaren auf Blechen taktet das Band im Zyklus der Füllmaschine nach vorne und bei Erreichen der Soll-Stückzahl taktet es automatisch zum nächsten Blech weiter. Der gleiche Vorgang findet beim Ablegen von Einzelwürsten in die Verpackungsmaschine bzw. in Schalen statt. Zuführstrecken (Schalenzuführung) gehören natürlich zum Lieferumfang.

Die Stückzahl der aufgegebenen Wurstpaare, bzw. die Anzahl der Würste pro Packung oder Schale ist einstellbar. Die Systeme überzeugen auf den verschiedensten Wurstsorten, Krümmungen, Kalibern und Längen. Würste, die nicht der eingestellten Spezifikation entsprechen, werden von Sensoren erkannt und laufen gerade durch, ohne abgelegt zu werden. Jedes Gruppier-/Einlegesystem wird individuell konstruiert und kann so an die speziellen Wünsche unserer Kunden angepasst werden.



With our grouping-/depositing systems

individual sausages, sausage pairs or sausage chains coming from the filling machine can be deposited on sheets, in forms, trays or packaging machines according to the pre-set quantity.

Naturally in the current Singer hygienic design.

This new machine generation of the grouping/depositing system achieves an output of upto 250 cycles per minute and thanks to a rotary device also ensures a more accurate positioning of the sausage products. Renowned customers already enjoy the benefits of this grouping system. The sheets, forms or trays are provided on the cycle belt running underneath which can be equipped with empty places resp. buffers depending on customer's request.

When sausage pairs are deposited on the sheets the cycle belt goes on to the next step in the cycle of the filling machine and when the pre-set quantity is reached, the cycle belt automatically moves on to the next sheet. The same process takes place when individual sausages are deposited in the packaging machine resp. the trays. Infeed conveyors (tray feeding) are of course part of the delivery scope.

The tray size and thus also the quantity of the deposited sausage pairs resp. the quantity of sausages per package or tray can be adjusted. The systems convince with a variety of sausage types, bendings, calibers and lengths. Sensors detect any sausages that do not correspond to the set specification and ensure that they run straight through the system without being deposited. Each grouping/depositing system is designed individually and can therefore be matched to the specific requirements of the customer.

SINGER TREIBT INTERNATIONALISIERUNG VORAN

Seit etlichen Jahren schon liefern wir ins Ausland – weltweit. Unsere Vertretungen und Kunden schätzen die hohe Qualität unserer in Deutschland gefertigten Produkte. Durch diese Auslandserfolge wie z.B. in Nordamerika, Südafrika, Venezuela

oder Russland sind wir bestrebt, weiterhin starke Partner zu finden. Wir werden die IFFA, aber auch weitere in diesem Jahr anstehende Messen intensiv nutzen, um mit qualifizierten Partnern in den Dialog einzusteigen. **Sprechen Sie uns einfach an.**

SINGER PUSHES INTERNATIONALIZATION

For many years now, we have been exporting – worldwide. Our representatives and customers value the high quality of our products manufactured in Germany. Inspired by the successful international sales, like e.g. in North

*America, South Africa, Venezuela or Russia we endeavor to find further strong partners abroad. We will use the IFFA, but also other upcoming exhibitions this year to get in touch with potential partners. **Just contact us!***

DIE 3. SINGER-GENERATION WÄCHST INS GESCHÄFT

- Rückblick auf die 25-jährige Firmengeschichte -

THE 3RD SINGER-GENERATION STEPPING INTO THE BUSINESS

- A review at 25 years of company history -

„Singer Lohnfertigung und Reparaturarbeiten“ hieß es, als mein Großvater Otto Singer 1978 als gelernter Landmaschinenmechaniker die Firma als Einzelunternehmen gründete. Er verrichtete Arbeiten für die Firma Krones sowie Audi und war für mittelständische Unternehmen im Umkreis tätig. Bereits 8 Jahre später trat mein Vater Manfred Singer, der heutige Geschäftsführer, als 21-jähriger in den elterlichen Betrieb ein, welcher 1988 in eine GmbH umgewandelt wurde. Ab dem Zeitpunkt des Einstiegs des „Juniors“ lag der Fokus auf Konstruktion, Herstellung und Vertrieb von Förderanlagen und Sondermaschinen für die Lebensmittelindustrie.

Das Geschäft entwickelte sich schnell und 1999 entschied man sich zum Bau einer weiteren Produktionshalle mit 1000 m² Fläche plus Bürogebäude im neuen Industriepark Erasbach. Dem nicht genug wurde die Produktionsfläche 2005 und noch einmal 2009 erweitert, um Kunden aus aller Welt individuelle Lösungen bieten zu können.

Heute beschäftigen wir 40 hochqualifizierte Mitarbeiter und bilden in den Berufen Metallbauer, Feinwerkmechaniker, Produktdesigner und Bürokaufmann/-frau kontinuierlich aus und wir dürfen uns jedes Jahr aufs Neue zu den Besten im Landkreis zählen. Jedoch ist das nicht der einzige Grund warum Kunden unsere Arbeit so schätzen. Über die nun 25 vergangenen Jahre haben wir uns stetig weiterentwickelt und im Rennen gegen die Marktbegleiter unseren Vorsprung ausgebaut. Wir streben Produktionsautarkie an, um weitgehend unabhängig von Zulieferern zu sein. Vom Wasserstrahlschneiden, Laserschneiden, der CNC-Abkanttechnik, über eine automatische Beizanlage bis hin zur Glasperlstrahlanlage, sowie diversen Dreh- und Fräsmaschinen – alles wird bei uns auf eigenen Maschinen gefertigt. Selbst Elektro- und Programmierarbeiten werden seit mittlerweile 3 Jahren selbst in die Hand genommen.

Die Geschäftsleitung besteht heute aus Manfred und Daniela Singer, jedoch auch der Gründer Otto Singer ist mit beachtlichen 83 Jahren noch täglich mit in der Firma und führt Lohnarbeiten aus. Im Hinblick auf die Zukunft wird die Firma Singer & Sohn ihren bestehenden Kundenstamm in Deutschland weiter ausbauen, jedoch auch mit ihrem neuen Vertriebs- und Marketingleiter Martin Felber interessante neue Märkte erschließen.

„Obwohl noch mitten im Studium, nutze ich jede freie Minute, um in Konstruktion, Fertigung und Vertrieb mitzuarbeiten – doch am liebsten fahre ich raus zur Kundschaft“.

Christian Singer



„Although still in the middle of my university studies, I use my spare time to work in the various departments of the company, for example the design or sales department or in the production hall. My favourite job, however, is to go out and meet our customers.“

Christian Singer

„Singer contract and repair works“ was the name of the company which my grandfather Otto Singer, a trained mechanic for agricultural machinery founded in 1978 as a sole proprietor. He carried out jobs for Krones and Audi and for various medium-sized local firms. Only 8 years later at the age of 21, my father Manfred Singer who is today General Manager, joined the parents' business which was transformed into a limited company in 1988. Since then the focus has been on the construction, manufacturing and sales of conveyor technology and specialized machinery for the food industry.

The business grew quickly and in 1999 it was decided to build a further production hall with an area of 1000 sqm plus an office building in the new industrial park in Erasbach. But not satisfied with that, the production area was extended both in 2005 and in 2009 in order to meet the growing requirements of customers from all over the world.

At present we employ 40 highly qualified staff and provide vocational training for metal workers, precision mechanics, product designers and office clerks. And every year our trainees rank among the best in the district. However, this is not the only reason why our customers appreciate our work so much. Over the past 25 years we have continually developed and strengthened our position over competitors. We are aiming for autarky in the production process, in order to be less dependent on suppliers. Be it water jet cutting, laser cutting, CNC metal bending, or an automatic pickling and glass bead blasting plant or various turning and milling machines – all works are carried out on our own machines. Even electrical and programming works have been performed on our premises for 3 years.

Today the management consists of Manfred and Daniela Singer, but also the founder Otto Singer at a remarkable age of 83 years is still in the company every day to carry out contract work.

With a view to the future Singer & Sohn will maintain and expand their customer base in Germany and together with their new Sales & Marketing Manager, Martin Felber, will move into interesting new markets.

Impressum: