LATEINAMERIKA IM FOKUS

REICH baut Vertriebsnetz in Lateinamerika weiter aus

Nach der Eröffnung von **REICH** Thermoprozesstechnik Ibérica S.L. im spanischen Valencia im Jahr 2014 konnten wir unsere Geschäftsbeziehungen auch im südamerikanischen Raum weiter vertiefen.
So freuen wir uns, dass wir SILBERTEC in Chile als neuen Vertriebspartner gewinnen konnten. Auch TECNOMAQUINARIAS S.A. ist für **REICH** ein wertvoller Partner geworden, der unser Unternehmen in Argentinien als Vertriebspartner unterstützt. Gleiches gilt für TECHNOFOODSERVICE S.A.C. für Bolivien.

Ernesto Gallent, Geschäftsführer der Niederlassung in Spanien, steht in engem Kontakt zu unseren Partnern in Lateinamerika. In Spanien selbst war es übrigens möglich, dank der überzeugenden Leistungen unserer Anlagen und einem zuverlässigen technischen Support vor Ort, bereits zahlreiche neue Kunden zu gewinnen. Das gleiche Ziel haben wir mit der Erweiterung unseres Vertriebs in der Karibik sowie den lateinamerikanischen Ländern.

Nehmen Sie Kontakt zu unseren Partnern auf!

CHILE:
Comercializadora y Representaciones Silbertec Ltda
Los Gobelinos 2512 Of. 2K
Renca, Santiago de Chile
www.silbertec.cl

ARGENTINIEN:
TECNOMAQUINARIAS S.A.
Calle 117 (ex Suipacha 2230/34) C.P. 1650 San Martín
Buenos Aires, Argentinien
www.tecnomaquinarias.com.ar

BOLIVIEN:
TECHNOFOODSERVICE, S.A.C.
Av. Huiracocha Zn B, Mz L, Lote 2
Cieneguilla, Lima 40 Peru
www.technofoodservice.com

ERWEITERUNG DES REICH TECHNIKUMS

Weitere Anlagen für die Prozessoptimierung

Anfang 2016 wurde das **REICH** Technikum um eine Querstrom-Backanlage AIRMASTER® BKQ 2500 BG AIRJET, die Prozesstemperaturen bis zu 300°C erreicht, ergänzt. Dank der umfangreichen Ausstattung unter anderem mit einem Recycling Smoke Cooler und den gängigen Raucherzeuger-Systemen ist es möglich, sämtliche Heiß- und Kaltrauchprozesse im Querstrombereich abzubilden.
REICH bietet mit einem Team von Technologen und dem gut ausgestatteten Technikum für seine Kunden die Möglichkeit, vor dem Kauf der Anlage Testchargen zu produzieren. So können sich Kunden von den Vorteilen der **REICH**-Lösungen überzeugen, und es können im Rahmen der Tests die zukünftigen Programme erstellt werden.

Dies vereinfacht die spätere Inbetriebnahme deutlich.

Sind Sie an einer Werksführung interessiert? Möchten Sie Tests in unserem Technikum durchführen? Zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

WEIHNACHTSAUSFLUG 2015

Das Motto in diesem Jahr: Hüttenromantik!

Auch in diesem Jahr hat sich unsere Geschäftsleitung wieder etwas ganz besonderes zum Jahresabschluss einfallen lassen.
Die Reise inklusive Übernachtung ging nach Füssen ins Allgäu.
Nach einem kulturellen Abstecher mit Führung durch das berühmte Schloss Neuschwanstein war die Kondition gefragt.
Nach einem eineinhalb-stündigen Fußmarsch bergauf erreichten wir schließlich die Rohrkopfhütte, die mit einem urigen, gemütlichen Ambiente aufwartete.
Nach einem Glühweinempfang auf der Terrasse mit traumhaftem Blick auf das Schloss Neuschwanstein haben wir es uns - hungrig vom Wandern - in der Hütte gemütlich gemacht. Kulinarisch blieben keine Wünsche offen! So wurde die Belegschaft mit einem exquisiten 4-Gänge-Menü verwöhnt.
Zur Unterhaltung hatte unser Geschäftsführer Herr Jaiser die Landsberger Tanzlmusikanten engagiert, so dass für eine stilgerechte Untermalung gesorgt war.
Bandleader Marc Kiffe zog dann verschiedene Aktivitäten aus dem Hut, die dem einen oder anderen ein gehöriges Maß an Konzentration abverlangte.
Einen Absacker gab es dann nach der Rückkehr im Kaminzimmer des gebuchten Hotels. Am folgenden Tag um 10:00 Uhr ging es dann mit dem Bus zurück auf die Ostalb.

www.rohrkopfhuette.de

SPONSORING

Sport-Shirts für HI MACHINES

Für unseren Vertriebspartner HI MACHINES OÜ im lettischen Pränu haben wir im Herbst 2015 die Basketball-Mannschaft „BC Lokomotiv" mit neuen Trikots ausgestattet.

Das gesamte Team von REICH wünscht eine erfolgreiche Saison und freut sich auf viele spannende Spiele und Siege.

MACHINES
Hi Machines OÜ
Tallinna mnt. 82 a, 80010 Pränu, Estland
www.himachines.net

Universalanlagen, Koch- und Backanlagen, Klima-Reifeanlagen, Auftauanlagen, Intensivkühlanlagen, Raucherzeuger, Kochkessel, Steuerungen, Service und Wartung.

REICH Thermoprozesstechnik GmbH
Kappelweg 20
73579 Schechingen, Germany
Tel: +49 (0) 7175 99 790 0
Fax: +49 (0) 7175 99 790 11
Mail: info@reich-germany.de
Web: www.reich-germany.de

reich
taste the quality

reich
taste the quality

TRENDS IN *SMOKING* 04/2016

DIE GANZE WELT DER THERMOPROZESSTECHNIK

Der Erweiterungsbau, Fertigstellung Mitte 2016

INHALT

Räumliche und personelle Erweiterung
REICH auf der IFFA 2016
Messetermine 2016
Lebensmittelhygiene
Neue Raucherzeuger
Perfekte Kochergebnisse
Stark geregelt! Die neue Steuerungsgeneration 2
Gut fahren mit REICH Anlagen. Metzler auf Erfolgskurs
TOPAS voll im Trend
News intern 3
Lateinamerika im Fokus
Erweiterung des REICH Technikums
Weihnachtsausflug 2015
Sponsoring. Neue T-Shirts für den Sport 4

WILLKOMMEN BEI REICH

dem Spezialisten für Lebensmittelveredelung

Räumliche und personelle Erweiterung

Seit 2013 produziert die **REICH** Thermoprozesstechnik GmbH am neuen Standort hochwertige Anlagen zur thermischen Lebensmittelveredelung.
Im Rahmen dieses Standortwechsels wurden die innerbetrieblichen Abläufe wesentlich verbessert. So wurden zahlreiche Investitionen in den Bereichen Service, Vertrieb und Fertigung getätigt. Ergebnis dieser konsequenten Investitionsstrategie ist ein konstantes Umsatzwachstum in den Jahren 2014 und 2015. Um diesem Wachstum gerecht zu werden fiel 2015 die Entscheidung, die Endmontagefläche sowie die Flächen für Konstruktion, Elektrokonstruktion und Versand zu verdoppeln.

Neues Versandlager seit 2015

Der Spatenstich zum Erweiterungsbau fand im Januar diesen Jahres statt. Die Fertigstellung ist für Anfang Juli geplant.

REICH auf der IFFA 2016

Am 7. Mai ist es wieder soweit! Die IFFA als wichtigste Leitmesse der fleischverarbeitenden Branche öffnet ihre Pforten. Die **REICH** Thermoprozesstechnik GmbH präsentiert sich auf der IFFA 2016 mit einem neuen Standkonzept auf über 300 m².

Den Besucher erwarten zahlreiche Neuheiten und Weiterentwicklungen. So werden die neueste Generation der Hochleistungsquerstrom-Backanlage, die neu entwickelten Reibe- und Dampfraucherzeuger, das intelligente Türverschlusssystem INTERLOCK sowie die neuen Steuerungen der UNICONTROL 3000 Baureihe vorgestellt.

Dies sind nur einige Highlights des Messeprogramms.
Lesen Sie hierzu auch das IFFA-Spezial im Innenteil dieser Ausgabe.

MESSETERMINE 2016

Gulfood, Dubai	21-25 Februar
FOOD PACK ASIA, Bangkok,Thailand	03-06 März
FAMEBA Friedrichshafen, Deutschland	05-06 März
FHA, Singapur	12-15 April
IFFA Frankfurt, Deutschland	07-12 Mai
FOOMA, Tokio, Japan	07-10 Juni
EVENORD, Nürnberg, Deutschland	08-09 Oktober
AgroProdMash, Moskau	10-14 Oktober
Gulfood Manufacturing, Dubai	07-09 November

Lebensmittelhygiene

... wird bei REICH ganz GROSS geschrieben

Hygienic Design und das neue INTERLOCK System

Immer wieder gehen Schlagzeilen von kontaminierten Lebensmitteln durch die Presse. Bei der Nahrungsmittelproduktion ist es daher von immenser Bedeutung, den Fokus auf die Lebensmittelsicherheit zu legen.
Zunächst bieten die von **REICH** gebauten modularen Edelstahlgehäuse aus komplett verschweißten Einheiten den Vorteil, dass keine überflüssigen Fugen entstehen, in denen sich Keime und Krankheitserreger einnisten können. Dies ist gegenüber der Elementbauweise mit geschraubten Gehäusekomponenten ein großer Vorteil.

Darüber hinaus sind viele Flächen innen und außen wie beispielsweise an den Sichtfenstern der Kammertüren schräg gestaltet, so dass hier keine Ablagerungsflächen entstehen, auf denen sich Schmutz oder Flüssigkeiten ansammeln können. Diese Punkte zählen bei **REICH** seit Jahren zum Standard. Seit kurzem wird dieser Standard durch das neu entwickelte INTERLOCK-System ergänzt. Der INTERLOCK Verschluss ersetzt die bisher eingesetzten Aufreißhebel in den vollisolierten Blocktüren. Es automatisiert mit einem intelligenten Öffnungs- und Schließmechanismus zahlreiche Entwässerungs- und Abkühlvorgänge. Anlagen mit einer Ein- und Ausfahrseite (Transit-Anlagen) können mit dem INTERLOCK-System gegenseitig verriegelt werden, so dass eine strikte Trennung von „low risk"- und „high risk"-Bereichen garantiert ist und somit den internationalen Anforderungen hinsichtlich Hygiene und Lebensmittelsicherheit gerecht wird.
Eine auf Augenhöhe integrierte Signalampel informiert zusätzlich über den aktuellen Betriebszustand der Anlage.
Das INTERLOCK-System ist zum Patent angemeldet.

Türverschluss **INTERLOCK**

Neue Raucherzeuger

REICH präsentiert auf der IFFA neue Reiberauch- und Dampfraucherzeuger

Der neue Reiberaucherzeuger FR 2008

Doppel rad
Die Kraft der zwei Räder

Durch immer strenger werdende Umwelt- und Gesundheitsauflagen erfreut sich der Reiberauch auch in der industriellen Anwendung einer immer größeren Beliebtheit. **REICH** präsentiert auf der IFFA seinen neu entwickelten FrictionSmoker FR 2008 mit Doppelrad.
Das völlig neuartige Holzmagazin nimmt acht Reibehölzer auf. Durch das getrennte Ansteuern der Reiberäder und das große Holzmagazin ist der FR 2008 universell einsetzbar und bringt ein hohes Rauchvolumen für kurze, intensive Rauchprozesse. Gleichzeitig ist dieser Friktionsraucherzeuger aber auch ein echter „Langstreckenläufer" bei langen Kaltrauchprozessen!
Durch die Übernahme von Bauteilen aus den bereits bewährten Raucherzeugern FR 702 und FR 1002 konnten die Teilekosten günstig gehalten werden. Neu konzipiert wurde hingegen die Reinigung des FR 2008, so dass auch Spezialapplikationen wie das Reiben von weicheren und stärker harzhaltigen Hölzern prozesssicherer wird.

Der neue Dampfraucherzeuger S 1000 H

Dampfraucherzeuger haben sich in der industriellen Anwendung durchgesetzt und gehören heute zum Standard. Sie bieten zahlreiche Vorteile, haben aber auch ihre Tücken. Bauartbedingt sind sie sehr wartungs- und reinigungsintensiv. Die Bedienung erfordert daher einen hohen Grad an Expertise, da bei falscher Anwendung gravierende Schäden am Gerät drohen.
Auf dieses Problem haben unsere Ingenieure nun eine Antwort gefunden.
Pünktlich zur IFFA stellt **REICH** nun seine Neuentwicklung, den SteamSmoker S 1000 H vor. Diese neue Generation von Dampfraucherzeugern bietet einige Highlights. So wurde ein selbstreinigendes Verschwelsieb entwickelt, das den regelmäßigen Siebwechsel überflüssig macht. Weiterhin wurde der Reaktionsraum mit einer Selbstreinigung ausgestattet. Ein neuartiges Prinzip der Ascheentsorgung macht das Entleeren des Aschebehälters überflüssig. Außerdem bietet der S 1000 H einen komplett überarbeiteten Überhitzer und eine gleichmäßige Dampfdosierung.
Bisher sehr wartungsintensive Teile wurden konstruktiv so verändert, dass sie nun nahezu wartungsfrei sind.

Perfekte Kochergebnisse

Frischdampferzeuger auch für kleine Betriebe

Nun können auch kleine Metzgereibetriebe die Vorteile von Niederdruckdampf oder Sattdampf nutzen und damit die Qualität ihrer Produkte verbessern. Mussten bisher externe teure Dampferzeuger aufgestellt werden, kann der neue platzsparende **REICH** Frischdampferzeuger direkt an die Anlage montiert werden. Das Gerät produziert 60kg Sattdampf/h pro Wagen, verfügt über eine vollautomatische Füllstandsregelung und ein Entkalkungssystem.
Ein besonderes Highlight ist die neue CoolTouch Technologie. Dabei wird durch die spezielle Bauweise des Dampferzeugers der Außenmantel aktiv gekühlt, so dass ein Verbrennen an heißen Bauteilen nicht möglich ist.
Durch die modulare Bauweise ist der Dampferzeuger von **REICH** für jede beliebige Anlagengröße skalierbar.

Knackige Produkte dank Garen mit Sattdampf

Stark geregelt!

Die neuen Steuerungen UNICONTROL 3000, 3000 m und 100 setzen Maßstäbe!

Die UNICONTROL-Steuerungen der 2000er Generation haben sich viele tausend Mal im praktischen Alltag bewährt. Nach fast 10-jähriger Laufzeit werden die UNICONTROL 2000 Steuerungen nun durch deren Nachfolger abgelöst.
Die gesamte Steuerungspalette wird auf der IFFA präsentiert. Die neuen Geräte stellen dabei nicht etwa einen Bruch mit den bewährten Reglern sondern vielmehr eine konsequente Weiterentwicklung dar.
So verfügt die neue Generation über einen brillanten Bildschirm in projektiv-kapazitiver Touch-Technologie mit widerstandsfähiger Glasscheibe analog zu den heute gängigen Smartphones. Die Software wurde an zahlreichen Stellen erweitert und optimiert. Im Hintergrund sorgen nun starke Prozessoren sowie neue Kommunikationsprotokolle für einen deutlich schnelleren und sicheren Programmablauf. Durch eine umfangreiche Ausstattung an Schnittstellen ist die Baureihe der UNICONTROL 3000 leicht in bestehende Netzwerke einzubinden und auch für Updates sehr wartungsfreundlich.

UNICONTROL 3000 m
UNICONTROL 3000

Die UNICONTROL 3000 Steuerungen gibt es künftig in zwei Ausführungen: das Flaggschiff UNICONTROL 3000 mit 10,4" Display und die etwas kleinere und preisgünstigere UNICONTROL 3000 m mit einem 7" Display.

Die **REICH** Kochkessel-Steuerung wurde ebenfalls komplett überarbeitet und lässt sich fortan problemlos an die Analyse-Software MasterControl anbinden. Durch das große Display wurde der Bedienkomfort deutlich erhöht.

Alte Unitronic Regler lassen sich durch die unveränderten Einbaumaße problemlos gegen die neue UNICONTROL 100 austauschen.

Gut fahren mit REICH Anlagen

Metzler auf Erfolgskurs

Die Metzgerei Metzler ist ein Familienbetrieb mit einer Tradition von mehr als 100 Jahren und beschäftigt über 20 Mitarbeiter. Metzler produziert und veredelt etwa 300 unterschiedliche Fleisch- und Wurstwaren auf hohem Niveau, was auch die Zulassung als Betrieb nach EU-Richtlinien für Schlachten, Zerlegen und Produzieren belegt. Für die Produkte kommt ausschließlich Schlachtvieh von ausgesuchten Bauernhöfen zum Einsatz. Für perfekte Produktionsergebnisse sorgt auch der Einsatz von **REICH** Anlagen. So setzt Albert Metzler auf die Qualität und die Vielseitigkeit der Universalanlage AIRMASTER® UK 2100 BE, die mit dem Reiberaucherzeuger FR 702 und einem Klimapaket ausgestattet ist.

Tagsüber werden die klassischen Heißrauchprodukte wie Brüh- und Kochwürste sowie Kochpökelwaren und über die Nacht die dünnkalibrigen Rohwürstchen wie Landjäger und Pfefferbeißer hergestellt. Das Standardsortiment der Rohwürste und Rohschinken wird überwiegend über das Wochenende fermentiert, getrocknet und geräuchert und anschließend in der Nachreifung zum fertigen Endprodukt veredelt. Dank der Flexibilität der **REICH** Universalanlage ist diese voll ausgelastet.
Über die neuen Anlagen sagt Herr Metzler: "Wir haben durch den Einsatz der neuen **REICH** Rauchanlage eine Qualitätsverbesserung und deutlich weniger Gewichtsverlust bei Würstchen, Halbdauerware und Pökelware. Wir sind mit der **REICH** Anlage sehr zufrieden und können diese nur weiterempfehlen."

Die Qualität der Waren überzeugt die Kunden so stark, dass sie auch weitere Anfahrtswege nicht scheuen, um im Hauptgeschäft am Standort in Altshausen einzukaufen.

KONTAKT
Metzgerei Albert Metzler
Hauptstraße 28, 88361 Altshausen
www.metzgerei-metzler.de

TOPAS voll im Trend

Vegan auf dem Vormarsch

Vegane und vegetarische Produkte - traditionell beheimatet in fernöstlichen Ländern - finden zunehmend auch mehr Anhänger in der westlichen Welt. Dementsprechend steigt der Bedarf an fleischlosen Produkten deutlich an.
Hierauf hat sich TOPAS spezialisiert und sich als Trendsetter europaweit zum Marktführer in der Herstellung von Seitanprodukten aus Bio-Weizeneiweiß entwickelt.
Dass sich auch fleischlos hervorragende und wohlschmeckende Produkte herstellen lassen - hierfür tritt TOPAS den Beweis an! Firmengründer und veggyness-Erfinder Klaus Gaiser brachte von zwei Studienaufenthalten in Ostasien wertvolle Erkenntnisse mit. TOPAS stellt Würste, Aufschnitt, Schnitzel, Steaks, Braten, Rouladen, Gyros und Döner her - alles rein pflanzlich und in Bio-Qualität!
Auf der Website finden Sie übrigens auch tolle vegane Rezepte!

Die Produktionsleistung von TOPAS ist mit den Jahren enorm gestiegen.
Bei der Produktion seiner Waren vertraut das Unternehmen den Anlagen von **REICH**. So sind seit September 2015 drei Universalanlagen im Einsatz, zwei AIRMASTER® UK 7500 BHD sowie eine Querstromanlage AIRMASTER® UKQ 7500, die jeweils mit einem Reiberaucherzeuger betrieben werden. Die UKQ und auch die BKQ sind die weltweit leistungsfähigsten Anlagen im Bereich Querströmung für liegende Produkte. Sie erzielen bei höchsten Belademengen eine optimale Gleichmäßigkeit und arbeiten extrem schonend und effizient. Diese und andere Vorteile nutzt TOPAS bei der Herstellung seiner empfindlichen Produkte.
Alle **REICH** Anlagen sind übrigens 100% Made in Germany - hier sind wir kompromisslos!

KONTAKT
TOPAS GmbH
Dreifürstensteinstr. 1-3
72116 Mössingen, Deutschland
www.wheaty.de

reich
taste the quality

News

Duales Studium bei REICH

Seit August 2015 ist REICH zugelassene zertifizierte Ausbildungsstätte im Studiengang Maschinenbau an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Heidenheim. Wir freuen uns, inzwischen bereits zwei BA-Studenten in unserem Betrieb zu beschäftigen und damit einen wichtigen Schritt in Richtung Nachwuchssicherung zu machen!

Erfolgreiche Technikerarbeit

Wir freuen uns über die erfolgreich abgeschlossene Technikerarbeit zum Thema „Anpressdruckmessung eines Friktionsraucherzeugers" unseres Mitarbeiters Thilo Dobsch. Mit der **Note 1.0** eine herausragende Leistung!

Neue Website 2016

2016 geht unsere neue Website mit vielen optimierten Funktionen online!

REICH unterstützt die „Aktion Mensch"

Für den guten Zweck

Anstelle von Sachgeschenken haben wir uns bei unserer Weihnachtsaktion 2015 für Lose der Aktion Mensch entschieden. Wir möchten damit einen Beitrag leisten, die Lebensqualität von Menschen mit Behinderungen und sozialen Problemen zu verbessern. Gleichzeitig können wir unseren Kunden die Chance auf einen tollen Gewinn bieten.