



Bitte zurück senden an:

**Nahrungsmittelmaschinen
und Verpackungsmaschinen**

www.vdma-products.com

Hersteller- und Lieferverzeichnis Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen

1. Liefer- und Leistungsprogramm: Getränke- und Molkereimaschinen	2
2. Liefer- und Leistungsprogramm: Fleischverarbeitungsmaschinen	10
3. Liefer- und Leistungsprogramm: Bäckereimaschinen	15
4. Liefer- und Leistungsprogramm: Süßwarenmaschinen	19
5. Liefer- und Leistungsprogramm: Maschinen zur Be- / Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe.....	22
6. Liefer- und Leistungsprogramm: Kaffeeverarbeitungsmaschinen	27
7. Liefer- und Leistungsprogramm: Tabakverarbeitungsmaschinen.....	27
8. Liefer- und Leistungsprogramm: Pharma- und Kosmetikmaschinen	27
9. Liefer- und Leistungsprogramm: Verpackungsmaschinen und -geräte	30

Bitte machen Sie in der leeren Spalte ein X bei dem Produkt, dass Ihre Firma herstellt.

VDMA e.V.
Lyoner Str. 18
60528 Frankfurt am Main, Germany
Telefon +49 69 6603-1432
E-Mail nuv@vdma.org
Internet vdma.org
Vereinsregister AG Frankfurt/Main, Nr. VR4278

**Nahrungsmittelmaschinen
und Verpackungsmaschinen**
Vorsitzender:
Christian Traumann
Geschäftsführer:
Richard Clemens

1. Liefer- und Leistungsprogramm: Getränke- und Molkereimaschinen

1.1.	Produktspezifische Prozesstechnik zur Herstellung bzw. Verarbeitung von Getränken und flüssigen Lebensmitteln	
1.1.1.	Malz und Bier	
1.1.1.1.	Komplettanlagen	
1.1.1.1.1.	zur Herstellung von Malz	
1.1.1.1.2.	zur Herstellung von Bier	
1.1.1.1.3.	Gasthausbrauereien	
1.1.1.2.	Herstellung bzw. -verarbeitung von Malz und Rohfrucht	
1.1.1.2.1.	Annahme, Ent- und Beladeeinrichtungen, Ein- und Auslagen	
1.1.1.2.2.	Fördereinrichtungen	
1.1.1.2.3.	Reinigungs- und Sortiermaschinen	
1.1.1.2.4.	Entstaubungseinrichtungen	
1.1.1.2.5.	Weich-, Keim- und Darranlagen	
1.1.1.2.6.	Konditionierung	
1.1.1.2.7.	Schrotung nass / trocken	
1.1.1.2.8.	Schrotbehälter, Silos und Siloeinrichtungen	
1.1.1.2.9.	Andere Einrichtungen zur Herstellung bzw. -verarbeitung von Malz und Rohfrucht	
1.1.1.3.	Sudhausanlagen	
1.1.1.3.1.	Einmaischvorrichtungen	
1.1.1.3.2.	Maischgefäße	
1.1.1.3.3.	Rohfruchtkocher	
1.1.1.3.4.	Läutersysteme	
1.1.1.3.5.	Vorlauf tanks, Glattwasser- und Heißtrubsammeltanks	
1.1.1.3.6.	Würzekochanlagen	
1.1.1.3.7.	Hopfungabevorrichtungen, -dosieranlagen	
1.1.1.3.8.	Würzeausschlaggefäße	
1.1.1.3.9.	Würzeerwärmer, -kühler	
1.1.1.3.10.	Wärmerückgewinnung aus Kochschwaden	
1.1.1.3.11.	Biologische Milchsäureanlagen	
1.1.1.3.12.	Treberförderung, -lagerung und -trocknung	
1.1.1.3.13.	Andere Einrichtungen für Sudhausanlagen	
1.1.1.4.	Hefebehandlung, Gärung und Lagerung	
1.1.1.4.1.	Hefereinzuchtanlagen	
1.1.1.4.2.	Hefebehandlungsanlagen und -zubehör	
1.1.1.4.3.	Hefedosieranlagen	
1.1.1.4.4.	Kaltwürzebehandlung	
1.1.1.4.5.	Flotations-, Gär- und Lagertanks	
1.1.1.4.6.	Gärbottiche und ähnliche Behälter	
1.1.1.4.7.	Gemischregelanlagen, Verschneidböcke	
1.1.1.4.8.	Restbieraufbereitung	
1.1.1.4.9.	Entgasungseinrichtungen	
1.1.1.4.10.	Karbonisieranlagen	
1.1.1.4.11.	Andere Geräte für Hefebehandlung, Gärung und Lagerung	
1.1.1.5.	Entalkoholisierungsanlagen	
1.1.1.6.	Andere Einrichtungen für Malz und Bier	

1.1.2.	<i>Alkoholfreie Getränke, Saft und Wässer</i>	
1.1.2.1.	Komplettanlagen für alkoholfreie Getränke, Saft und Wässer	
1.1.2.2.	Zuckerannahme, -behandlung und -bereitstellung	
1.1.2.3.	Behälter, Tanks	
1.1.2.4.	Obst- und Gemüsebehandlungs- und Verarbeitungsanlagen	
1.1.2.4.1.	Annahme und Verarbeitung	
1.1.2.4.2.	Pressen und andere Systeme der Saftgewinnung	
1.1.2.4.3.	Fördereinrichtungen für Obst, Gemüse und Trester	
1.1.2.4.4.	Andere Einrichtungen zur Obst- und Gemüsebehandlung und -verarbeitung	
1.1.2.5.	Entgasungseinrichtungen	
1.1.2.6.	Karbonisieranlagen	
1.1.2.7.	Premixer	
1.1.2.8.	Maschinen, Anlagen und Einrichtungen zum Mischen und Rühren	
1.1.2.8.1.	chargenweise	
1.1.2.8.2.	kontinuierlich	
1.1.2.9.	Kühl-, Erhitzungs- und Heißhalteanlagen	
1.1.2.10.	Begasungs- und Dosiergeräte für Schutzgas	
1.1.2.11.	Andere Einrichtungen für alkoholfreie Getränke, Saft und Wässer	
1.1.3.	<i>Wein, Sekt und Spirituosen</i>	
1.1.3.1.	Komplettanlagen für Wein, Sekt und Spirituosen	
1.1.3.2.	Trauben- und Obstannahme	
1.1.3.3.	Wägeeinrichtungen	
1.1.3.4.	Trauben- und Obstaufbereitung	
1.1.3.5.	Pressen und andere Systeme der Saftgewinnung	
1.1.3.6.	Fördereinrichtungen	
1.1.3.7.	Behälter, Tanks	
1.1.3.8.	Rotweinbereitungsanlagen	
1.1.3.8.1.	Erhitzungsanlagen	
1.1.3.8.2.	Maischegärbehälter	
1.1.3.8.3.	Andere Einrichtungen zur Rotweinbereitung	
1.1.3.9.	Entalkoholisierungsanlagen	
1.1.3.10.	Anlagen für Extraktion, Destillation, Rektifikation	
1.1.3.11.	Andere Einrichtungen für Wein, Sekt und Spirituosen	
1.1.4.	<i>Flüssige Lebensmittel (z.B. Speiseöl, Essig, Ketchup, Sojamilch)</i>	
1.1.4.1.	Komplettanlagen für flüssige Lebensmittel	
1.1.4.2.	Behälter, Tanks	
1.1.4.3.	Entgasungseinrichtungen	
1.1.4.4.	Begasungs- und Dosiergeräte für Schutzgas	
1.1.4.5.	Maschinen, Anlagen und Einrichtungen zum Homogenisieren, Mischen und Rühren	
1.1.4.6.	Kühl-, Erhitzungs- und Heißhalteanlagen	
1.1.4.7.	Andere Einrichtungen für flüssige Lebensmittel	

1.2.	Produktspezifische Prozesstechnik zur Herstellung bzw. Verarbeitung von Milch und Milchprodukten	
1.2.1.	Annahme und Erfassung von Rohmilch	
1.2.2.	Kühlung und Lagerung von Rohmilch	
1.2.2.1.	Kühleinrichtungen	
1.2.2.2.	Stapeltanks, Lagertanks	
1.2.3.	Reinigung von Milch, Molkeklärung	
1.2.3.1.	Separatoren	
1.2.3.2.	Andere Einrichtungen zur Milchreinigung	
1.2.4.	Entrahmung und Standardisierung von Milch und Molke	
1.2.4.1.	Separatoren	
1.2.4.2.	Einrichtungen zur Standardisierung	
1.2.5.	Homogenisieren	
1.2.6.	Kühl-, Erhitzungs- und Heißhalteanlagen	
1.2.7.	Komplettanlagen für bestimmte Molkereiprodukte	
1.2.7.1.	Komplettanlagen für Konsummilch / Sahne	
1.2.7.2.	Komplettanlagen für Butter / Butteröl	
1.2.7.3.	Komplettanlagen für Sauermilch-Produkte / Joghurt	
1.2.7.4.	Komplettanlagen für Desserts	
1.2.7.5.	Komplettanlagen für Frischkäse / Quark	
1.2.7.6.	Komplettanlagen für Hartkäse	
1.2.7.7.	Komplettanlagen für Weichkäse	
1.2.7.8.	Komplettanlagen für Schmelzkäse	
1.2.7.9.	Komplettanlagen für Milchpulver	
1.2.7.10.	Komplettanlagen für Kondensmilch	
1.2.7.11.	Komplettanlagen für Kasein / Kaseinate	
1.2.7.12.	Komplettanlagen für Milchzucker / Molke	
1.2.7.13.	Komplettanlagen für Eiscreme	
1.2.8.	Andere Einrichtungen für flüssige Milchprodukte	
1.3.	Übergreifende Prozesstechnik zur Herstellung bzw. Verarbeitung von Getränken und flüssigen Lebensmitteln	
1.3.1.	Mechanische Trenntechnik und Stabilisierung	
1.3.1.1.	Filter	
1.3.1.1.1.	Drehfilter	
1.3.1.1.2.	Sieb- und Kerzenfilter	
1.3.1.1.3.	Membranfilter (statisch)	
1.3.1.1.4.	Schichtenfilter	
1.3.1.1.5.	Filterpressen	
1.3.1.1.6.	Gas- und Wasserfilter	
1.3.1.1.7.	Andere Filter und -kombinationen	
1.3.1.2.	Membranfilter (dynamisch)	
1.3.1.2.1.	Mikrofiltration	
1.3.1.2.2.	Ultrafiltration	
1.3.1.2.3.	Nanofiltration	
1.3.1.2.4.	Umkehrosmose	
1.3.1.2.5.	Kombinierte und andere Verfahren	

1.3.1.3.	Filterzubehör	
1.3.1.3.1.	Filtereinsätze	
1.3.1.3.2.	Dosiergeräte, Mischgeräte	
1.3.1.3.3.	Fördertechnik für Filterhilfsmittel	
1.3.1.3.4.	Anderes Filterzubehör	
1.3.1.4.	Geräte zur Stabilisierung und Flotation	
1.3.1.5.	Zentrifugen	
1.3.1.5.1.	Teller- und Kammerseparatoren	
1.3.1.5.2.	Hydrozyklone	
1.3.1.5.3.	Dekanter	
1.3.1.6.	Andere Einrichtungen zur mechanischen Trennung und Stabilisierung	
1.3.2.	<i>Thermische Verfahrenstechnik</i>	
1.3.2.1.	Wärmetauscher (Wärmeübertrager)	
1.3.2.1.1.	Plattenwärmetauscher (-übertrager)	
1.3.2.1.2.	Röhrenwärmetauscher (-übertrager)	
1.3.2.1.3.	Schaberwärmetauscher (-übertrager)	
1.3.2.1.4.	Andere Wärmetauscher (-übertrager)	
1.3.2.2.	Verdampfer und Eindampfanlagen	
1.3.2.2.1.	Plattenverdampfer	
1.3.2.2.2.	Röhrenverdampfer	
1.3.2.2.3.	Fallstromverdampfer, Dünnschichtverdampfer	
1.3.2.2.4.	Eindampfanlagen, Verdampferanlagen	
1.3.2.2.5.	Andere Verdampfer	
1.3.2.3.	Anlagen zur thermischen Haltbarmachung	
1.3.2.3.1.	Kurzzeiterhitzungsanlagen, Pasteurisierung	
1.3.2.3.2.	Hoherhitzungsanlagen	
1.3.2.3.3.	Anlagen zur Ultrahoherhitzung (UHT- Anlagen)	
1.3.2.3.4.	Anlagen zur Dauererhitzung, Sterilisieren, Kochen	
1.3.2.3.5.	Kammerpasteure	
1.3.2.3.6.	Tunnelpasteure	
1.3.2.3.7.	Andere Anlagen zur Wärmebehandlung	
1.3.3.	<i>Einrichtungen für Prozesshygiene</i>	
1.3.3.1.	Reinigungseinrichtungen für Anlagen	
1.3.3.1.1.	CIP- Anlagen und Zubehör	
1.3.3.1.2.	SIP- Anlagen und Zubehör	
1.3.3.1.3.	Schaum- und Gelreinigungssysteme	
1.3.3.1.4.	Sprühreinigungssysteme	
1.3.3.1.5.	Sonstige Reinigungseinrichtungen für Anlagen	
1.4.	Komponenten für Prozesstechnik	
1.4.1.	<i>Einrichtungen zur Messwerterfassung</i>	
1.4.1.1.	Druck	
1.4.1.2.	Temperatur	
1.4.1.3.	Füllstand	
1.4.1.4.	Durchfluss	
1.4.1.5.	Leitfähigkeit	
1.4.1.6.	Trübung	
1.4.1.7.	Sauerstoff	
1.4.1.8.	Kohlendioxid	

1.4.1.9.	Dichte, Stammwürze, Extrakt, Brix, Mostgewicht	
1.4.1.10.	Alkohol	
1.4.1.11.	Viskosität	
1.4.1.12.	Aufzeichnungsgeräte, Drucker, Messwertschreiber	
1.4.1.13.	Andere Einrichtungen zur Messwerterfassung	
1.4.2.	<i>Pumpen</i>	
1.4.2.1.	Kreiselpumpen (Zentrifugalpumpen)	
1.4.2.2.	Oszillierende Verdrängerpumpen	
1.4.2.3.	Rotierende Verdrängerpumpen	
1.4.2.4.	Strahlpumpen (Treibmittelpumpen)	
1.4.2.5.	Vakuumpumpen	
1.4.2.6.	Andere Pumpen	
1.4.3.	<i>Armaturen, Rohrleitungs- und Molchsysteme</i>	
1.4.3.1.	Ventile (auch Aseptikventile)	
1.4.3.1.1.	Einsitzventile	
1.4.3.1.2.	Doppelsitzventile	
1.4.3.1.3.	Scheibenventile (Klappenventile)	
1.4.3.1.4.	Membranventile	
1.4.3.1.5.	Kugelhähne	
1.4.3.1.6.	Rückschlagventile	
1.4.3.1.7.	Wechselventile (Umstellventile)	
1.4.3.1.8.	Regelventile	
1.4.3.1.9.	Sicherheitsventile (Überdruckabsicherung)	
1.4.3.1.10.	Vakuumentile (Unterdruckabsicherung)	
1.4.3.1.11.	Überströmventile	
1.4.3.1.12.	Entnahmeventile (Probenahmeventile)	
1.4.3.1.13.	Sonstige Ventile	
1.4.3.2.	Rohrleitungssysteme	
1.4.3.2.1.	Rohre	
1.4.3.2.2.	Rohrverbindungen und -formstücke	
1.4.3.2.3.	Schläuche und Schlauchsysteme	
1.4.3.3.	Molchsysteme	
1.5.	<i>Abfüll- und Verpackungstechnik</i>	
1.5.1.	<i>Aseptikanlagen (inkl. Sterilisieren, Füllen, Verschließen)</i>	
1.5.1.1.	für Kunststoffflaschen	
1.5.1.2.	für Weichverpackungen	
1.5.1.3.	für Becher	
1.5.1.4.	für andere Behältnisse und Packmittel	
1.5.2.	<i>Reinigungs-, Füll- und Verschleißtechnik für Behältnisse</i>	
1.5.2.1.	Reinigungstechnik für Flaschen, Dosen, andere Behältnisse und Gebinde	
1.5.2.1.1.	Abkratzmaschinen	
1.5.2.1.2.	Entkorkmaschinen	
1.5.2.1.3.	Entschraubmaschinen	
1.5.2.1.4.	Entleermaschinen	
1.5.2.1.5.	Kasten-Waschmaschinen	
1.5.2.1.6.	Flaschenreinigungsmaschinen	
1.5.2.1.7.	Rinser	

1.5.2.1.8	Ausblasmaschinen (Luftrinser)	
1.5.2.1.9	Andere Reinigungseinrichtungen für Behältnisse und Gebinde	
1.5.2.2.	Fülltechnik für Flaschen, Dosen, Weichverpackungen und andere Behältnisse	
1.5.2.2.1	Füllmaschinen für Glasflaschen	
1.5.2.2.2	Füllmaschinen für Kunststoffflaschen	
1.5.2.2.3	Füllmaschinen für Dosen	
1.5.2.2.4	Füllmaschinen für Weichverpackungen	
1.5.2.2.5	Füllmaschinen für Becher	
1.5.2.2.6	Füllmaschinen für Bag-In-Boxes	
1.5.2.2.7	Füllmaschinen für andere Behältnisse	
1.5.2.3.	Verschließmaschinen für Flaschen, Dosen, Weichverpackungen und andere Behältnisse	
1.5.2.3.1	Kronenkorken-Verschließmaschinen	
1.5.2.3.2	Korkverschließmaschinen	
1.5.2.3.3	Verschließmaschinen für Aluminium-Anrollverschlüsse	
1.5.2.3.4	Schraub-Verschließmaschinen für Metallverschlüsse	
1.5.2.3.5	Schraub-Verschließmaschinen für Kunststoffverschlüsse	
1.5.2.3.6	Dosen-Verschließmaschinen	
1.5.2.3.7	Siegel-Verschließmaschinen	
1.5.2.3.8	Verdrahtungsmaschinen	
1.5.2.3.9	Andere Verschließmaschinen	
1.5.3.	<i>Reinigungs- und Füllmaschinen für Kegs, Fässer und Container</i>	
1.5.3.1.	Keg- und Fass-Entschrauber	
1.5.3.2.	Reinigungsmaschinen und Behandlungsanlagen für Kegs, Fässer und Container	
1.5.3.3.	Füllmaschinen für Kegs und Fässer	
1.5.3.4.	Andere Reinigungs- und Füllmaschinen für Kegs, Fässer und Container	
1.5.4.	<i>Inspektions- und Sortiermaschinen, Kontrolleinrichtungen</i>	
1.5.4.1.	Flascheninspektionsmaschinen	
1.5.4.1.1	Leerflascheninspektion	
1.5.4.1.2	Füllstandskontrolle	
1.5.4.1.3	Verschlusskontrolle	
1.5.4.1.4	Etikettensitzkontrolle	
1.5.4.1.5	Vollflascheninspektion	
1.5.4.2.	Flaschensortieranlagen	
1.5.4.3.	Kastenkontrolle und -sortierung	
1.5.4.4.	Fass-, Keg- und Dosenkontrolle	
1.5.4.5.	Palettenkontrolle	
1.5.4.6.	Zählvorrichtungen	
1.5.4.7.	Vor-Ort-Anlagenüberwachung	
1.5.4.8.	Andere Inspektions- und Kontrolleinrichtungen für Behältnisse und Sammelpackungen	

1.5.5.	<i>Etikettier-, Ausstattungs-, Signier-, Markier- und Kennzeichnungstechnik</i>	
1.5.5.1.	Maschinen zur Etikettierung, Ausstattung, Signierung, Markierung und Kennzeichnung von Flaschen und Kleingebinden	
1.5.5.1.1	Kaltleimetiketten	
1.5.5.1.2	Heißleimetiketten	
1.5.5.1.3	Selbstklebeetiketten	
1.5.5.1.4	Pre-Sleeves, Pre-Labels	
1.5.5.1.5	Kapseln	
1.5.6.	<i>Aus- und Einpackmaschinen, Sammelpackmaschinen</i>	
1.5.6.1.	Aus- und Einpackmaschinen für Kunststoffkästen	
1.5.6.2.	Kartonaufrichter	
1.5.6.3.	Kartonniermaschinen	
1.5.6.4.	Gefachestecker	
1.5.6.5.	Schachtelverschießer	
1.5.6.6.	Wrap-around und Traypacker	
1.5.6.7.	Folieneinschlagmaschinen	
1.5.6.8.	Schrumpftunnel	
1.5.6.9.	Andere Aus- und Einpackmaschinen und Sammelpackmaschinen	
1.5.7.	<i>Be- und Entpalettierer, Abräumer</i>	
1.5.7.1.	Ent- und Bepalettiermaschinen	
1.5.7.2.	Abräumer	
1.5.7.3.	Kastenstapler und -entstapler	
1.5.7.4.	Kombinierte Pack- und Palettieranlagen	
1.5.7.5.	Palettensicherungsmaschinen	
1.5.7.6.	Andere Palettiermaschinen	
1.5.8.	<i>Robotik</i>	
1.5.8.1.	Roboter	
1.5.8.2.	Komponenten für Roboter	
1.5.9.	<i>Fördereinrichtungen, Magazine und Komponenten</i>	
1.5.9.1.	Fördereinrichtungen für	
1.5.9.1.1	Flaschen	
1.5.9.1.2	Dosen	
1.5.9.1.3	Verschlüsse und Deckel	
1.5.9.1.4	Weichverpackungen und Beutel	
1.5.9.1.5	Kegs und Fässer	
1.5.9.1.6	Kästen und Kartons	
1.5.9.1.7	Paletten	
1.5.9.1.8	Sonstiges	
1.5.9.2.	Magazine für	
1.5.9.2.1	Kästen	
1.5.9.2.2	Paletten	
1.5.9.2.3	Sonstiges	
1.5.9.3.	Komponenten für Fördereinrichtungen und Magazine	

1.6.	Prozessautomation, -steuerung, -leittechnik und IT-Lösungen	
1.6.1.	Prozessautomation, -steuerung, -leittechnik	
1.6.1.1.	Prozessautomation	
1.6.1.2.	Prozesssteuerung	
1.6.1.3.	Prozessleittechnik	
1.6.2.	IT-Lösungen	
1.6.2.1.	Betriebsdatenerfassung, -aufbereitung und -verarbeitung	
1.6.2.2.	Technische Anwendungen	
1.6.2.3.	Laboranwendungen	
1.6.2.4.	Logistik und Distribution	
1.6.2.5.	Kaufmännische Anwendungen	
1.6.2.6.	Andere IT-Lösungen	
1.7.	Maschinen und Rohstoffe zur Herstellung von Kunststoffbehältnissen und Verschlüssen, Recycling	
1.7.1.	Maschinen, Anlagen und Zubehör zur Herstellung von Preforms und Kunststoffbehältnissen	
1.7.1.1.	Spritzgießmaschinen zur Herstellung von Preforms	
1.7.1.2.	Streckblasanlagen	
1.7.1.3.	Kombinierte Preform- und Streckblasanlagen	
1.7.1.4.	Blasformanlagen	
1.7.1.5.	Formen und Werkzeuge zur Herstellung von Preforms	
1.7.1.6.	Formen und Werkzeuge zur Herstellung von Kunststoffbehältnissen	
1.7.1.7.	Andere Maschinen und Zubehör zur Herstellung von Preforms und Kunststoffbehältnissen	
1.7.2.	Maschinen und Zubehör zur Herstellung von Verschlüssen	
1.7.2.1.	Spritzgießmaschinen	
1.7.2.2.	Extrusionspressen für Verschlüsse	
1.7.2.3.	Falt-Schneidemaschinen für Verschlüsse	
1.7.2.4.	Maschinen zur Herstellung von Kronenkorken	
1.7.2.5.	Maschinen zur Herstellung von Schraub- und Anrollverschlüssen aus Metall	
1.7.2.6.	Formen und Werkzeuge zur Herstellung von Verschlüssen	
1.7.2.7.	Andere Maschinen und Zubehör zur Herstellung von Verschlüssen	
1.8.	Dienstleistungsangebote	
1.8.1.	Gesamtplanung / Generalunternehmer	
1.8.2.	Beratung	
1.8.3.	Projektierung und Engineering	
1.8.4.	Montage, Wartung, Instandhaltung	
1.8.5.	Schulung	
1.8.6.	Validierung	
1.8.7.	Anwendungstechnikum	
1.8.8.	Software	
1.8.9.	Ferndiagnose	
1.8.10.	Leasing, Miete	

2. Liefer- und Leistungsprogramm: Fleischverarbeitungsmaschinen

2.1.	Schlachttechnik	
2.1.1.	Betäubungsanlagen und Tötungsgeräte	
2.1.1.1.	Restrainer	
2.1.1.2.	Betäubungsfallen	
2.1.1.3.	Betäubungszangen / Stimulationsanlage	
2.1.1.4.	Bolzenschussgeräte	
2.1.1.5.	Rituelle Tötungsvorrichtungen	
2.1.1.6.	Sonstige Betäubungsanlagen und Tötungsgeräte	
2.1.2.	Schlachttechnik für Rotfleisch	
2.1.2.1.	Brühanlagen (Bottiche, Brühkessel, Brühltunnel)	
2.1.2.2.	Enthaarungsmaschinen	
2.1.2.3.	Enthaarungs- und Abflammmaschinen (kombiniert)	
2.1.2.4.	Enthäutungsmaschinen und -apparate	
2.1.2.5.	Spaltmaschinen für Tierköpfe und -körper	
2.1.2.6.	Füßabschneider	
2.1.2.7.	Förderanlagen für Borsten	
2.1.2.8.	Sonstige Schlachttechnik	
2.1.2.9.	Konfiskate	
2.1.3.	Schlachttechnik für Geflügel	
2.1.3.1.	Anlagen für das Innereienhandling	
2.1.3.2.	Ausnehmanlage, automatisch und halbautomatisch	
2.1.3.3.	Betäubungseinrichtungen	
2.1.3.4.	Brühanlagen	
2.1.3.5.	Fuß- / Sprunggelenkschneider	
2.1.3.6.	Geflügeltötungsmaschinen	
2.1.3.7.	Hängeförderbahnen	
2.1.3.8.	Rupfmaschinen	
2.1.3.9.	Sonstige Schlachttechnik für Geflügel	
2.1.4.	Anlagen für die Bearbeitung von Schlachtnebenprodukten	
2.1.4.1.	Blutgewinnungs- und Verarbeitungsanlagen	
2.1.4.2.	Pansenreinigungsmaschinen	
2.1.4.3.	Fettgewinnungs- und -verarbeitungsanlagen	
2.1.4.4.	Darmbearbeitungsmaschinen s. auch 3.	
2.1.4.5.	Sonstige Anlagen für die Bearbeitung von Schlachtnebenprodukten	
2.1.4.6.	Blutplasmaanlagen	
2.1.4.7.	Blutseparatoren	
2.1.4.8.	Proteinrückgewinnungsanlagen	

2.2.	Zerlege- und Verarbeitungstechnik	
2.2.1.	Maschinen und Anlagen für die Fleischzerlegung und Fleischbearbeitung	
2.2.1.1.	Sägen (Kreis- und Bandsägen), handgeführt	
2.2.1.2.	Sägen (Kreis- und Bandsägen), stationär	
2.2.1.3.	Entbeinungsmaschinen	
2.2.1.4.	Entschwartungsmaschinen	
2.2.1.5.	Entvliesmaschinen	
2.2.1.6.	Entsehnungsmaschinen	
2.2.1.7.	Restfleischgewinnungsanlagen und Knochenputzgeräte	
2.2.1.8.	Gefrierfleischbrecher	
2.2.1.9.	Wickelmaschinen	
2.2.1.10.	Gefrierfleischsägen	
2.2.1.11.	Gefrierfleischschneider	
2.2.1.12.	Extruder für Fleischprodukte	
2.2.1.13.	Slicer (Wurst, Schinken, Bacon, Käse) s. auch 9.3	
2.2.1.14.	Formmaschinen (für Hamburger, Frikadellen, Klöße etc.)	
2.2.1.15.	Schneidemaschinen für Würfel, Streifen, Scheiben	
2.2.1.16.	Universalschneidemaschinen	
2.2.1.17.	Fleischschneider, gewichtsgenau	
2.2.1.18.	Schnitzelsteaker und -plätter	
2.2.1.19.	Schaschlikaufspießmaschinen	
2.2.1.20.	Sonstige Fleischaufbereitungs- und -bearbeitungsmaschinen	
2.2.1.21.	Zungenschäler	
2.2.2.	Maschinen und Anlagen für die Wurstherstellung	
2.2.2.1.	Kutter, Koch- und Vakuum-	
2.2.2.2.	Kutter, kontinuierlich	
2.2.2.3.	Kutter, andere	
2.2.2.4.	Fleischwölfe, Automaten	
2.2.2.5.	Fleischwölfe, Standard-	
2.2.2.6.	Fleischwölfe, Misch-	
2.2.2.7.	Fleischwölfe, Gefrierfleisch-	
2.2.2.8.	Feinstzerkleinerungs- und Emulgieranlagen	
2.2.2.9.	Meng- und Mischmaschinen	
2.2.2.10.	Wurstfüllmaschinen, Vakuum-	
2.2.2.11.	Wurstfüllmaschinen, Kolben-	
2.2.2.12.	Abdreh-, Portioniersysteme	
2.2.2.13.	Clipmaschinen (siehe auch Verpackungstechnik)	
2.2.2.14.	Wursttrenn- und Entclipmaschinen	
2.2.2.15.	Peeler	
2.2.2.16.	Kontinuierliche Systeme für die Wurstherstellung	
2.2.2.17.	Hebe- und Kippvorrichtungen	
2.2.2.18.	Sonstige Maschinen für die Wurstherstellung	

2.2.3.	<i>Maschinen und Anlagen zum Pökeln, Konservieren und zur Schinkenherstellung</i>	
2.2.3.1.	Belagungsmaschinen	
2.2.3.2.	Pökelinjektoren und -apparate	
2.2.3.3.	Poltermaschinen, Massiermaschinen	
2.2.3.4.	Schinkenfüll- und -portioniermaschinen	
2.2.3.5.	Schinkenpressen	
2.2.3.6.	Schinkenkochanlagen	
2.2.3.7.	Sonstige Maschinen und Anlagen zum Pökeln, Konservieren und Schinkenherstellung	
2.2.3.8.	Autoklaven	
2.2.4.	<i>Maschinen und Anlagen für die Geflügelverarbeitung</i>	
2.2.4.1.	Entbeinungsanlagen	
2.2.4.2.	Enthäutungsmaschinen	
2.2.4.3.	Filetieranlagen	
2.2.4.4.	Sonstige Maschinen und Anlagen für die Geflügelverarbeitung	
2.2.5.	<i>Maschinen und Anlagen für die Fischverarbeitung</i>	
2.2.5.1.	Fördereinrichtungen	
2.2.5.2.	Sortieranlagen	
2.2.5.3.	Schlachtanlagen	
2.2.5.4.	Waschmaschinen	
2.2.5.5.	Zerlegemaschinen	
2.2.5.6.	Köpffmaschinen	
2.2.5.7.	Enthäutemaschinen	
2.2.5.8.	Entgrätmaschinen	
2.2.5.9.	Filetiermaschinen	
2.2.5.10.	Zerkleinerungsmaschinen	
2.2.5.11.	Schneidemaschinen	
2.2.5.12.	Passiermaschinen	
2.2.5.13.	Formmaschinen	
2.2.5.14.	Räucheranlagen	
2.2.5.15.	Fischmehlanlagen	
2.2.5.16.	Zählmaschinen	
2.2.5.17.	Automatische Beschickungsmaschinen	
2.2.5.18.	Gräten-Separator	
2.2.5.19.	Kühl- und Gefriereinrichtungen	
2.2.6.	<i>Sonstige Verarbeitungsmaschinen (für Fleisch und andere Lebensmittel)</i>	
2.3.	<i>Natur- und Kunstdarmbearbeitungsmaschinen und -geräte</i>	
2.3.1.	<i>Darmreinigungsmaschinen</i>	
2.3.2.	<i>Darmaufziehgeräte</i>	
2.3.3.	<i>Raffmaschinen für Därme</i>	
2.3.4.	<i>Darmverschleißmaschinen</i>	
2.3.5.	<i>Maschinen für Kunstdarmbedruckung</i>	
2.3.6.	<i>Sonstige Natur- und Kunstdarmbearbeitungsmaschinen und -geräte</i>	
2.3.7.	<i>Bearbeiten und Bedrucken von Kunstdärmen sowie sonstige Dienstleistungen</i>	

2.4.	Anlagen zum Braten, Backen und Fritieren	
2.4.1.	<i>Backöfen, Backkammern</i>	
2.4.2.	<i>Back- und Bratanlagen</i>	
2.4.3.	<i>Bratanlagen, kontinuierlich</i>	
2.4.4.	<i>Bratkessel</i>	
2.4.5.	<i>Fritieranlagen</i>	
2.4.6.	<i>Fritieranlagen, kontinuierlich</i>	
2.4.7.	<i>Garanlagen, Gartechnik (Dämpfer)</i>	
2.4.8.	<i>Mikrowellenherde</i>	
2.5.	Koch- und Räucheranlagen	
2.5.1.	<i>Kochkessel</i>	
2.5.2.	<i>Kochanlagen, Kochschränke</i>	
2.5.3.	<i>Kochanlagen, kontinuierlich</i>	
2.5.4.	<i>Heißräucheranlagen</i>	
2.5.5.	<i>Heißräucheranlagen, kontinuierlich</i>	
2.5.6.	<i>Klimareifeanlagen, Klimanachreifeanlagen, Klimalagerräume</i>	
2.5.7.	<i>Raucherzeuger</i>	
2.5.8.	<i>Sonstige Koch- und Räucheranlagen</i>	
2.6.	Kältetechnik	
2.6.1.	<i>Kühlanlagen, -tunnel und -räume</i>	
2.6.2.	<i>Kältemaschinen</i>	
2.6.3.	<i>Eiszeuger</i>	
2.6.4.	<i>Tiefkühlanlagen, Gefriereinrichtungen</i>	
2.6.5.	<i>Schockfroster</i>	
2.6.6.	<i>Gefrierhausanlagen</i>	
2.7.	Automatisierungs- und Handhabungstechnik	
2.7.1.	<i>Robotertechnik</i>	
2.7.2.	<i>Greifertechnik</i>	
2.7.3.	<i>Pick & Place-Anlagen</i>	
2.7.4.	<i>Sortier- und Zuführeinrichtungen für Packgüter</i>	
2.8.	Verpackungsmaschinen und -einrichtungen	
2.8.1.	<i>Clip-Verschließmaschinen</i>	
2.8.2.	<i>Füll- und Verschließmaschinen für Schlauchbeutel</i>	
2.8.3.	<i>Verschließmaschinen für Becher, Dosen, Gläser</i>	
2.8.4.	<i>Tiefzieh-Füll- und Verschließmaschinen mit Begasung</i>	
2.8.5.	<i>Tiefzieh-Füll- und Verschließmaschinen ohne Begasung</i>	
2.8.6.	<i>Vakuum-Skinpackmaschinen</i>	
2.8.7.	<i>Schalensiegelmaschinen (Traysealer)</i>	
2.8.8.	<i>Schrumpfeinrichtungen</i>	
2.8.9.	<i>Schrumpffolienmaschinen</i>	
2.8.10.	<i>Vakuum-Verpackungsmaschinen mit Begasung</i>	
2.8.11.	<i>Vakuum-Verpackungsmaschinen ohne Begasung</i>	
2.8.12.	<i>Sammelpackmaschinen</i>	
2.8.13.	<i>Etikettiermaschinen</i>	
2.8.14.	<i>Preisauszeichnungsmaschinen (Apparate und Maschinen)</i>	
2.8.15.	<i>Etikettier- und Auszeichnungsgeräte</i>	
2.8.16.	<i>Netzauffraterautomat</i>	

2.9.	Transport- und Lagersysteme	
2.9.1.	Transporttechnik (innerbetrieblich)	
2.9.1.1.	Elevatoren	
2.9.1.2.	Förderbänder, Förderbahnen	
2.9.1.3.	Kettenförderer, Rohrbahnen	
2.10.	Wägetechnik	
2.10.1.	Abfüllwaagen	
2.10.2.	Behälterwaagen	
2.10.3.	Plattformwaagen (Bock-, Boden-, Viehwaagen)	
2.10.4.	Präzisions-Plattformwaagen	
2.10.5.	Hängebahnwaagen	
2.10.6.	Dosierwaagen, Bandwaagen	
2.10.7.	Kontrollwaagen (einschließlich höherlastige Kontrollwaagen)	
2.10.8.	Kompaktwaagen	
2.10.9.	Präzisions-Kompaktwaagen (Analysen-, Labor-, Toleranzkontrollwaagen)	
2.10.10.	Selbstbedienungswaagen	
2.10.11.	Ladenwaagen	
2.10.12.	Waagenverbundsysteme	
2.10.13.	fahrbare Wägesysteme	
2.10.14.	Industrieterminals	
2.10.15.	manuelle Wäge- und Etikettiersysteme	
2.10.16.	automatische Wäge- und Etikettiersysteme	
2.11.	Reinigungsanlagen	
2.11.1.	Behälter- und Kastenwaschanlagen	
2.11.2.	Sonstige Reinigungsanlagen	
2.12.	Dienstleistungsangebote	
2.12.1.	Gesamtplanung / Generalunternehmer	
2.12.2.	Beratung	
2.12.3.	Projektierung und Engineering	
2.12.4.	Montage, Wartung, Instandhaltung	
2.12.5.	Schulung	
2.12.6.	Validierung	
2.12.7.	Anwendungstechnikum	
2.12.8.	Software	
2.12.9.	Retrofit	
2.12.10.	Ferndiagnose	
2.12.11.	Leasing, Miete	

3. Liefer- und Leistungsprogramm: Bäckereimaschinen

3.1.	Rohstoffbereitstellung und Lagertechnik	
3.1.1.	Hefefermenter	
3.1.2.	Komponentenverwiegung	
3.1.3.	Restbrotzerkleinerer	
3.1.4.	Sauerteig- und Vorteiganlagen, Fermenter	
3.1.5.	Scherben- und Bruchemaschinen	
3.1.6.	Siloanlagen	
3.1.7.	Waagen, Wiegesysteme, Bodenwaagen	
3.2.	Teigbereitung	
3.2.1.	<i>Extruder</i>	
3.2.2.	<i>Horizontalkneter</i>	
3.2.3.	<i>Hubkneter</i>	
3.2.4.	<i>Kontinuierliche Kneter</i>	
3.2.5.	<i>Misch- und Rührmaschinen</i>	
3.2.6.	<i>Mixer</i>	
3.2.7.	<i>Planetenkneter</i>	
3.2.8.	<i>Spiralkneter</i>	
3.2.9.	<i>Wendelnkneter</i>	
3.3.	Teigtransport	
3.3.1.	<i>Becherwerke</i>	
3.3.2.	<i>Förderanlagen</i>	
3.3.3.	<i>Förderbänder</i>	
3.3.4.	<i>Hebekipper</i>	
3.3.5.	<i>Portioniereinrichtungen</i>	
3.4.	Teigteil- und Wirkmaschinen	
3.4.1.	<i>Bänderrundwirker</i>	
3.4.2.	<i>Kegelnrundwirker</i>	
3.4.3.	<i>Langroller</i>	
3.4.4.	<i>Ronden, Glockenrundwickler</i>	
3.4.5.	<i>Rund- und Langwirker</i>	
3.4.6.	<i>Teigteilmaschinen für Brot</i>	
3.4.7.	<i>Teigteilmaschinen für Brötchen</i>	
3.4.8.	<i>Teigteilmaschinen für Spezialteige</i>	
3.5.	Brotzubereitung	
3.5.1.	<i>Anlagen für freigeschobenes Brot</i>	
3.5.2.	<i>Baguetteanlagen</i>	
3.5.3.	<i>Ciabattaanlagen</i>	
3.5.4.	<i>Fladenbrot- und Tortilla-Anlagen</i>	
3.5.5.	<i>Toastbrotanlagen</i>	

3.6.	Kleingebäck- und Brötchenaufarbeitung	
3.6.1.	Bagelmaschine	
3.6.2.	Belaugungsmaschinen	
3.6.3.	Bestreuungssysteme	
3.6.4.	Brezelschlingmaschinen	
3.6.5.	Brezelstrangmaschinen	
3.6.6.	Brötchenanlagen	
3.6.7.	Grissinimaschinen	
3.6.8.	Hörnchenwickelmaschinen	
3.6.9.	Schneide- und Stanzvorrichtungen	
3.6.10.	Stüpfelmaschine	
3.7.	Feingebäckaufbearbeitung	
3.7.1.	Ausrollmaschinen	
3.7.2.	Baumkuchenmaschinen	
3.7.3.	Biskuit-Herstellungsmaschinen	
3.7.4.	Crêpe-Herstellungsmaschinen	
3.7.5.	Dekoriermaschinen	
3.7.6.	Donutmaschinen	
3.7.7.	Dressier- und Spritzmaschinen	
3.7.8.	Fettbackgeräte	
3.7.9.	Gebäckformmaschinen	
3.7.10.	Gebäckfüllmaschinen	
3.7.11.	Glasiermaschinen	
3.7.12.	Laminieranlagen	
3.7.13.	Mooncakemaschinen	
3.7.14.	Rühr- und Kochmaschinen, Cremekoche	
3.7.15.	Sprühmaschinen	
3.7.16.	Streuselmaschinen	
3.7.17.	Temperiergeräte	
3.7.18.	Überzugmaschinen	
3.8.	Öfen	
3.8.1.	Brezelbacköfen	
3.8.2.	Etagenöfen	
3.8.3.	Holzbacköfen	
3.8.4.	Knäckebacköfen	
3.8.5.	Ladenbacköfen	
3.8.6.	Netzbandöfen	
3.8.7.	Pizzaöfen	
3.8.8.	Reversieröfen	
3.8.9.	Stikkenöfen	
3.8.10.	Tunnelöfen	
3.8.11.	Waffelöfen	
3.8.12.	Wagenöfen	
3.9.	Ofenbeschickung und -entleerung	
3.9.1.	Abziehmaschinen und -apparate	
3.9.2.	Beschickungsapparate und -anlagen	
3.9.3.	Kipptrögel und Wendeeinrichtungen	

3.10.	Kälte- und Gärtechnik	
3.10.1.	<i>Bänder- und Spiralfroster</i>	
3.10.2.	<i>Befeuchtungsanlagen</i>	
3.10.3.	<i>Frosterschränke und -truhen</i>	
3.10.4.	<i>Frostertransportsysteme</i>	
3.10.5.	<i>Gärautomaten</i>	
3.10.6.	<i>Gärräume</i>	
3.10.7.	<i>Gärunterbrecher</i>	
3.10.8.	<i>Klimaschränke und -zellen</i>	
3.10.9.	<i>Kühltransportsysteme</i>	
3.10.10.	<i>Kühltunnel</i>	
3.10.11.	<i>Schockfroster</i>	
3.10.12.	<i>Schrankfroster</i>	
3.10.13.	<i>Tiefkühlagerzellen</i>	
3.10.14.	<i>Zwischengärschränke</i>	
3.11.	Nudel- und Pizzaherstellung	
3.11.1.	<i>Nudel-Herstellungsanlagen</i>	
3.11.2.	<i>Pizza-Herstellungsanlagen</i>	
3.11.3.	<i>Teigpressen</i>	
3.11.4.	<i>Trocknungs- und Kühlungsanlagen</i>	
3.12.	Schneidemaschinen	
3.12.1.	<i>Bandschneidemaschinen</i>	
3.12.2.	<i>Gatterschneidemaschinen</i>	
3.12.3.	<i>Kreisschneidemaschinen</i>	
3.12.4.	<i>Kuchenschneidemaschinen</i>	
3.12.5.	<i>Sichelschneidemaschinen</i>	
3.13.	Sahne und Eis	
3.13.1.	<i>Eistheken</i>	
3.13.2.	<i>Pasteurisiermaschinen</i>	
3.13.3.	<i>Sahneautomaten</i>	
3.13.4.	<i>Sahnebläser</i>	
3.13.5.	<i>Softeismaschinen</i>	
3.13.6.	<i>Speiseeismaschinen</i>	
3.13.7.	<i>Sonstige Sahne- und Eiszubehör</i>	
3.14.	Komplettanlagen zur Herstellung von Backwaren, Snacks und Cerealien	
3.14.1.	<i>Herstellung von Laibbrot</i>	
3.14.2.	<i>Herstellung von Brötchen</i>	
3.14.3.	<i>Herstellung von Cerealien</i>	
3.14.4.	<i>Herstellung von Kräckern</i>	
3.14.5.	<i>Herstellung von Knäckebrot</i>	
3.14.6.	<i>Herstellung von Croissants</i>	
3.14.7.	<i>Herstellung von Fettgebackenem</i>	
3.14.8.	<i>Herstellung von Donuts</i>	
3.14.9.	<i>Herstellung von extrudiertem Flachbrot</i>	
3.14.10.	<i>Herstellung von extrudierten Snacks</i>	
3.14.11.	<i>Herstellung von Flachbroten und Pizza</i>	

3.14.12.	<i>Herstellung von Laugengebäck</i>	
3.14.13.	<i>Herstellung von Feingebäck</i>	
3.14.14.	<i>Herstellung von Teigtaschen, Pies</i>	
3.14.15.	<i>Herstellung von Zwieback</i>	
3.14.16.	<i>Herstellung von Blechkuchen</i>	
3.14.17.	<i>Herstellung von Spezialbrotten (Baguette, Ciabatta, Focaccia)</i>	
3.14.18.	<i>Herstellung von Spritzgebäck</i>	
3.14.19.	<i>Herstellung von Sticks</i>	
3.14.20.	<i>Herstellung von Dünnteiggebäck</i>	
3.14.21.	<i>Herstellung von Toastbrot</i>	
3.15.	Dienstleistungsangebote	
3.15.1.	<i>Gesamtplanung / Generalunternehmer</i>	
3.15.2.	<i>Beratung</i>	
3.15.3.	<i>Projektierung und Engineering</i>	
3.15.4.	<i>Montage, Wartung, Instandhaltung</i>	
3.15.5.	<i>Schulung</i>	
3.15.6.	<i>Validierung</i>	
3.15.7.	<i>Anwendungstechnikum</i>	
3.15.8.	<i>Software</i>	
3.15.9.	<i>Retrofit</i>	
3.15.10.	<i>Ferndiagnose</i>	
3.15.11.	<i>Leasing, Miete</i>	

4. Liefer- und Leistungsprogramm: Süßwarenmaschinen

4.1.	Komplettanlagen zur Produktion von Süßwaren	
4.1.1.	<i>Verarbeitung von Mandeln, Nüssen u.a.</i>	
4.1.2.	<i>Verarbeitung von Kakao</i>	
4.1.3.	<i>Herstellung von Süßwaren- und Cerealienriegeln</i>	
4.1.4.	<i>Herstellung von Kaugummi</i>	
4.1.5.	<i>Herstellung von Schokolade</i>	
4.1.6.	<i>Herstellung von Kakaobutter</i>	
4.1.7.	<i>Herstellung von Kakaomasse</i>	
4.1.8.	<i>Herstellung von Kakaopulver</i>	
4.1.9.	<i>Herstellung von Krokant</i>	
4.1.10.	<i>Herstellung von Schaumzuckerwaren</i>	
4.1.11.	<i>Herstellung von Fondantmassen</i>	
4.1.12.	<i>Herstellung von Gummi- und Geleeartikeln</i>	
4.1.13.	<i>Herstellung von Hart- und Weichkaramellen</i>	
4.1.14.	<i>Herstellung von Eiscreme</i>	
4.1.15.	<i>Herstellung von Lakritzkonfekt</i>	
4.2.	Einzelmaschinen / -anlagen zur Herstellung von Süßwaren	
4.2.1.	<i>Belüftungsanlagen</i>	
4.2.2.	<i>Keks- und Waffel-Füllanlagen</i>	
4.2.3.	<i>Waffelbackautomaten</i>	
4.2.4.	<i>Anlagen zur Herstellung von Waffelcreme und anderen Füllungen</i>	
4.2.5.	<i>Anlagen zur Herstellung von Waffeln</i>	
4.2.6.	<i>Misch- und Granulieranlagen</i>	
4.2.7.	<i>Brechtrommeln</i>	
4.2.8.	<i>Karamelisatoren</i>	
4.2.9.	<i>Maschinen zum Beschichten / Glasieren</i>	
4.2.10.	<i>Dragiersysteme</i>	
4.2.11.	<i>Conchen</i>	
4.2.12.	<i>Kochanlagen</i>	
4.2.13.	<i>Kochextruder</i>	
4.2.14.	<i>Kühlbänder</i>	
4.2.15.	<i>Kühleinrichtungen</i>	
4.2.16.	<i>Kühlmaschinen</i>	
4.2.17.	<i>Kühltunnel</i>	
4.2.18.	<i>Zerkleinerungsmaschinen</i>	
4.2.19.	<i>Ausstechmaschinen</i>	
4.2.20.	<i>Dekoriermaschinen</i>	
4.2.21.	<i>Gießanlagen</i>	
4.2.22.	<i>Dressiermaschinen</i>	
4.2.23.	<i>Entschalungsanlagen / -maschinen für Nüsse, Mandeln u.ä.</i>	
4.2.24.	<i>Auspudereinrichtungen</i>	
4.2.25.	<i>De-Kristallisatoren</i>	
4.2.26.	<i>Dosier- und Mischeinrichtungen</i>	
4.2.27.	<i>Trockenanlagen</i>	
4.2.28.	<i>Überziehanlagen</i>	
4.2.29.	<i>Extruder</i>	
4.2.30.	<i>Füllgeräte</i>	

4.2.31.	Veredelungsanlagen	
4.2.32.	Flockenwalzwerke	
4.2.33.	Form- und Schneidemaschinen	
4.2.34.	Prägestrassen	
4.2.35.	Formmaschinen	
4.2.36.	Gefriertrockner	
4.2.37.	Gefriermaschinen	
4.2.38.	Granuliermaschinen	
4.2.39.	Schneidemaschinen	
4.2.40.	Wärmetauscher	
4.2.41.	Wärmetunnel	
4.2.42.	Hochfrequenz- / Mikrowellen-Trockner	
4.2.43.	Hohlkörperanlagen	
4.2.44.	Anlagen zur Herstellung von Hohlhippen	
4.2.45.	Laminieranlagen	
4.2.46.	Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Dragees und Tabletten	
4.2.47.	Maschinen zur Herstellung von Marzipanmasse	
4.2.48.	Schmelzanlagen	
4.2.49.	Mühlen	
4.2.50.	Mischer	
4.2.51.	Mogulanlagen	
4.2.52.	Eintafelanlagen	
4.2.53.	Formwalzen, graviert	
4.2.54.	Formen für Eintafel- und Hohlkörperanlagen	
4.2.55.	Etagenöfen	
4.2.56.	Maschinen zur Herstellung von Nussnougatcreme	
4.2.57.	Beölungseinrichtungen	
4.2.58.	Absetzmaschinen	
4.2.59.	Formanlagen für Pralinen	
4.2.60.	Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Pralinenmasse	
4.2.61.	Puffinganlagen	
4.2.62.	Ziehmaschinen	
4.2.63.	Walzwerke	
4.2.64.	Rework-Verarbeitungs-Anlagen	
4.2.65.	Röst- und Kühlanlagen	
4.2.66.	Röstmaschinen	
4.2.67.	Abrollmaschinen	
4.2.68.	Strangform- und Egalisiermaschinen	
4.2.69.	Ausrollmaschinen	
4.2.70.	Siebmaschinen, -anlagen	
4.2.71.	Sprühanlagen	
4.2.72.	Streichmaschinen	
4.2.73.	Bestreuungseinrichtungen	
4.2.74.	Puderstreuer	
4.2.75.	Puderkästen	
4.2.76.	Dampfkochanlagen	
4.2.77.	Bezuckerungseinrichtungen	
4.2.78.	Temperier- und Belüftungsanlagen	
4.2.79.	Temperierbänder	
4.2.80.	Temperiertrommeln	
4.2.81.	Temperiereinrichtungen	

4.2.82.	<i>Einzugsgeräte</i>	
4.2.83.	<i>Stapelgeräte</i>	
4.2.84.	<i>Vermicelli und Non-Pareille Anlagen</i>	
4.2.85.	<i>Wickelmaschinen</i>	
4.3.	<i>Betriebs- und Hilfseinrichtungen für die Herstellung von Süßwaren</i>	
4.3.1.	<i>Reinigungs- und Desinfektionssysteme (CIP und HACCP)</i>	
4.3.2.	<i>Reinigungsmaschinen</i>	
4.3.3.	<i>Behälter zum Beschicken / Entleeren von Maschinen</i>	
4.3.4.	<i>Kühl- und Klimatechnik</i>	
4.3.5.	<i>Laboreinrichtungen</i>	
4.3.6.	<i>Hebe- und Kippvorrichtungen für Behälter</i>	
4.3.7.	<i>Magnetabscheider</i>	
4.3.8.	<i>Metalldetektoren</i>	
4.3.9.	<i>Düsensysteme</i>	
4.3.10.	<i>Pumpen</i>	
4.3.11.	<i>Pump- und Ventilsysteme</i>	
4.3.12.	<i>Sieb- und Sichteranlagen</i>	
4.3.13.	<i>Soriertieranlagen</i>	
4.3.14.	<i>Vakuumtechnik</i>	
4.3.15.	<i>Wiegeanlagen</i>	
4.4.	<i>Lager-, Logistik- und Transporteinrichtungen</i>	
4.4.1.	<i>Förder- und Lagersysteme</i>	
4.4.2.	<i>Zuführsysteme</i>	
4.4.3.	<i>Palettentransport</i>	
4.4.4.	<i>Siloanlagen, -zubehör</i>	
4.4.5.	<i>Stapler</i>	
4.4.6.	<i>Stahlbandanlagen</i>	
4.4.7.	<i>Speichersysteme</i>	
4.4.8.	<i>Abnahmesysteme</i>	
4.4.9.	<i>Tanks (beheizt)</i>	
4.4.10.	<i>Wärmebehälter</i>	
4.4.11.	<i>Transportwagen</i>	
4.4.12.	<i>Transport- und Handlingsysteme</i>	
4.5.	<i>Dienstleistungsangebote</i>	
4.5.1.	<i>Gesamtplanung / Generalunternehmer</i>	
4.5.2.	<i>Beratung</i>	
4.5.3.	<i>Projektierung und Engineering</i>	
4.5.4.	<i>Montage, Wartung, Instandhaltung</i>	
4.5.5.	<i>Schulung</i>	
4.5.6.	<i>Validierung</i>	
4.5.7.	<i>Anwendungstechnikum</i>	
4.5.8.	<i>Software</i>	
4.5.9.	<i>Retrofit</i>	
4.5.10.	<i>Ferndiagnose</i>	
4.5.11.	<i>Leasing, Miete</i>	

5. Liefer- und Leistungsprogramm: Maschinen zur Be- / Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe

5.1.	Fördern, Lagern	
5.1.1.	Annahmestationen	
5.1.2.	Austragsysteme	
5.1.3.	Bunker	
5.1.4.	Drehkolbenpumpen	
5.1.5.	Elevatoren	
5.1.6.	Extruder	
5.1.7.	Exzentrerschneckenpumpen	
5.1.8.	Förderanlagen	
5.1.9.	Förderbänder	
5.1.10.	Pumpen	
5.1.11.	Rohrsysteme	
5.1.12.	Schneckenförderer	
5.1.13.	Schwingförderrinnen	
5.1.14.	Siloanlagen	
5.1.15.	Silos	
5.1.16.	Tankreiniger	
5.1.17.	Transportbänder	
5.1.18.	Zellenförderer	
5.2.	Füllen, Entleeren	
5.2.1.	Absacksysteme	
5.2.2.	Befüllsysteme	
5.2.3.	Behälterentleerung	
5.2.4.	Big-Bag Entleersysteme	
5.2.5.	Big-Bag Füllsysteme	
5.3.	Dosieren, Wiegen	
5.3.1.	Dosiersysteme	
5.3.2.	Wägesysteme	
5.3.3.	Zellradwaagen	
5.4.	Reinigen, Waschen	
5.4.1.	Bürstenwaschmaschinen	
5.4.2.	Enterder	
5.4.3.	Entstaubungstechnik	
5.4.4.	Poliermaschinen	
5.4.5.	Scheuermaschinen	
5.4.6.	Trockenenterdungstrommeln	
5.4.7.	Waschmaschinen	

5.5.	Filtern, Sieben, Pressen	
5.5.1.	Filteranlagen	
5.5.2.	Filterpressen	
5.5.3.	Schneckenpressen	
5.5.4.	Filtersysteme	
5.5.5.	Kleinsiebe	
5.5.6.	Kontrollsiebe	
5.5.7.	Melassefilter	
5.5.8.	Membranfiltrationsanlagen	
5.5.9.	Rotationssiebmaschinen	
5.5.10.	Vibrationssiebmaschinen	
5.6.	Mischen, Rühren	
5.6.1.	Mischanlagen	
5.6.2.	Mischer	
5.6.3.	Mischgranulierer	
5.6.4.	Mischsysteme	
5.6.5.	Nassmischer	
5.6.6.	Pflugscharmischer	
5.6.7.	Schnellmischer	
5.6.8.	Begasungsrührer	
5.7.	Trennen	
5.7.1.	Schälen	
5.7.1.1.	Dampfschäler	
5.7.1.2.	Getreideschäler	
5.7.1.3.	Grießputzmaschinen	
5.7.1.4.	Rollenschäler	
5.7.2.	Entsteinen, Reinigen	
5.7.2.1.	Entsteiner	
5.7.2.2.	Getreidereiniger	
5.7.2.3.	Getreidevorreinigungsmaschinen	
5.7.2.4.	Rundputzer	
5.7.2.5.	Steinausleser	
5.7.2.6.	Trieur	
5.7.2.7.	Zyklonenentsteiner	
5.7.3.	Separieren, Sortieren, Sichten	
5.7.3.1.	Feinsichter	
5.7.3.2.	Plansichter	
5.7.3.3.	Rotorseparatoren	
5.7.3.4.	Schalenseparatoren	
5.7.3.5.	Schaumzentrifugen	
5.7.3.6.	Sortiermaschinen	
5.7.3.7.	Sortierzylinder	
5.7.3.8.	Steigsichter	
5.7.3.9.	Tischausleser	
5.7.3.10.	Windsichter	
5.7.3.11.	Zentrifugen	

5.8.	Zerkleinern	
5.8.1.	<i>Brechen, Raspeln</i>	
5.8.1.1.	Brechwalzenstühle	
5.8.1.2.	Klumpenbrecher	
5.8.1.3.	Schrotwalzwerke	
5.8.1.4.	Raspler	
5.8.2.	<i>Schneiden</i>	
5.8.2.1.	Streifenschneider	
5.8.2.2.	Würfelschneider	
5.8.2.3.	Grützeschneider	
5.8.2.4.	Portionenschneider	
5.8.2.5.	Scheibenschneider	
5.8.3.	<i>Mahlen</i>	
5.8.3.1.	Feinmühlen	
5.8.3.2.	Feinprallmühlen	
5.8.3.3.	Feinschneidmühlen	
5.8.3.4.	Feinstmühlen	
5.8.3.5.	Feinstzerkleinerer	
5.8.3.6.	Flockierwalzwerke	
5.8.3.7.	Hammermühlen	
5.8.3.8.	Kolloidmühlen	
5.8.3.9.	Lochscheibenmühlen	
5.8.3.10.	Mahlanlagen	
5.8.3.11.	Mahlwerke	
5.8.3.12.	Mühlen	
5.8.3.13.	Prallmühlen	
5.8.3.14.	Pulvermühlen	
5.8.3.15.	Rührwerkskugelmühlen	
5.8.3.16.	Scheibenmühlen	
5.8.3.17.	Schneidmühlen	
5.8.3.18.	Schrotmühlen	
5.8.3.19.	Sichtermühlen	
5.8.3.20.	Strahlmühlen	
5.8.3.21.	Zahnkolloidmühlen	
5.8.3.22.	Zerkleinerer	
5.8.3.23.	Zerkleinerungsmaschinen	
5.8.3.24.	Zuckermahlanlagen	
5.9.	Thermische Anlagen	
5.9.1.	<i>Frosten</i>	
5.9.1.1.	Fließbettfroster	
5.9.1.2.	Speicherfroster	
5.9.1.3.	Spiralfroster	
5.9.2.	<i>Kühlen</i>	
5.9.2.1.	Bandkühler	
5.9.2.2.	Luftkühler	
5.9.2.3.	Spiralkühler	

5.9.3.	Trocknen	
5.9.3.1.	Bandrockner	
5.9.3.2.	Pulvertrocknungsanlagen	
5.9.3.3.	Tellerdarre	
5.9.3.4.	Vakuumentrockner	
5.9.3.5.	Walzentrockner	
5.9.3.6.	Wirbelschichttrockner	
5.9.4.	Braten, Rösten	
5.9.4.1.	Industriewok	
5.9.4.2.	Kontaktbandbratanlagen	
5.9.4.3.	Röst-Anlagen	
5.9.4.4.	Kaffeebohnenröster	
5.9.5.	Blanchieren, Kochen, Dampfen	
5.9.5.1.	Dämpfereinheit	
5.9.5.2.	Eindampfanlagen	
5.9.5.3.	Blancheure	
5.9.5.4.	Kochmischer	
5.9.6.	Konditionieren	
5.9.6.1.	Rohrbündelkonditionierer	
5.9.6.2.	Trommelkonditionierer	
5.9.7.	Sterilisieren, Pasteurisieren	
5.9.7.1.	Kakaobohnensterilisatoren	
5.9.7.2.	Spiralpasteuriserer	
5.9.8.	Fermentieren	
5.9.8.1.	Fermenter	
5.9.8.2.	Gäranlagen	
5.9.9.	Wärmeübertragung	
5.9.9.1.	Plattenwärmeübertrager	
5.9.9.2.	Röhrenwärmeübertrager	
5.9.9.3.	Wärmetauscher	
5.10.	Produktspezifische Prozesstechnik	
5.10.1.	Apfelbearbeitungsmaschinen	
5.10.2.	Emulgiersysteme	
5.10.3.	Extraktionsanlagen	
5.10.4.	Flüssig-Reaktoren	
5.10.5.	Fraktionieranlagen	
5.10.6.	Futtermittelaufbereitungsanlagen	
5.10.7.	Gas-Reaktoren	
5.10.8.	Gaswaschanlagen	
5.10.9.	Gemüse-Entladungsanlagen	
5.10.10.	Getreidemüllereimaschinen	
5.10.11.	Granulierstühle	
5.10.12.	Großküchenmaschinen	
5.10.13.	Homogenisatoren	

5.10.14.	Hydrieranlagen	
5.10.15.	Konservenanlagen	
5.10.16.	Kristallisatoren	
5.10.17.	Prozesswasseraufbereitung	
5.10.18.	Raffinationsanlagen	
5.10.19.	Vakuumentlüftungsanlagen	
5.10.20.	Zuckerindustrieanlagen	
5.10.21.	Öl- und Fettherstellung	
5.10.22.	Ölmüllereimaschinen	
5.10.23.	Ölsaataufbereitungsanlagen	
5.10.24.	Pflanzenölgewinnungsanlagen	
5.10.25.	Ölpresen	
5.10.26.	Schmierfettverarbeitungsanlagen	
5.10.27.	Speisefettmaschinen	
5.10.28.	Fettmasseanlagen	
5.10.29.	Speiseölherstellungsanlagen	
5.11.	Dienstleistungsangebote	
5.11.1.	Gesamtplanung / Generalunternehmer	
5.11.2.	Beratung	
5.11.3.	Projektierung und Engineering	
5.11.4.	Montage, Wartung, Instandhaltung	
5.11.5.	Schulung	
5.11.6.	Validierung	
5.11.7.	Anwendungstechnikum	
5.11.8.	Software	
5.11.9.	Retrofit	
5.11.10.	Ferndiagnose	
5.11.11.	Leasing, Miete	

6. Liefer- und Leistungsprogramm: Kaffeeverarbeitungsmaschinen

	Kaffeeverarbeitungsmaschinen	
--	------------------------------	--

7. Liefer- und Leistungsprogramm: Tabakverarbeitungsmaschinen

	Tabakverarbeitungsmaschinen	
--	-----------------------------	--

8. Liefer- und Leistungsprogramm: Pharma- und Kosmetikmaschinen

8.1.	Anlagen für die Herstellung bestimmter Arzneiformen und Kosmetika	
8.1.1.	<i>Pulverherstellungsanlagen</i>	
8.1.2.	<i>Puderherstellungsanlagen</i>	
8.1.3.	<i>Tablettenherstellungsanlagen</i>	
8.1.4.	<i>Mikroverkapselungsanlagen</i>	
8.1.5.	<i>Drageeherstellungsanlagen</i>	
8.1.6.	<i>Suppositorien-Herstellungsanlagen</i>	
8.1.7.	<i>Pflaster-Herstellungsmaschinen</i>	
8.1.8.	<i>Salben-, Creme- und Gel-Herstellungsmaschinen</i>	
8.1.9.	<i>Anlagen für Blut- / Blutplasmakonserven</i>	
8.1.10.	<i>Anlagen für Parenteralia</i>	
8.1.11.	<i>Anlagen für Flüssigarzneiformen</i>	
8.1.12.	<i>Anlagen für Shampoo / Lotionen</i>	
8.1.13.	<i>Anlagen für Inhalate und Aerosole</i>	
8.1.14.	<i>Lippenstift-Herstellungsanlagen</i>	
8.1.15.	<i>Make-up-Anlagen</i>	
8.1.16.	<i>Rasiercreme-Anlagen</i>	
8.1.17.	<i>Zahnpasta-Anlagen</i>	
8.2.	Füllmaschinen	
8.2.1.	<i>für Vials / Flaschen</i>	
8.2.2.	<i>für Ampullen</i>	
8.2.3.	<i>für Hartgelatine-Kapseln</i>	
8.2.4.	<i>für Einwegspritzen</i>	
8.2.5.	<i>für Infusionsflaschen / -beutel</i>	
8.2.6.	<i>für Tiegel</i>	
8.2.7.	<i>für Tuben</i>	
8.2.8.	<i>für Dosen</i>	
8.2.9.	<i>für Flaschen</i>	
8.3.	Verpackungsmaschinen für Pharmaprodukte (Primärverpackung)	
8.3.1.	<i>für Tabletten / Kapseln</i>	
8.3.2.	<i>für Pflaster</i>	
8.3.3.	<i>für Teststreifen</i>	
8.3.4.	<i>für Suppositorien</i>	
8.3.5.	<i>für Einwegspritzen</i>	
8.3.6.	<i>für medizintechnische Produkte</i>	
8.3.7.	<i>für Puder / Pulver</i>	
8.3.8.	<i>für Suspensionen / Emulsionen / Lotionen</i>	
8.3.9.	<i>für Cremes / Salben</i>	

8.4.	Verpackungsmaschinen für Kosmetikprodukte (Primärverpackung)	
8.4.1.	<i>für Seifenstücke</i>	
8.4.2.	<i>für Flüssigseife / Shampoo</i>	
8.4.3.	<i>für Lippenstift</i>	
8.4.4.	<i>für Lipgloss</i>	
8.4.5.	<i>für Make-up, flüssig</i>	
8.4.6.	<i>für Puder, lose</i>	
8.4.7.	<i>für Puder, kompakt</i>	
8.4.8.	<i>für Mascara</i>	
8.4.9.	<i>für Nagellack</i>	
8.4.10.	<i>für Zahnpasta</i>	
8.4.11.	<i>für Rasiercreme / -gel</i>	
8.4.12.	<i>für Rasierseife</i>	
8.4.13.	<i>für Parfum</i>	
8.5.	Einzelmaschinen und Komponenten	
8.5.1.	<i>Pumpen</i>	
8.5.2.	<i>Filter</i>	
8.5.3.	<i>Ventile</i>	
8.5.3.1.	für flüssige Medien	
8.5.3.2.	für Schüttgüter	
8.5.4.	<i>Behälter / Tanks</i>	
8.5.5.	<i>Materialhandling-Systeme</i>	
8.5.6.	<i>Reinstdampf-Anlagen</i>	
8.5.7.	<i>Wasseraufbereitungsanlagen</i>	
8.5.7.1.	Reinstwassersysteme	
8.5.7.2.	Destillationsanlagen	
8.5.8.	<i>Fermenter</i>	
8.5.9.	<i>Trenntechnik, mechanisch</i>	
8.5.10.	<i>Wärmetauscher</i>	
8.5.11.	<i>Zerkleinerungsmaschinen</i>	
8.5.12.	<i>Schneidmaschinen</i>	
8.5.13.	<i>Brecher</i>	
8.5.14.	<i>Mühlen</i>	
8.5.15.	<i>Klassiermaschinen</i>	
8.5.15.1.	Siebmaschinen	
8.5.15.2.	Sichter	
8.5.16.	<i>Hebe- und Kippvorrichtungen</i>	
8.5.17.	<i>Mischer</i>	
8.5.17.1.	für Lösungen, Emulsionen, Suspensionen	
8.5.17.2.	für hochviskose Stoffe, Pasten	
8.5.17.3.	für Feststoffe	
8.5.18.	<i>Trockner</i>	
8.5.19.	<i>Gefriertrocknungsanlagen</i>	
8.5.20.	<i>Be- und Entladesysteme für Gefriertrockner</i>	
8.5.21.	<i>Homogenisatoren</i>	
8.5.22.	<i>Granulieranlagen</i>	
8.5.23.	<i>Kompaktierpressen</i>	

8.5.24.	Tablettenpressen	
8.5.25.	Tablettenextruder	
8.5.26.	Coating-Anlagen	
8.5.26.1.	Dragierkessel / Dragiertrommeln	
8.5.26.2.	Wirbelschicht- und Fließbetтанlagen	
8.5.27.	Prüfgeräte	
8.5.27.1.	für Tabletten	
8.5.27.2.	für Pulver	
8.5.27.3.	für Ampullen / Vials	
8.5.27.4.	für Salben, Cremes	
8.5.28.	Kontrollwaagen	
8.5.29.	Laborgeräte	
8.5.30.	Rohrsysteme	
8.5.31.	Ansatzsysteme für Pharma	
8.5.32.	Reinraumtechnik	
8.5.33.	Maschinen in Isolatorausführung	
8.5.34.	Betriebsdatenerfassungssysteme	
8.6.	Sterilisations- und Reinigungsanlagen	
8.6.1.	Reinigungsmaschinen	
8.6.2.	CIP / SIP-Anlagen	
8.6.3.	Autoklaven	
8.6.4.	Entkeimungsfiltration	
8.6.5.	Dekonminations-Anlagen	
8.6.6.	UHT-Anlagen	
8.6.7.	Sterilisationstunnel	
8.6.7.1.	für Vials / Fläschchen	
8.6.7.2.	für Ampullen	
8.6.7.3.	für Spritzen	
8.7.	Dienstleistungsangebote	
8.7.1.	Gesamtplanung / Generalunternehmer	
8.7.2.	Beratung	
8.7.3.	Projektierung und Engineering	
8.7.4.	Montage, Wartung, Instandhaltung	
8.7.5.	Schulung	
8.7.6.	Validierung	
8.7.7.	Anwendungstechnikum	
8.7.8.	Software	
8.7.9.	Retrofit	
8.7.10.	Ferndiagnose	
8.7.11.	Leasing, Miete	

9. Liefer- und Leistungsprogramm: Verpackungsmaschinen und -geräte

9.1.	Maschinen für die Herstellung von Packmitteln und Packhilfsmitteln für das Verpacken, Vorbereiten und Zuführen zur Verpackungsmaschine	
9.1.1.	<i>Maschinen zum Herstellen von Pack- und Packhilfsmitteln</i>	
9.1.1.1.	Klebestreifen, -bänder	
9.1.1.2.	Ampullen, Vials u.ä Behältnisse	
9.1.1.3.	Beutel	
9.1.1.4.	Fässer und Trommeln	
9.1.1.5.	Big-Bags	
9.1.1.6.	Flaschen, Kanister und andere Behältnisse	
9.1.1.7.	Schachteln, Kisten u.ä. Behältnisse	
9.1.1.8.	Eimer	
9.1.1.9.	Dosen	
9.1.1.10.	Kartons	
9.1.1.11.	Becher	
9.1.1.12.	Flexible Verpackungen	
9.1.1.13.	Etiketten	
9.1.1.14.	Versandrohren	
9.1.1.15.	Blechballagen	
9.1.1.16.	Verpackungsgläser	
9.1.1.17.	Polstermaterial und Einsätze	
9.1.1.18.	Paletten	
9.1.1.19.	Säcke	
9.1.1.20.	Verschlüsse und andere Packhilfsmittel	
9.1.1.21.	Bänder, Fäden, Drähte	
9.1.1.22.	Schalen, Trays und Mulden	
9.1.1.23.	Tuben	
9.1.1.24.	Ventile	
9.1.2.	<i>Aufrichtmaschinen für Kartonagen und Faltkisten</i>	
9.1.3.	<i>Maschinen zum Einbringen von Packmitteleinsätzen</i>	
9.1.4.	<i>Maschinen zum Depalettieren, Entstapeln, Sortieren, Ausrichten und Zuführen von unbefüllten Packmitteln und Packhilfsmitteln</i>	
9.1.5.	<i>Maschinen zum Reinigen oder Sterilisieren des Packmittels (einschließlich Trocknung)</i>	
9.1.5.1.	Aufblasmaschinen	
9.1.5.2.	Reinigungsmaschinen	
9.1.5.3.	Pasteurisier- und Sterilisiermaschinen	
9.1.6.	<i>Maschinen zum Bedrucken vorkonfektionierter Packmittel</i>	
9.1.7.	<i>Maschinen zum Montieren von Packmitteln und Packhilfsmitteln / z.B. Dosierpumpen, Spritzen)</i>	

9.2.	Maschinen zum Vorbereiten und Zuführen von Packgütern	
9.2.1.	Maschinen zum Herstellen und Veredeln von Packgütern	
9.2.2.	Auspack- und Entleerungsmaschinen, Depalettiermaschinen für Packgüter	
9.2.3.	Dosier- und Portioniermaschinen	
9.2.3.1.	Gravimetrische Dosierung	
9.2.3.2.	Stückdosierer	
9.2.3.3.	Volumetrische Dosierung	
9.2.4.	Mischer und Karbonisierer	
9.2.5.	Reinigungsmaschinen für Packgüter (z.B. für Obst und Salat)	
9.2.6.	Kommissioniersysteme	
9.2.7.	Produktformmaschinen	
9.2.7.1.	Schütt- und rieselfähige Packgüter	
9.2.7.2.	Stückige Packgüter	
9.2.7.3.	Viskose Packgüter	
9.2.8.	Sortier- und / oder Zuführeinrichtungen für Packgüter	
9.3.	Maschinen zum Verpacken unverpackter Produkte	
9.3.1.	Form-, Füll- und Verschleißmaschinen (FFS) für flexible Verpackungen - horizontal arbeitend	
9.3.1.1.	Siegelrandbeutel	
9.3.1.2.	Schlauchbeutel aus Folienbahn	
9.3.1.3.	Schlauchbeutel aus Folienschlauch	
9.3.2.	Form-, Füll- und Verschleißmaschinen (FFS) für flexible Verpackungen - vertikal arbeitend	
9.3.2.1.	Quaderförmige Packungen	
9.3.2.2.	Siegelrandbeutel	
9.3.2.3.	Stickpack	
9.3.2.4.	Schlauchbeutel aus Folienbahn	
9.3.2.5.	Schlauchbeutel aus Folienschlauch	
9.3.3.	Form-, Füll- und Verschleißmaschinen (FFS) für Säcke	
9.3.4.	Form-, Füll- und Verschleißmaschinen (FFS) für formstabile Packmittel	
9.3.4.1.	Blister	
9.3.4.2.	Flaschen	
9.3.4.3.	Becher	
9.3.4.4.	Tiefziehbehältnisse	
9.3.4.5.	Schalen, Trays und Mulden	
9.3.5.	Form-, Füll- und Verschleißmaschinen (FFS) von Kartonverpackungen und Schachteln	
9.3.5.1.	Horizontal-Kartoniermaschinen	
9.3.5.2.	Vertikal-Kartoniermaschinen	

9.3.6.	<i>Füll- und Verschließmaschinen (FS) für flexible Packmittel</i>	
9.3.6.1.	Beutel	
9.3.6.2.	Big-Bags (FIBCs)	
9.3.6.3.	Netze	
9.3.6.4.	Tuben	
9.3.7.	<i>Füll- und Verschließmaschinen (FS) für formstabile Packmittel (rigid container)</i>	
9.3.7.1.	Ampullen, Fläschchen, Vials, u.ä. kleinvolumige Behältnisse	
9.3.7.2.	Fässer, Kegs, u.ä. Behältnisse	
9.3.7.3.	Big-Bags (IBCs)	
9.3.7.4.	Blister	
9.3.7.5.	Flaschen	
9.3.7.6.	Eimer	
9.3.7.7.	Dosen	
9.3.7.8.	Kartuschen	
9.3.7.9.	Faltschachteln, Kartons	
9.3.7.10.	Kisten	
9.3.7.11.	Becher	
9.3.7.12.	Trommeln	
9.3.7.13.	Krüge	
9.3.7.14.	Kanister	
9.3.7.15.	Verpackungsgläser	
9.3.7.16.	Trays, Schalen, Mulden	
9.3.8.	<i>Füll- und Verschließmaschinen (FS) für Säcke</i>	
9.3.9.	<i>Maschinen zum Befüllen von</i>	
9.3.9.1.	Aeriosoldosen	
9.3.9.2.	Ampullen, Fläschchen, Vials, u.ä. kleinvolumigen Behältnissen	
9.3.9.3.	Beuteln	
9.3.9.4.	Fässern, Kegs, u.ä. Behältnissen	
9.3.9.5.	Big-Bags (IBCs)	
9.3.9.6.	Flaschen	
9.3.9.7.	Eimern	
9.3.9.8.	Dosen	
9.3.9.9.	Bechern	
9.3.9.10.	Kanistern	
9.3.9.11.	Großbehältern	
9.3.9.12.	Netzen	
9.3.9.13.	Verpackungsgläsern	
9.3.9.14.	Säcken	
9.3.9.15.	Trays, Schalen, Mulden	
9.3.9.16.	Tuben	

9.3.10.	<i>Maschinen zum Verschließen von</i>	
9.3.10.1.	Ampullen, Fläschchen, Vials, u.ä. kleinvolumigen Behältnissen	
9.3.10.2.	Beuteln	
9.3.10.3.	Fässern, Kegs, u.ä. Behältnissen	
9.3.10.4.	Flaschen	
9.3.10.5.	Eimern	
9.3.10.6.	Dosen	
9.3.10.7.	Kartons	
9.3.10.8.	Kisten	
9.3.10.9.	Bechern	
9.3.10.10.	Verpackungsgläsern	
9.3.10.11.	Säcken	
9.3.10.12.	Trays, Schalen, Mulden	
9.3.10.13.	Tuben	
9.3.11.	<i>Maschinen zum Einsetzen von Stückgütern in vorgefertigte Packmittel</i>	
9.3.11.1.	Schachteln	
9.3.11.2.	Kisten	
9.3.11.3.	Schalen (z.B. Verkaufsblister)	
9.3.11.4.	Trays u.ä. Packmittel	
9.3.12.	<i>Maschinen zum Einschieben von Stückgütern</i>	
9.3.12.1.	Kartons	
9.3.12.2.	Faltschachteln	
9.3.13.	<i>Maschinen zum Einschlagen und spiralförmigen Einwickeln von Stückgütern (keine Schrumpffolienmaschinen)</i>	
9.3.13.1.	Volleinschlagmaschinen	
9.3.13.2.	Teileinschlagmaschinen / Bandoliermaschinen	
9.3.13.3.	Einschlagmaschinen für großformatige Produkte	
9.3.14.	<i>Schrumpffolienmaschinen</i>	
9.3.14.1.	Teileinschlagmaschinen	
9.3.14.2.	Volleinschlagmaschinen	
9.3.14.3.	Einschlagmaschinen für großformatige Produkte	
9.3.15.	<i>Maschinen zum Umreifen und Umschnüren, Umreifungs- und Umschnürungspackpressen</i>	
9.3.16.	<i>Verpackungsmaschinen mit besonderen Einrichtungen zum hygienischen Verpacken</i>	
9.3.16.1.	Aseptische Abfüllmaschinen	
9.3.16.2.	CAP (controlled atmosphere packing)	
9.3.16.3.	Packmittelentkeimung	
9.3.16.4.	MAP (modified atmosphere packing)	
9.3.16.5.	Sterilverpackung	
9.3.16.6.	Vakuum	

9.4.	Maschinen zum Verpacken verpackter Produkte	
9.4.1.	<i>Aufrichtmaschinen für Kartonagen und Faltschachteln</i>	
9.4.2.	<i>Maschinen zum Befüllen von Beuteln und Säcken als Sammelpackung</i>	
9.4.3.	<i>Maschinen zum Befüllen von Schachteln als Sammel- oder Transportverpackung</i>	
9.4.3.1.	Fallpacker	
9.4.3.2.	Sideloader	
9.4.3.3.	Toploader	
9.4.4.	<i>Maschinen zum Aufrichten und Befüllen und Verschließen von Sammelpackungen</i>	
9.4.5.	<i>Einschlagmaschinen für Sammel- oder Transportverpackungen</i>	
9.4.5.1.	mit Kraftpapier oder Kartonzuschnitt	
9.4.5.2.	mit Folie und anschließendem Schrumpfen	
9.4.5.3.	mit Folie ohne anschließendem Schrumpfen	
9.4.6.	<i>Verschließmaschinen für Sammelpack- oder Transportverpackung</i>	
9.4.7.	<i>Maschinen zum Bündeln durch</i>	
9.4.7.1.	Umschnüren oder Umreifen	
9.4.7.2.	Schrumpffolien	
9.4.7.3.	Etikettieren	
9.4.8.	<i>Palettierer für</i>	
9.4.8.1.	Fässer u.ä Gebinde	
9.4.8.2.	Flaschen und Dosen	
9.4.8.3.	Schachteln und andere quaderförmige Produkte	
9.4.8.4.	Getränkekisten	
9.4.8.5.	Flexible, flächige Produkte	
9.4.9.	<i>Maschinen zum Sichern von Ladeeinheiten</i>	
9.4.9.1.	Palettenpackpressen	
9.4.9.2.	Schrumpfhaubenmaschinen	
9.4.9.3.	Umreifungs- und Umschnürungsmaschinen	
9.4.9.4.	Stretchwickelmaschinen	
9.4.9.5.	Haubenstretchmaschinen	
9.5.	Maschinen für ergänzende Funktionen im Verpackungsprozess	
9.5.1.	<i>Etikettierer (inline) für</i>	
9.5.1.1.	Heißsiegeletiketten	
9.5.1.2.	Schmelzklebeetiketten	
9.5.1.3.	Anheftetiketten	
9.5.1.4.	Haftklebeetiketten	
9.5.1.5.	Schrumpfetiketten	
9.5.1.6.	Anhängeetiketten	
9.5.1.7.	Nassklebeetiketten	

9.5.2.	Maschinen zur nachträglichen Dekoration und Ausstattung von Verpackungen	
9.5.2.1.	Kapselaufsetz- und Verkapselungsmaschinen	
9.5.2.2.	Foliermaschinen	
9.5.2.3.	Etikett-Appliziermaschinen	
9.5.3.	Automatische Füllmengen- und Preisauszeichnungssysteme	
9.5.4.	Maschinen und Einrichtungen zum Prüfen und Kontrollieren von	
9.5.4.1.	Füllhöhen	
9.5.4.2.	Fremdkörpern und Fremdstoffen	
9.5.4.3.	Verpackungsdichtigkeit	
9.5.4.4.	Produkt- und Packmittelausrichtung	
9.5.4.5.	Produkt- und Packmittelinformation	
9.5.4.6.	Produkteigenschaften	
9.5.4.7.	Produkt- und Packmittelbeschädigungen	
9.5.4.8.	Gewicht und Menge (z.B. durch Kontrollwaagen)	
9.5.5.	Maschinen zum Kennzeichnen und / oder Bedrucken im Verpackungsprozess	
9.5.5.1.	Codiermaschinen	
9.5.5.2.	Prägesysteme	
9.5.5.3.	Druckeinrichtungen	
9.5.5.4.	Track & Trace (z.B. RFID)	
9.5.6.	Applikatoren	
9.5.6.1.	Maschinen zum Einbringen von Produktbeigaben und Produktinformationen	
9.5.6.2.	Maschinen zum Anbringen von Verschließ- und Öffnungshilfen	
9.5.7.	Maschinen und Einrichtungen zum nachträglichen Pasteurisieren und Sterilisieren verpackter Produkte	
9.5.8.	Maschinen oder Einrichtungen zum Fördern, Speichern oder Ordnen von Verpackungen oder Packstücken (ohne bewegliche Flurfördermittel)	
9.5.9.	Maschinen und Einrichtungen zum Schrumpfen von Folien	
9.5.9.1.	Schrumpfrahmen	
9.5.9.2.	Schrumpfofen	
9.5.9.3.	Schrumpftank	
9.5.9.4.	Schrumpftunnel	
9.5.10.	Maschinen zur Rückgewinnung des Füllguts	
9.5.10.1.	Becher und Beutel	
9.5.10.2.	Blister	
9.5.11.	Sonstige ergänzende Funktionen	
9.5.11.1.	Stanzeinrichtungen	
9.5.11.2.	Packstoffsplicer	

9.6.	Robotersysteme	
9.6.1.	<i>Knickarmroboter</i>	
9.6.2.	<i>Portalroboter</i>	
9.6.3.	<i>Pick & Place Roboter</i>	
9.7.	Komplette Verpackungslinien	
9.7.1.	<i>Primärverpackung</i>	
9.7.2.	<i>Sekundärverpackung</i>	
9.8.	Dienstleistungsangebote	
9.8.1.	<i>Gesamtplanung / Generalunternehmer</i>	
9.8.2.	<i>Beratung</i>	
9.8.3.	<i>Projektierung und Engineering</i>	
9.8.4.	<i>Montage, Wartung, Instandhaltung</i>	
9.8.5.	<i>Schulung</i>	
9.8.6.	<i>Validierung</i>	
9.8.7.	<i>Anwendungstechnikum</i>	
9.8.8.	<i>Software</i>	
9.8.9.	<i>Retrofit</i>	
9.8.10.	<i>Ferndiagnose</i>	
9.8.11.	<i>Leasing, Miete</i>	

Bitte nennen Sie uns einen Ansprechpartner für Rückfragen:

Ansprechpartner:

Funktion:

Telefon:

E-Mail: