

INNOVATIVE LÖSUNGEN
FÜR DIE LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



- Entvliesen
- Entschwarten
- Schneiden
- Portionieren
- Trimmen
- Füllen
- Clippen
- Einziehen
- Zerkleinern
- Sägen
- Enthäuten
- Automatisieren

**Seit fast 20 Jahren Ihr zuverlässiger
Partner für Maschinen und Anlagen
für die Nahrungsmittelindustrie**

Als Experte auf dem Gebiet „Schneiden von Nahrungsmitteln“ unterstützt die Thielemann Trading GmbH seit dem Jahr 2003 die deutsche nahrungsmittelverarbeitende Industrie und das Fleischerhandwerk mit Maschinen und Anlagen von höchster Qualität. Auf Basis unserer langjährigen Kompetenz und weitreichenden Marktkenntnisse realisieren wir innovative Lösungen für die Lebensmittelindustrie, die Funktionalität sowie Kundennutzen vereinen.

Neben vielfältigen Maschinen und Anlagen im Bereich Fleisch und Convenience Food stellen wir ebenso ein umfassendes Service-Portfolio bereit. Dieses reicht weit über die Standarddienstleistungen hinaus und ist ganz gezielt auf die spezifischen Bedürfnisse der Kunden angepasst. Somit sind wir in der Lage, Ihre Serviceanfrage innerhalb kürzester Zeit professionell zu bearbeiten.

Wir legen nicht nur großen Wert darauf, einen besten Service rund um die Uhr zu ermöglichen, sondern streben auch danach, eine Vielzahl an Unternehmen am deutschen Markt zu vertreten. Seit dem Jahr 2003 repräsentieren wir die italienische Grasselli S.p.A. exklusiv in Deutschland, welche weltweit führend mit Anlagen zum Schneiden und Verarbeiten von Nahrungsmitteln ist. Des Weiteren vertreiben wir gegenwärtig auch folgende Firmen deutschlandweit: INOX MECCANICA – ASTECH – IBEX und BladeStop als weltweit führende Maschinenhersteller im Bereich Fleisch und Convenience Food.

Unser gemeinsames Ziel ist eine langfristige und enge Zusammenarbeit, die beiden Seiten einen Marktvorsprung verschafft.



Sven Thielemann, CEO



**Weltweit führende Marken
aus einem Haus**



GRASSELLI
FOOD SLICING EXPERTS

Seite 4-7

IBEX
INDUSTRIES

Seite 8-9

INOX MECCANICA
TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

Seite 10-11

ASTECH
FOOD MACHINERY

Seite 12-13

BLADESTOP

Seite 14-15

Verbrauchsartikel

Seite 16-17

Service

Seite 18

Kontakt

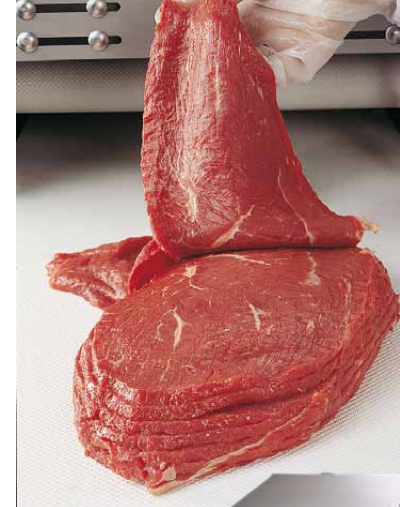
Seite 19



Maschinen und Anlagen zum Portionieren und gewichtsgenauen Schneiden von frischen und gegarten Produkten

Seit 1993 entwickelt, fertigt und vertreibt die Grasselli S.p.A. innovative und mitunter einzigartige Schneidlösungen für die globale Lebensmittelverarbeitung. Hierbei ist man stets fokussiert auf den speziellen Kundennutzen und die damit verbundene Wirtschaftlichkeit, technische und technologische Zuverlässigkeit sowie funktional-hygienisches Design. Das Hauptaugenmerk bilden Maschinen sowie komplexe Prozessanlagen für das dickenkalibrierte Schneiden von Rot- und Weißfleisch, das definierte 2D- und 3D-Schneiden von frischer und/oder gegarter Ware

(„Convenience Food“) im „Inline“-Prozess sowie das gewichtskalibrierte Schneiden, kundenspezifische Präsentieren und Verpacken von frischem Rot- und Weißfleisch im „Stand-Alone-“ als auch im „Inline“-Prozess.



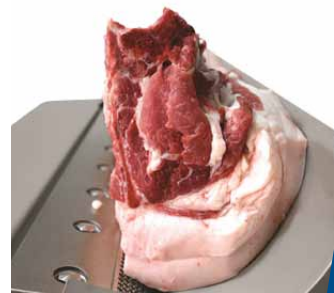
NEU!



Entvliesen, Enthäuten und Entschwarten auf höchstem Niveau

Die Enthäutungsmaschinen von Grasselli werden nach den strengsten industriellen Kriterien hergestellt und sind intuitiv und einfach zu bedienen.

Unsere Entschwartungs- und Entvliesmaschinen sind ausgesprochen zuverlässig, leistungsstark und garantieren hohe Erträge sowie eine sorgfältige Bearbeitung von Produkten jeder Art – selbst der empfindlichsten.



Schneidemaschine ST 200

Diese kompakte und robuste Maschine zeichnet eine einfache und zugleich ausgeklügelte Bauweise aus: Sie kann in nur wenigen Sekunden und ganz ohne Werkzeuge von einer Maschine für die Produktion von Finger Food (Streifen und Würfel aus Fleisch und frischen Produkten ohne Knochen) in einen Fleischmürber verwandelt werden.



CLO-Sicherheitssystem

zur Reduzierung von Unfällen an offenen Enthäutungsmaschinen

Das CLO-Sicherheitssystem bietet dem Bediener eine komplette Bewegungsfreiheit und verhindert jede ungewollte Aktivierung der Maschine. Auslösezeit im Falle eines Schnitts: < 70 ms. Der Bediener kann an mehreren Maschinen arbeiten, ohne ständig Kalibrierungen wiederholen zu müssen. Beim Verlassen der Maschine wird diese automatisch in einen gesicherten Zustand gesetzt. Dank der Magnetbefestigung der Kabel an der Maschine ist der Bediener nicht mehr physisch starr mit der Maschine verbunden. Beschädigungen von Verbindungsleitungen sind daher ausgeschlossen.





Pneumatische Trimmer:

Pneumatik-Trimmer aus dem Hause IBEX sind das ultimative pneumatische Schneidesystem im Rundmesser-Bereich. Das kraftvolle Antriebssystem macht aus jeder Zerlegung eine leichte Arbeit.

Es ist in drei Versionen erhältlich, der **FF-Serie**, der **FP-Serie** und der neuen **E-Serie**. Die **Hochgeschwindigkeitsserie FF** wurde speziell entwickelt um Knochen auszulösen und Sehnen im Rückenmark zu entfernen.

Die **FP-Serie** arbeitet mit normaler Klingengeschwindigkeit aber erhöhtem Drehmoment, um die oft schwierige Entfernung von Fett mit Leichtigkeit zu bewerkstelligen.

Die neue **E-Serie** verfügt über den erhöhten Drehmoment der **FP-Serie** und bietet über dies hinaus durch eine intelligente Übersetzung im EYZ2-Trim Trimmerkopf eine erhöhte Trimmer-Geschwindigkeit. Zusätzlich können bei der **E-Serie** die neuen EYZ2-Trim-Trimmerköpfe mit dem patentierten **Messer-Schnell-Wechselsystem** eingesetzt werden.

Das IBEX Pneumatik-Antriebssystem kann in vielen verschiedenen Bereichen der Industrie angewendet werden, um den Ertrag und die Qualität des Produktes zu verbessern. Mit der ganzen Flexibilität des pneumatischen Antriebssystems und dem Motor mit hohem Drehmoment, wird ein sanfter und sauberer Schnitt bei reduzierter Anstrengung des Arbeiters gewährleistet.



Elektrische Trimmer:

Elektrische IBEX Trimmer stellen Ihnen eine einfach zu bedienende, qualitativ hochwertige und zugleich günstige Trimmer-Alternative zur Verfügung. Mit dem elektrischen IBEX EYZ2-Trim-Trimmer können Sie Ihre Erträge steigern, Produktionskosten senken und Ausfallzeiten minimieren.

Die Rotation der Schneide wird über eine hochwertige, vibrationsarme Flexwelle von einem AC-Motor angetrieben.

Diese Zusammenstellung kennen wir als „traditionellen“ elektrischen Trimmer, den wir aber mit einem entscheidenden Vorteil anbieten – den IBEX EYZ2-Trim-Trimmerköpfen. Bei diesen verhindert ein automatischer Messerhalter Fehleinstellungen. Messerwechsel sind daher schnell, einfach und mit nur einem einzigen Werkzeug möglich.

Sie können somit alle Vorteile der bewährten IBEX EYZ2-Trim Trimmerköpfe auf Basis eines elektrischen Trimmers nutzen. Darüber hinaus sind die IBEX EYZ2-Trim Trimmer mit den meisten vorhandenen Elektromotoren zu betreiben. Ohne Änderungen an Ihren gegenwärtigen Produktionseinrichtungen können Sie so mit minimalen Investitionen auf IBEX-Geräte umrüsten.





Maschinen für die Herstellung von Roh- und Kochpökelware seit 1975

Die Einziehpresse PIC 99 von Inox Meccanica wurde für das Füllen von großen und/oder ganzen Fleischteilen, auch im Gewebeverband, entwickelt. Diese können als Kochpökelware oder Rohpökelware schnell und schonend direkt in Darmraupen gefüllt werden. Kaliber von 60 mm bis max. 190 mm gehören zum Standard.

Ihre individuellen Produkte können in Faserdärme, Kunststoffhüllen sowie Collagenfolien eingezogen werden. Des Weiteren können die unterschiedlichsten Netztypen mit stufenlos einstellbarer Vorspannung zeitgleich aufgezogen werden. Als zusätzliches Highlight bieten wir ein optionales Modul zum Aufbringen von Gewürzstreifen sowie einen Schlaufenspender.

Der Einsatz von Collagenfolie eröffnet dem Anwender ungeahnte neue Möglichkeiten, jenseits traditioneller Formen. Geschmeidig wie eine zweite Haut legt sich die Collagenfolie um das Produkt und ermöglicht so die Veredelung zu hochwertigen Kreationen. Verleihen Sie Ihren edlen Produkten einen attraktiven Glanz unter Einhaltung der Leitsätze!



Der Anwender kann in dieser Produktionsstufe, kombiniert mit einem Doppel-Clip-Automaten, einen sehr raschen sowie effizienten Arbeitsablauf erreichen. Nur ein Beispiel für die gesteigerte Effizienz liegt in der Verwendung von Darmraupen anstelle von Abschnittware. Die somit erzielte, gleichmäßige Ausformung bietet einen deutlichen Rentabilitätsvorteil.

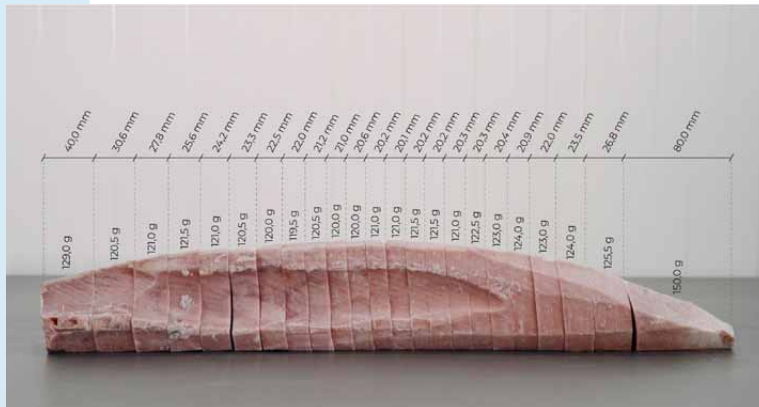
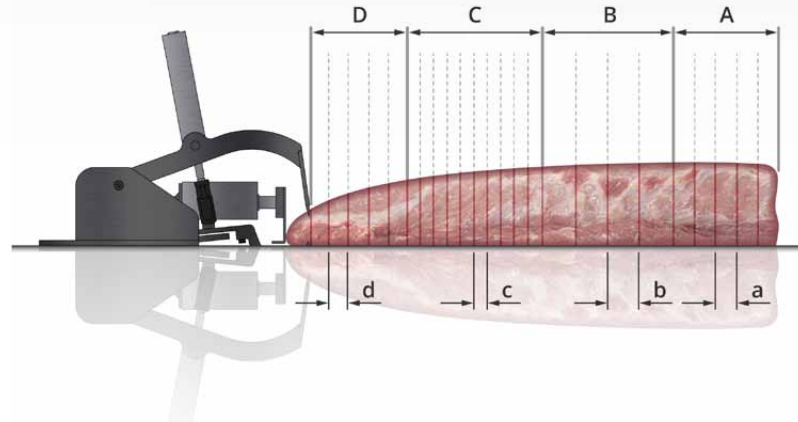
Unsere Netz- und Darmraffer bieten je nach Ausführung eine SPS gesteuerte Anzeige der verbrauchten Rollenware.



Mit der PIC 99 BAS bieten wir eine vollautomatische Linie für Kochschinken mit integrierter Schlauchbeutelmaschine und Vakuumstation. Die Kapazität beträgt bis zu 60 kg / Minute.



**Sägen, Portionieren
und Egalisieren von
knochenhaltiger und/oder
tiefgefrorener Ware**

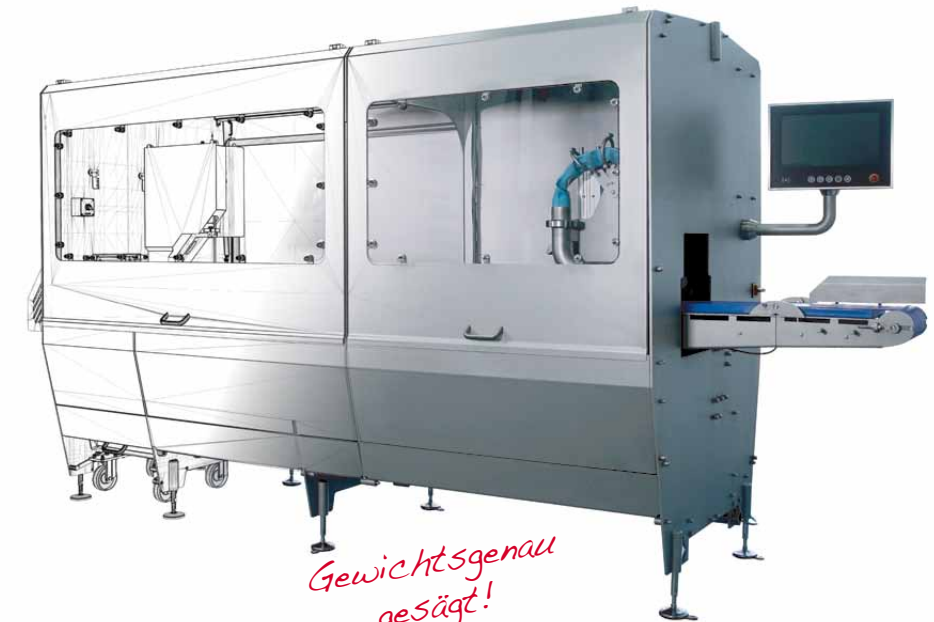


Die neue PW-Bandsäge zum gewichtsgenauen Schneiden, die Automatic-Bandsäge SRA1 sowie die Halbiersäge CC-2 der Astech Food Machinery S.L.L. bieten den weltweit höchsten Standard an Bediener-sicherheit.

Darüber hinaus zeichnen sie sich durch hohe Verarbeitungsleistung, robuste Maschinenkonstruktion, servogesteuerte Schneidpräzision sowie programmierbare Schnittwinkel aus.

Vielfältigen, weltweiten Einsatz finden die Sägen u.a. bei der Verarbeitung von Rot- und Weißfleisch, Fisch (Modell-variente „SRA1-F“), Tiernahrung und Käse.

Auf's Gramm genau!

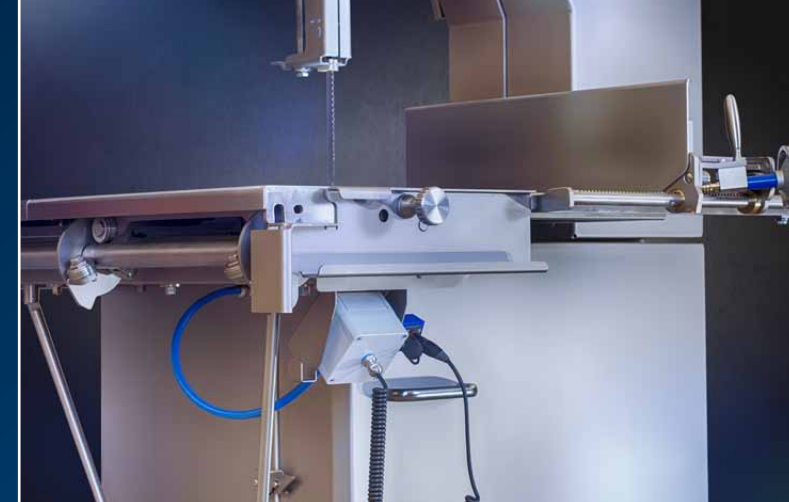


*Gewichtsgenau
gesägt!*

Sicheres manuelles Sägen von knochenhaltigen und gefrorenen Lebensmitteln

**mit „BladeStop™-Sicherheitsbandsägen
von Scott Technology GmbH (Kürnbach)**

BladeStop™ schützt den Bediener auf zwei Arten: Die Body-Sensing-Technologie überwacht den gesamten Körper des Bedieners. Dabei erkennt BladeStop™, wenn der Bediener mit dem Sägeband in Kontakt kommt, und stoppt dieses in Millisekunden. BladeStop™ kann dadurch den Unterschied zwischen einem kleinen Schnitt und einer Amputation ausmachen. Neben der Berührungserkennung wird BladeStop™ auch mit dem GloveCheck™-System geliefert. GloveCheck™, das sekundäre Erkennungs-System, wurde entwickelt, um das Risiko schwerer Verletzungen weiter zu reduzieren. Sobald der Handschuh eines Bedieners erkannt wird, stoppt BladeStop™ das Sägeband, noch bevor ein Bediener damit in Berührung kommt.“

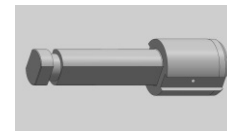


**Verschleißteile für alle
namhaften Maschinenhersteller**

Fleischwölfe

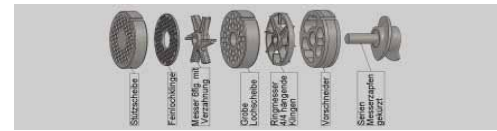


Messer und Scheiben

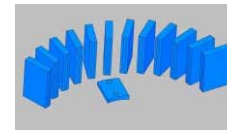


Messerzapfen

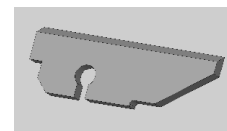
Füller/Füllwölfe



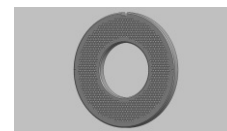
Messer und Scheiben



Feinstzerkleinerer



Klingen

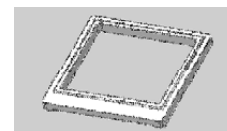


Durchlaufscheiben

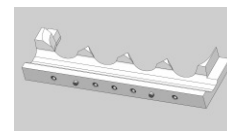


Set

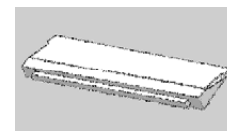
Slicer



Schneidrahmen



Schneidleisten

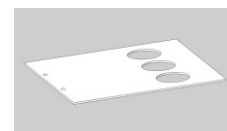


Spitzkelle

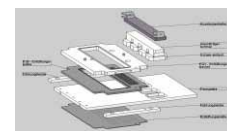
Formmaschinen



Entwurf



Handmuster



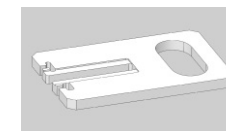
Komplette Werkzeuge

Füllstromleiter

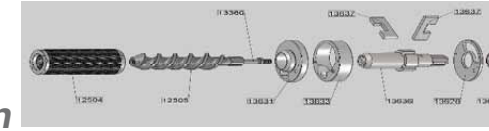


Düsen

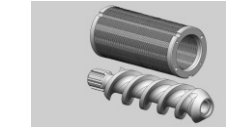
Portioniermaschinen



Deboning Separatoren

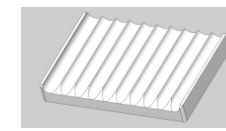


Komplette Werkzeuge

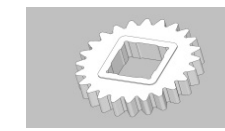


Aufarbeiten

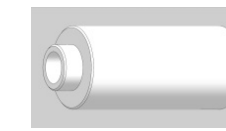
Transport



Shuttle



Zahnräder



Buchsen und Rollen

Verpacken



Formschalen



Schale

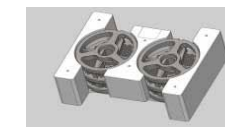


Schale mit Produkt

Zubehör



Behälter



Transporteinlage



Ständer

Service

Das Service Portfolio der Thielemann Trading GmbH reicht weit über die Standarddienstleistungen hinaus und ist ganz gezielt auf die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst. Durch ein breites Angebot an maßgeschneiderten Leistungen erfüllen wir Ihre Serviceanfrage hochprofessionell in kürzester Zeit.

Unser gemeinsames Ziel ist eine langfristige und enge Zusammenarbeit, die beiden Seiten einen Marktvorsprung verschafft.

Um eine Top-Performance zu erreichen, ist das Setzen von Prioritäten wichtig. Unser gesamtes Team unterstützt Sie gerne mit seinem breiten Portfolio an Dienstleistungen und Produkten.

Unser Service Portfolio auf einen Blick:

- Bundesweiter technischer Service
- Telefonischer Notdienst rund um die Uhr
- Expressversand aller gängigen Ersatzteile
- Ersatzteillager / Warehousing am Standort Schönau
- Mehrere Service- und Vertriebsniederlassungen in Deutschland
- Maschinenspezifische Kundens Schulung im Bereich Technik und Anwendung

Weitere Serviceleistungen:

- Wahrnehmung der Markt- und Kundenbedürfnisse
- Gezielte Produktentwicklung mit unseren Fleischtechnologien
- Fachmännische Beratung für Produktionsabläufe
- Den direkten Herstellerkontakt immer mit an Ihrer Seite
- Technische Umsetzung von Sonderwünschen
- Für unsere Kunden immer erreichbar!



Service-Werkstatt

Kontakt

Thielemann Trading GmbH

Zentrale

In den Kreuzwiesen 21
69250 Schönau
Tel.: 06228 91200-0
Fax: 06228 91200-29
E-Mail: info@thielemann-trading.de
Webpage: www.thielemann-trading.de

Ansprechpartner:

Geschäftsführung:

Sven Thielemann

Inhaber / Geschäftsführer / CEO
Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-0
info@thielemann-trading.de

Steve Kommert

COO
Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-20
s.kommert@thielemann-trading.de

Buchhaltung:

Astrid Krämer

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-10
Buchhaltung@thielemann-trading.de

Ersatzteile & Versand:

Michaela Fickartz

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-12
spares@thielemann-trading.de

Technischer Service:

Marko Tatomirov

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-17
m.tatomirov@thielemann-trading.de

Technik / Service:

Standort Erfurt

Eik Fröhlich

Technische Leitung
Telefon: +49 (0) 151 124 933 51
e.froehlich@thielemann-trading.de

Ronny Stohf

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-0
service@thielemann-trading.de

Ronny Arndt

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-0
service@thielemann-trading.de

Standort Iserlohn

Daniel Hebrock

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-0
service@thielemann-trading.de

Standort Osnabrück

Mario Manojlovic

Telefon: +49 (0) 6228 / 912 00-0
service@thielemann-trading.de

Vertrieb:

Vertriebsbüro Mitte / Warstein

Marcus Nölke

Telefon: +49 (0) 151 270 960 28
m.noelke@thielemann-trading.de

Vertriebsbüro Nord / Oldenburg

Thomas Maywald

Telefon: +49 (0) 151 579 746 77
t.maywald@thielemann-trading.de

Thielemann Trading GmbH
In den Kreuzwiesen 21
69250 Schönau
Tel.: +49 (0) 6228-91200-0
Fax: +49 (0) 6228-91200-29
E-Mail: info@thielemann-trading.de
www.thielemann-trading.de