

FOOD

SCHÜTTGUTLÖSUNGEN



DOSIEREN VON
NAHRUNGSMITTELN



FÜR JEDES
NAHRUNGSMITTEL



UNSER STANDARD IST
HYGIENIC DESIGN



UNSER FOOD-
GERÄTEPORTFOLIO



PRAXISORIENTIERTE
LÖSUNGEN



INTELLIGENTE
STEUERUNGEN



WELTWEITER
SERVICE



WEITERENTWICKLUNG
MIT CLIENT PLUS



KONTAKT





Dosieren von NAHRUNGSMITTELN

› WIR KENNEN IHRE BEDÜRFNISSE

Das Dosieren von Rohstoffen in der Nahrungsmittelproduktion ist besonders sensibel, da diese häufig bruchanfällig sind. Die Verarbeitung von Nahrungsmitteln erfordert

- eine permanente Qualitätskontrolle,
- hygienische Bedingungen,
- eine äußerst präzise Dosierung,
- absolute Rezepttreue.

Unsere speziellen Geräte im Hygienic Design tragen zu einer sicheren Produktion von sowohl trockenen, feuchten als auch flüssigen Nahrungsmitteln jeglicher Beschaffenheit bei.



Cerealien



Bonbons



Früchte



Mehl



Gewürze



Schokolade



Müsliriegel



Honig

- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

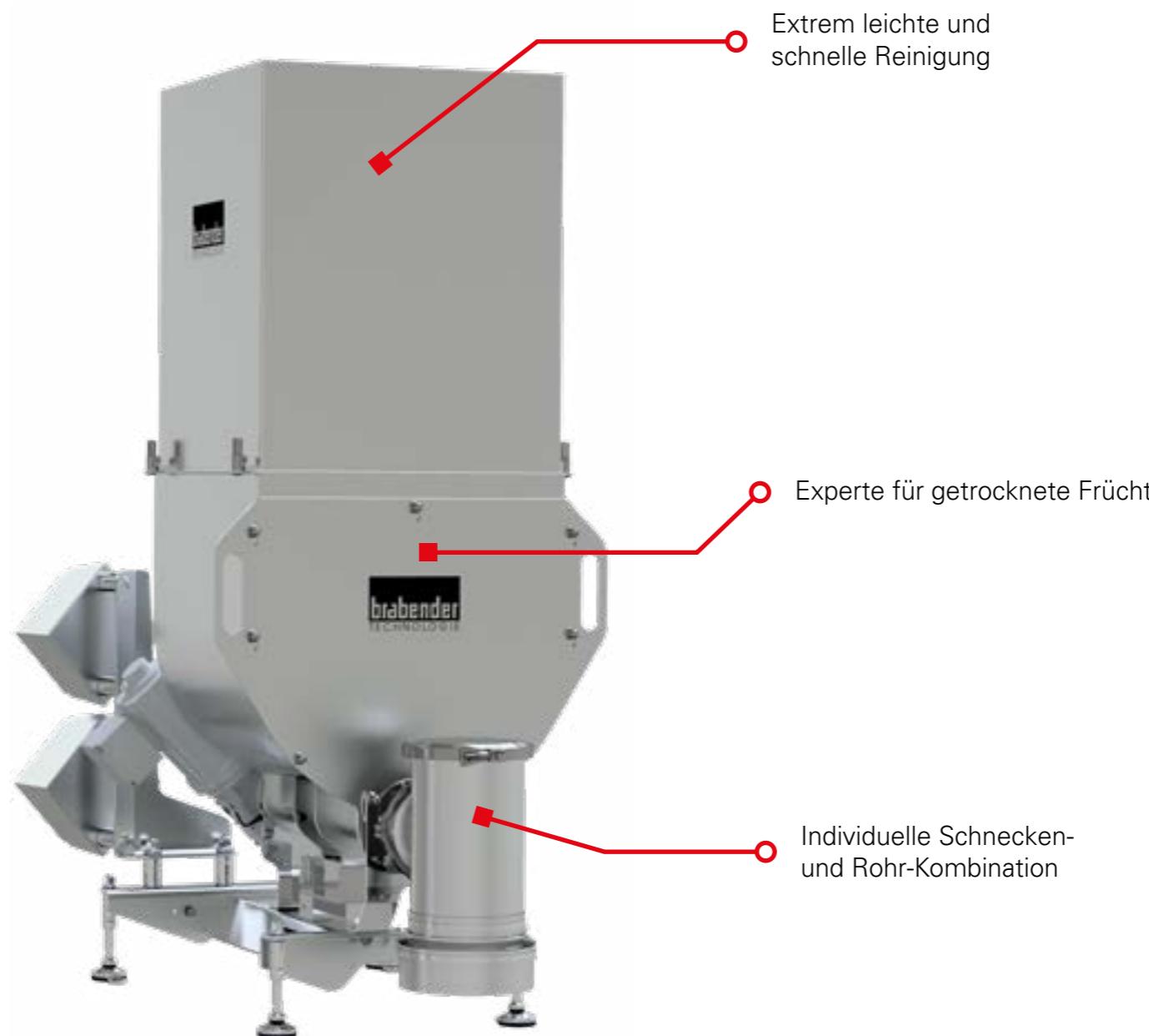


Für jedes
NAHRUNGSMITTEL

› NICHT NUR ROSINEN SIND BESONDERS

Natürliche Zutaten sind oft sehr heterogen in ihrer Größe und Form. Jede einzelne Zutat hat eigene Eigenschaften, die Mischung von mehreren Zutaten kann wiederum ganz andere haben. Zum Beispiel Müslimischungen: Trockenfrüchte sind oft klebrig und Nüsse bruchanfällig.

Wir haben für alle Zutaten das passende Dosiersystem: zum Beispiel den Früchtedosierer. Mit seinen individuellen Konfigurationen sorgt er dafür, dass Nüsse im Schneckenrohr nicht zerstört und Rosinen nicht kleben bleiben.



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Standard ist HYGIENIC DESIGN



› DIE MIT DEN BLAUEN TEILEN

In der Lebensmittelindustrie herrschen besonders hohe Hygienestandards, die unsere Dosiergeräte **alle** erfüllen können und sich so an die anspruchsvollen Prozesse anpassen. Als Mitglied der European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) erhalten wir zudem wertvolle Hilfestellung bei der Weiterentwicklung des Hygienic Design.



Hygienic Design bei Brabender Technologie bedeutet unter anderem:

- Glatte Edelstahloberflächen
- Keine offenen Gewinde im Produktbereich
- Gute Reinigbarkeit
- Minimierung von horizontalen Flächen
- FDA- und 1935/2004-konforme Materialien



Optimale Zugänglichkeit aller Komponenten für leichte Reinigung



Schnellverschlüsse für Schnecke und Schneckenrohr



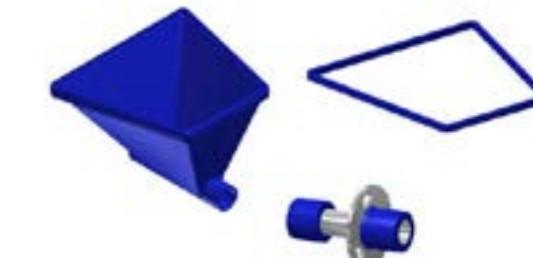
Abgerundetes Flächendesign für minimale Partikelablagerung



Lüfterlose Glattmotoren



Klemmenkästen im Hygienic Design



Lebensmittelkonforme Bauteile

- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› AUF EINEN BLICK

Wir bieten ein breit gefächertes Portfolio an gravimetrischen und volumetrischen Dosiergeräten und Austragsvorrichtungen für Lebensmittel-Anwendungen.

- › FlexWall®Plus
- › FlexWall®Classic
- › Einzelschneckendosierer (DSR)
- › Doppelschneckendosierer (DDSR)
- › Vibrationstrogdosierer
- › Dosierbandwaagen
- › Flüssigkeitsdosierer (FDDW)
- › Austragshilfen

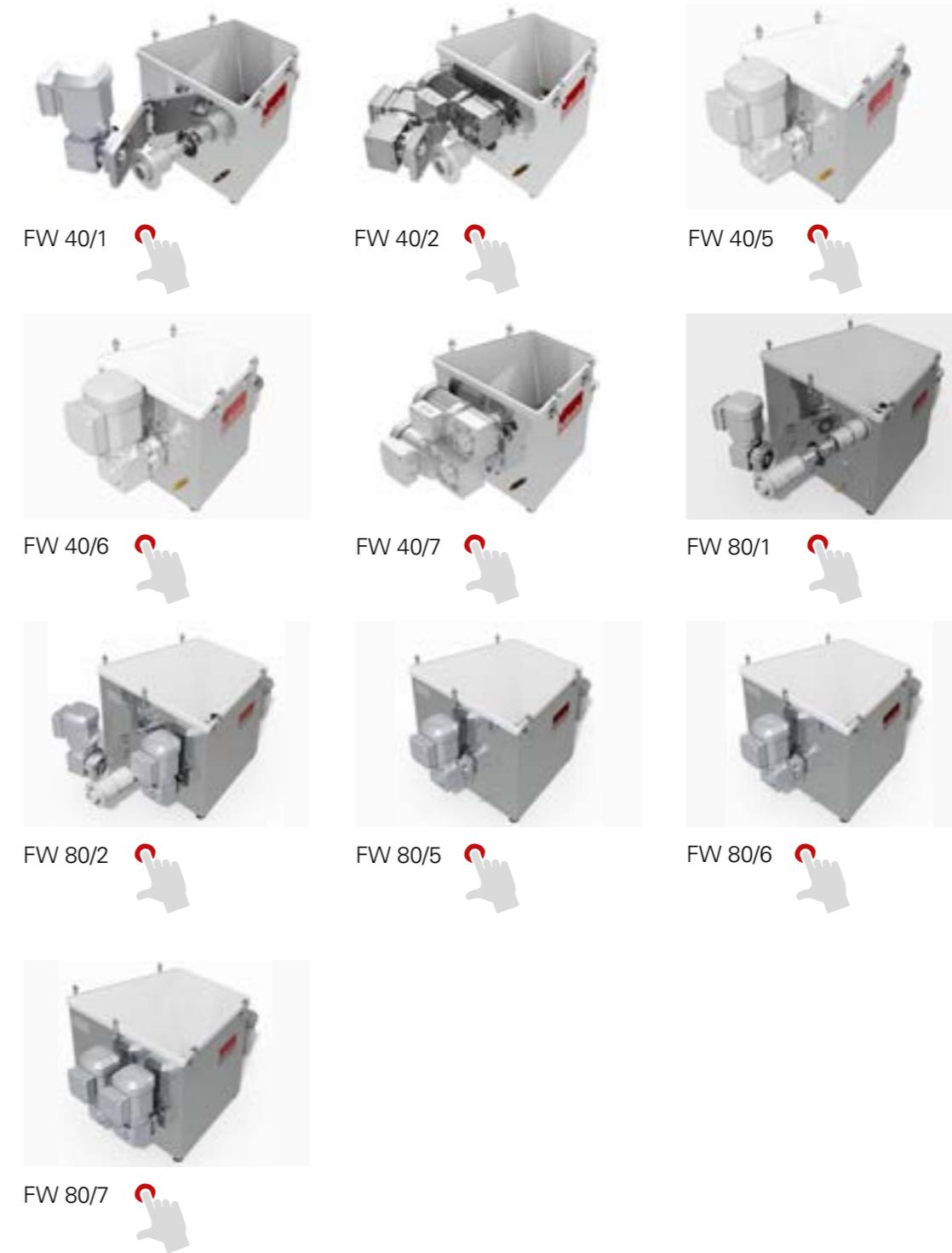


- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› FLEXWALL®PLUS



› FlexWall®Classic Einzelschneckendosierer (DSR) Doppelschneckendosierer (DDSR)
Vibrationstrogdosierer Dosierbandwaagen Flüssigkeitsdosierer (FDDW) Austragshilfen

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› FLEXWALL® CLASSIC



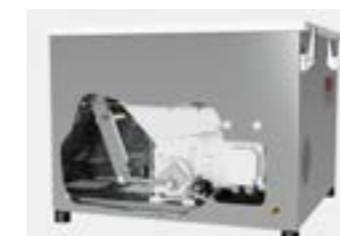
FW 120/0 MS



FW 120/1 MS



FW 120/2 MS



FW 155/0 MS



FW 155/1 MS



FW 155/2 MS

- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› EINZELSCHNECKENDOSIERER (DSR)

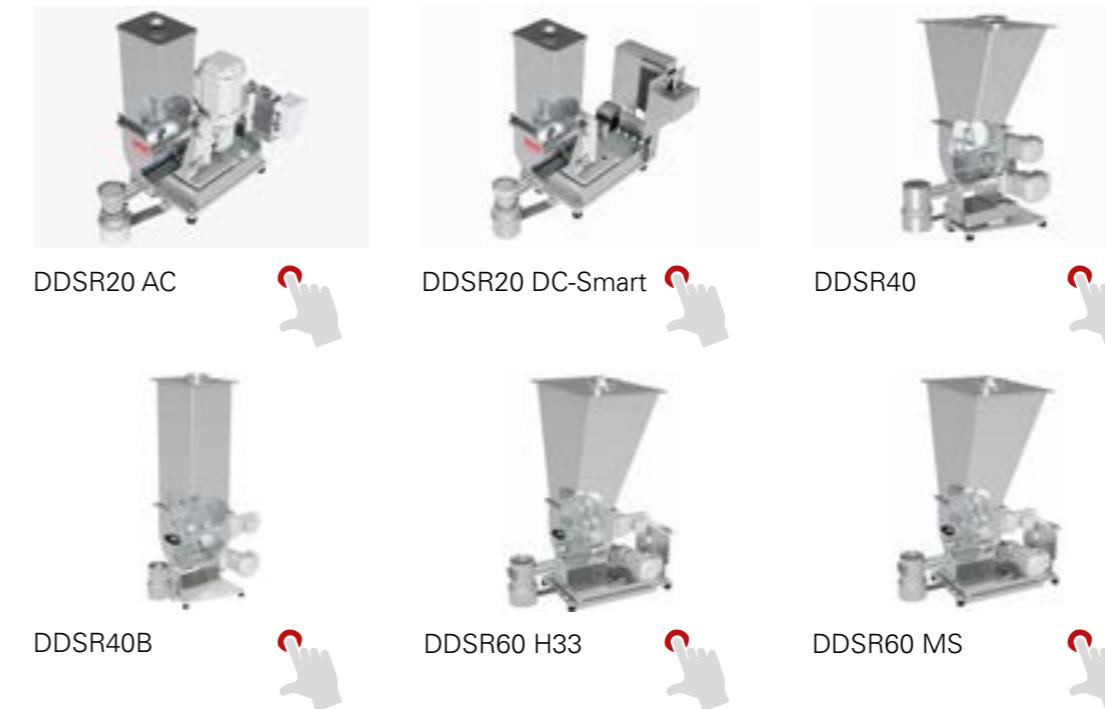


- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› DOPPELSCHNECKENDOSIERER (DDSR)



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

› FlexWall®Plus FlexWall®Classic Einzelschneckendosierer (DSR)

Vibrationstrogdosierer Dosierbandwaagen Flüssigkeitsdosierer (FDDW) Austragshilfen

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› VIBRATIONSTROGDOSIERER



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› DOSIERBANDWAAGEN



DBW350 

DBW600 

- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› FLÜSSIGKEITS DOSIERER (FDDW)



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Unser Food- GERÄTEPORTFOLIO



› AUSTRAGSHILFEN



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

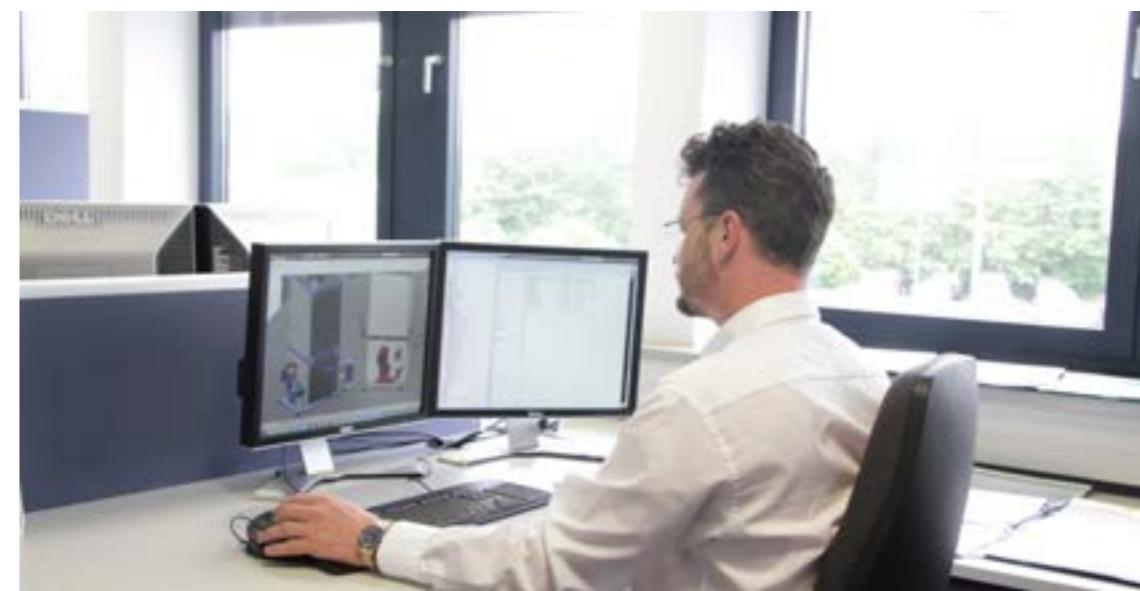
Praxisorientierte LÖSUNGEN



➤ BESONDERE AUFGABEN, SPEZIELLE BAUTEILE

Als Spezialist in der Entwicklung und Konstruktion von Dosiergeräten greifen wir auf jahrzehntelanges Know-how zurück. Abgestimmt auf unsere Kundenwünsche entstehen Lösungen, die optimal auf die individuellen Anforderungen ausgerichtet sind. Wir sind Ihr Partner bei:

- der Umsetzung gesetzlicher Vorgaben
- der Integration in vorhandene Produktionsanlagen und Neuanlagen



- Dosieren von Nahrungsmitteln
- Für jedes Nahrungsmittel
- Unser Standard ist Hygienic Design
- Unser Food-Geräteportfolio
- Praxisorientierte Lösungen
- Intelligente Steuerungen
- Weltweiter Service
- Weiterentwicklung mit Client Plus
- Kontakt

Intelligente STEUERUNGEN



› BIS ZU 16 DOSIERGERÄTE IN EINER PROZESSLINIE

Ob Einkomponentensteuerung- und Mehrkomponentensteuerungs-Systeme, ob direkt an der Dosierwaage montiert oder als Schaltschrankmontage: Dank unserer intelligenten Systeme lassen sich bei Bedarf bis zu 16 Dosiergeräte einer Prozesslinie regeln, die auch direkt mit den meisten Host-/SPS-Systemen kommunizieren können.

STEUERUNGEN

Unsere intelligenten Steuerungen mit anspruchsvollen Softwarelösungen und flexiblen Schnittstellen bilden das Herzstück jeder Dosieranlage.



BEDIENEINHEIT

Ein visuell und haptisch optimales User Interface garantiert das einfache Bedienen. Unsere Bedieneinheiten sind mit intuitiven Menüstrukturen auf das Wesentliche abgestimmt.



SCHNITTSTELLENMÖGLICHKEITEN

Über verschiedene Schnittstellen können unsere Servicetechniker per Fernwartung rund um die Uhr assistieren, zum Beispiel Daten auslesen oder bei Bedienfehlern unterstützen.



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Vor-Ort-Service



Wartung



Reparatur/Tausch



Modernisierung



Ersatzteile



Service-Hotline

- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Vor-Ort-Service

- Inbetriebnahme (inklusive Einweisung)
- Inspektionen und Wartungsarbeiten
- Reparaturen und Ersatzteilprüfungen
- Modernisierungen



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Wir sind für Sie da, kontaktieren Sie uns:

- Hotline@brabender-technologie.com
- +49 203 9984-299

Weitere Service-Hotlines finden Sie auf unserer **Webseite!**

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Wartung

- Überprüfung aller Einstellungen und
- Aufspielen der neuesten Software-Updates
- Prüfprotokolle der Genauigkeitstests erfüllen die Dokumentation für die interne ISO-Prüfung



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Wir sind für Sie da, kontaktieren Sie uns:

- Hotline@brabender-technologie.com
- +49 203 9984-299

Weitere Service-Hotlines finden Sie auf unserer **Webseite!**

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Reparatur/Tausch

- Reparaturservice für defekte Bauteile oder Geräte
- kurzfristige Austauschteile

Kontaktieren Sie uns: **spareparts@brabender-technologie.com**



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Wir sind für Sie da, kontaktieren Sie uns:

- Hotline@brabender-technologie.com
- +49 203 9984-299

Weitere Service-Hotlines finden Sie auf unserer **[Webseite!](#)**

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Modernisierung

- von elektronischen Geräten und Bauteilen wie Steuerungen
- auch bei Veränderung in den Produktionsabläufen



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Wir sind für Sie da, kontaktieren Sie uns:

- Hotline@brabender-technologie.com
- +49 203 9984-299

Weitere Service-Hotlines finden Sie auf unserer **Webseite!**

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Ersatzteile

- auf die Anlage angepasst
- kurzfristige Lieferung von Ersatz- und Verschleißteilen

BITTE VERWENDEN SIE NUR ORIGINAL ERSATZTEILE!

Kontaktieren Sie uns: spareparts@brabender-technologie.com



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Wir sind für Sie da, kontaktieren Sie uns:

- Hotline@brabender-technologie.com
- +49 203 9984-299

Weitere Service-Hotlines finden Sie auf unserer [Webseite](#)!

Weltweiter SERVICE



› WIR SIND FÜR SIE DA

Alle unsere Produkte begleiten wir über die Lieferung hinaus – ihr gesamtes Leben lang, auch vor Ort. Ob Inbetriebnahme, Wartung oder Reparatur: Wir sind für Sie da!



Service-Hotline

Nutzen Sie unsere Erfahrung und lassen Sie sich unterstützen!

- 15 Brabender-Niederlassungen und weitere Servicepartner



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Wir sind für Sie da, kontaktieren Sie uns:

- Hotline@brabender-technologie.com
- +49 203 9984-299

Weitere Service-Hotlines finden Sie auf unserer **Webseite!**

Weiterentwicklung mit CLIENT PLUS



→ UNSER KNOW-HOW FÜR IHREN ERFOLG

Beratung, Engineering, Schulung und Wartungsverträge: Unsere Beratungsspezialisten rund um den Globus sorgen dafür, dass unsere Technik immer optimal an Ihre Aufgaben angepasst bleibt.



Beratung



Engineering



Schulung



Wartungsverträge



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Weiterentwicklung mit CLIENT PLUS



› UNSER KNOW-HOW FÜR IHREN ERFOLG

Beratung, Engineering, Schulung und Wartungsverträge: Unsere Beratungsspezialisten rund um den Globus sorgen dafür, dass unsere Technik immer optimal an Ihre Aufgaben angepasst bleibt.



Beratung

- Geräteauswahl
- Beurteilung der Materialeigenschaften wie Schüttgewicht, Partikelgröße und Fließverhalten und
- Positionierung der Geräte im Prozess



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Weiterentwicklung mit CLIENT PLUS



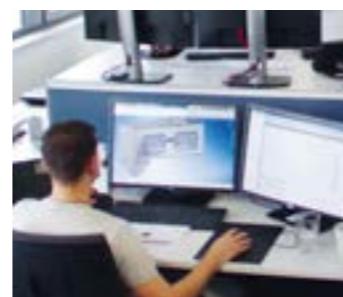
› UNSER KNOW-HOW FÜR IHREN ERFOLG

Beratung, Engineering, Schulung und Wartungsverträge: Unsere Beratungsspezialisten rund um den Globus sorgen dafür, dass unsere Technik immer optimal an Ihre Aufgaben angepasst bleibt.



Engineering

- von der Materialanlieferung bis zur Verpackung
- Verfahrenstechnik
- Automatisierungsebene
- individuelle Anpassung von Standardgeräten an die jeweilige Einbausituation



› Dosieren von Nahrungsmitteln

› Für jedes Nahrungsmittel

› Unser Standard ist Hygienic Design

› Unser Food-Geräteportfolio

› Praxisorientierte Lösungen

› Intelligente Steuerungen

› Weltweiter Service

› Weiterentwicklung mit Client Plus

› Kontakt

Weiterentwicklung mit CLIENT PLUS



› UNSER KNOW-HOW FÜR IHREN ERFOLG

Beratung, Engineering, Schulung und Wartungsverträge: Unsere Beratungsspezialisten rund um den Globus sorgen dafür, dass unsere Technik immer optimal an Ihre Aufgaben angepasst bleibt.



Schulung

Ihre Bedürfnisse, unser Auftrag:

- erfahrene Trainer
- individuelle Themen, exklusiver Teilnehmerkreis
- inhouse oder im Schulungszentrum bei Brabender Technologie



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Weiterentwicklung mit CLIENT PLUS



› UNSER KNOW-HOW FÜR IHREN ERFOLG

Beratung, Engineering, Schulung und Wartungsverträge: Unsere Beratungsspezialisten rund um den Globus sorgen dafür, dass unsere Technik immer optimal an Ihre Aufgaben angepasst bleibt.



Wartungsverträge

- regelmäßige Wartungsintervalle, keine unnötigen Defekte oder Ausfälle
- Überprüfung aller Einstellungen
- Aufspielen der neuesten Software-Updates
- Prüfprotokolle der Genauigkeitstests erfüllen die Dokumentation für die interne ISO-Prüfung



- › Dosieren von Nahrungsmitteln
- › Für jedes Nahrungsmittel
- › Unser Standard ist Hygienic Design
- › Unser Food-Geräteportfolio
- › Praxisorientierte Lösungen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

Weiterführende Links und WELTWEITE KONTAKTE

› HIER FINDEN SIE UNS ONLINE:



Produkte, Branchen, Service und Technikum: Auf unserer Website bleiben keine Fragen offen. Und falls doch, finden Sie hier die richtigen Ansprechpartner-weltweit!

Hier stellen wir Ihnen neue und bewährte Geräte vor, werfen einen Blick hinter die Kulissen des Unternehmens und lassen die Mitarbeiter sprechen: In unserem Video-Kanal ist immer etwas los!

› WELTWEITE KONTAKTE

Kubota Brabender Technologie Headquarters

Kubota Brabender Technologie GmbH
Kulturstrasse 49
47055 Duisburg, Deutschland

Kubota Corporation Headquarters

Kubota Corporation
Precision Equipment Division
2-47, Shikitsuhigashi 1-chome,
Naniwa-ku, Osaka 556-8601 Japan

Kubota Brabender Technologie Indien

Kubota Brabender Technologie GmbH
CJ-231, Ground Floor, Sector-II,
Salt Lake City, Kolkata-700091, Indien

Kubota Brabender Technology VR China

Kubota Brabender Technology (Beijing) Co. Ltd.
3rd F, B Section, No. 3 Workshop,
2nd Project of Guanglian Industrial Park,
No. 2 Kechuang East 5th Rd.,
Opto-Mechatronics Industrial Park
Tongzhou, Beijing 101111, China

Kubota Brabender Technologie Nordamerika

Kubota Brabender Technologie Inc.
6500 Kestrel Road, Mississauga
Ontario L5T 1Z6, Kanada

Kubota Brabender Technologie Naher Osten

Kubota Brabender Technologie
Middle East FZE
Business Centre Sharjah
Publishing City Free Zone, Sharjah
Vereinigte Arabische Emirate
P.O.B. 18139 Dubai

- › Erfolgsfaktor Batterien
- › Batterie-Dosierung
- › Die Verfahren
- › Geräteportfolio
- › Ihre Informationen
- › Intelligente Steuerungen
- › Weltweiter Service
- › Weiterentwicklung mit Client Plus
- › Kontakt

› weitere Kontakte finden Sie [hier](#).