



Sehr verehrte Kunden und Partner,

wir freuen uns, Ihnen mit dieser Broschüre unser Unternehmen und unser Faible für hoch präzise Schnitte durch verschiedenste Arten von Lebensmitteln vorstellen zu dürfen. Ganz gleich, was Sie exakt zerteilen möchten – Torten oder Kuchen, Sandwiches, Käse, Pizza oder auch Tiernahrung:

Wir entwickeln immer die perfekte Lösung für Sie!

Als Experten für Ultraschall-Schneidlösungen sind wir Ihr persönlicher Garant für ultrapräzise Schnitte. Wir entwickeln als Ihr Partner maßgeschneiderte Maschinen- und Anlagenlösungen für Sie, die Ihre individuellen Anforderungen und persönlichen Wünsche optimal erfüllen. Unsere Technik gewährleistet den optimalen Ablauf automatisierter Schneidprozesse und die Einhaltung aller Sicherheitskriterien. Zu unseren Kunden zählen fast alle renommierten Lebensmittelhersteller in ganz Europa. Darüber hinaus sind wir auch international aktiv und haben im Lauf der Jahre ein Netz fester Handelspartner in Österreich, Polen, England, Israel, Südkorea, Schweden, Finnland, Estland, Rumänien, Russland, Australien, Kroatien, Italien, Indien und China aufgebaut.

Wenn auch Sie sich für unsere Produkte und Lösungen interessieren, würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen. Nehmen Sie ganz unverbindlich Kontakt mit uns auf und kommen Sie mit uns ins Gespräch.

Dieter Döinghaus Erik Döinghaus Holger Witkowski

Geschäftsführender Gesellschafter Prokurist Geschäftsführender Gesellschafter

Gründung

Grundsteinlegung durch Josef Döinghaus als Schmiede

Übernahme

Übernahme durch den Sohn Karl Döinghaus (Kunstschmied, Stahlbau u. orthopädische Traktorensitze)

Gebäck-Schneidemaschine

Beginn der Entwicklung von Gebäck-Schneidemaschinen in Zusammenarbeit mit einer befreundeten Großbäckerei

1. Messeausstellung

 Ausstellung auf einer Bäckereimesse in Hamburg



Ultraschall-Schneidemaschine

Entwicklung und Ausstellung der ersten Ultraschall-Schneidemaschinen

Neugründung

Neugründung als **Döinghaus cutting and more GmbH** in Salzkotten (Geschäftsführende Gesellschafter Dieter Döinghaus und Holger Witkowski)

Wachstum

Stetiges Wachstum, daher Erweiterung und Neubau der Produktionshalle

2020





MIT KNOW-HOW UND ERFAHRUNG

Wichtigste Basis des seit 20 Jahren konstanten Erfolgs sind unsere Mitarbeiter, die mit ihrem Wissen und persönlichen Engagement die positive Unternehmensentwicklung erst möglich gemacht haben. Sie sorgen täglich für die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards und begleiten unsere Kunden partnerschaftlich durch jedes Projekt.

Um den Wissensstand immer auf aktuellem Niveau zu halten, setzen wir auf eine gute und kontinuierliche Aus- und Weiterbildung unseres Teams. Wir geben das gesammelte Wissen gern an die nächste Generation weiter und bilden in folgende Berufen aus:

- // Industriemechaniker/-in: Fachrichtung Feingerätebau
- # Elektroniker/in : Fachrichtung Automatisierungstechnik
- // Technische/r Produktdesigner/-in:
 Fachrichtung Maschinen- und Anlagenbau

WIR HABEN INNOVATIONSKRAFT

Unsere Entwicklungen sind dem Markt oft eine Nasenlänge voraus und werden immer wieder mit Auszeichnungen und Innovationspreisen bedacht. Ein gutes Beispiel hierfür ist unsere USS 1000 Helios, die als modulares Maschinenkonzept erstmalig das präzise Schneiden von Hart- und Weichkäse in einem System ermöglicht.

Diese innovative Schneidlösung der Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG wurde mit dem Internationalen FoodTec Award in Silber prämiert. Die zentrale Komponente der Maschine ist das patentierte Helios-Rundmesser, das durch Weich- wie Hartkäse rollt und immer einen hochwertigen und austragfreien Schnitt garantiert.

"

Unsere Kunden kaufen nicht nur eine Maschine, sondern erhalten damit auch eine wertvolle Partnerschaft.

TECHNOLOGIEPARTNERSCHAFTEN SIND WICHTIG

Zur Lösung herausfordernder Problemstellungen bauen wir nicht nur auf unser internes Fachwissen, sondern auch auf unsere guten Kontakte zu Wissenschaft und Forschung. So erweitern wir unser Spektrum und geben unser Wissen weiter, um gemeinsam neue Ideen zu entwickeln und technologisch zu realisieren. Zu unseren langjährigen Technologiepartnern zählen die Technische Universität Berlin, das Institut für Lebensmitteltechnologie NRW und die Food-Processing Initiative.





ULTRASCHALL-SCHNEIDTECHNIK UNSERE KERNKOMPETENZ

Die Ultraschalltechnik ist perfekt geeignet, um weiche, cremige, klebrige, mehrschichtige oder gefrorene Lebensmittelprodukte sauber, glatt und hygienisch zu schneiden. Das Messer wird mit Ultraschallfrequenzen in hohe Schwingungen bis 20.000-, 30.000- oder 35.000-mal pro Sekunde versetzt und gleitet so mühelos durch verschiedenste Produkte. Durch die Vibration wird die Oberflächenreibung auf ein Minimum reduziert – der druckfreie Schnitt hinterlässt keine Verformungsspuren an den Schnittkanten.

Ein besonderer Vorteil unserer Schneidlösungen ist der hohe Grad unserer Fertigungstiefe bis in die eigene Herstellung der verwendeten Ultraschallkomponenten. Unsere Kunden schätzen diese durchgängig hohe Qualität *Made in Germany*.



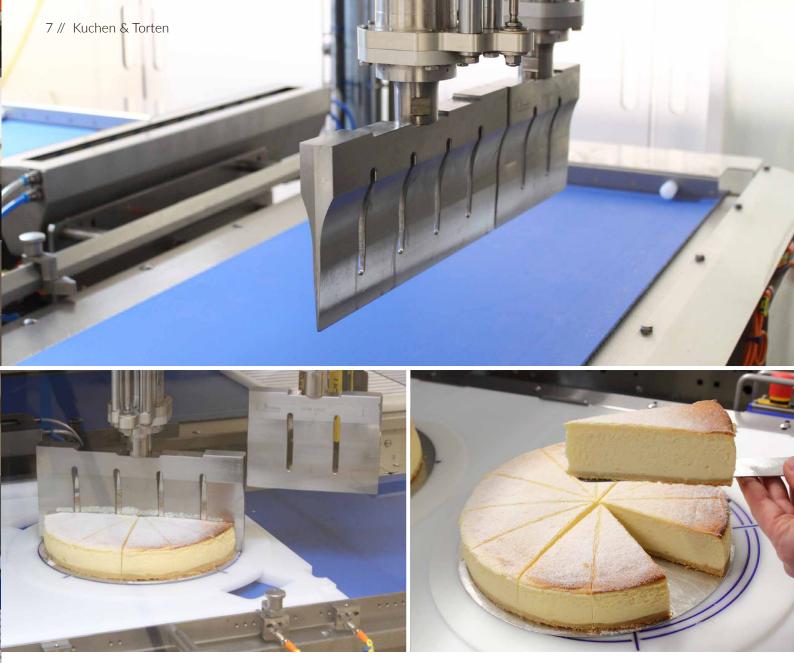


FÜR JEDEN BEDARF DIE RICHTIGE LÖSUNG

Ultraschall-Schneidmaschinen der Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG sind immer individuell an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst. Wir bieten für den Konditor kleine Lösungen, die perfekt funktionieren und das Budget nicht zu sehr belasten. Für die Lebensmittelindustrie konzipieren und fertigen wir leistungsstarke automatisierte Schneidanlagen, die maximale Präzision bei hohen Stückzahlen gewährleisten. Wir prüfen in jedem Fall, wie sich die das jeweilige Produkt mit seiner speziellen Rezeptur beim Schneidvorgang verhält und stellen die Maschine optimal ein.

Ganz gleich, ob Sie uns im handwerklichen oder industriellen Bereich beauftragen: Wir richten uns immer nach Ihren Wünschen und überzeugen Sie mit schnellen, flexiblen und kompakten Lösungen, die sich in der Praxis bewähren.

Ein besonderer Vorteil, den unsere Kunden schätzen, ist unser hervorragender Service, mit dem wir Sie auch nach der Inbetriebnahme dauerhaft unterstützen – unkompliziert, kompetent und immer freundlich.



JEDES STÜCK EIN MEISTERSTÜCK

Unsere Ultraschall-Schneidlösungen im Kuchen- und Tortenbereich überzeugen durch kompakte Ausmaße und eine bis in jedes Detail ausgeklügelte Technologie. Variable Stückgrößen- und formen, Segmente und Schneidgeschwindigkeiten machen unsere Maschinen zu vielseitig einsetzbaren Allroundtalenten. Das Einlegen der Produkte und die Bedienung sind ganz einfach und komfortabel. Ein Eingreifen in die Maschine wird während des Schneidens durch Sicherheitssysteme verhindert.

Der gesamte Maschinenaufbau bietet ein Höchstmaß an Hygiene: Alle Teile und Flächen lassen sich innerhalb weniger Minuten problemlos reinigen. Im industriellen Bereich sind die Maschinen durch entsprechende Förderbänder und Zuführeinrichtungen hochgradig automatisierbar.

Eine Eingabe des Schneidmusters (Rezept) über das Touch-Panel erspart eine zusätzliche Programmierung. Denn die gespeicherten Rezepte können durch einfache Anwahl des Rezeptnamens jederzeit wieder bequem neu hochgeladen werden. Die Bleche und Produkttypen, die nicht zum gewählten Programm gehören, werden von der Maschine erkannt und gemeldet.

Unsere präzisen Schnitte setzen Ihre einzigartigen Kreationen perfekt in Szene.





Jeder Anlagenteil und jede Komponente ist bis ins Detail sorgfältig durchdacht – für maximale Funktionalität und perfekte Ergonomie.



- // Einfache, intuitive Bedienung
- // Industrie 4.0 mit Fernwartung
- // Stabilität durch Edelstahlrahmen
- // Sichtbare Produktion
- // Nachhaltigkeit durch Low Energy-Servoantriebe
- // Clean Go!-Design mit hygienischem Aufbau
- // Bänder ohne Demontage abnehmbar
- // Zugänglichkeit von allen Seiten

- // Mannshohe Sicherheitstüren
- # Freiraum unter den Bändern für einfache und schnelle Reinigung
- // Programmierbare Messerreinigung mit
 Frischwasser-Reinigungssystem
- // Zusätzliche UVc-Desinfektion bei besonderen hygienischen Anforderungen
- // ProAktiver Messerschutz



SCHNEIDEN SIE DOCH, WAS SIE MÖCHTEN!

Mit einem kompletten Portfolio an Lösungen für die Pizzaund Sandwichherstellung sowie für Tiernahrung machen wir unser Angebot für Sie komplett. Alle Maschinen überzeugen – wie unser ganzes Sortiment – durch hohen Bedienkomfort, intuitive Steuerung der Schneidvorgänge und ein Höchstmaß an Hygiene. Die Stücklängen und -breiten sowie die Schneidgeschwindigkeiten sind je nach Bedarf frei einstellbar. Variable Förderbänder und Zuführeinrichtungen gewährleisten eine optimale Reproduktionsgenauigkeit bei hohen Durchlaufgeschwindigkeiten.



BUTTERWEICHE KÄSESCHNITTE

Unsere USS 1000 Helios, für die wir als weltweit erste Maschine für den Einsatz im kombinierten Weich- und Hartkäsebereich einen Innovationspreis erhielten, haben wir Ihnen auf Seite 4 bereits vorgestellt. Wir planen und konfigurieren wie für alle Lebensmittelbranchen, für die wir tätig sind, auch für den Käseschnitt maßgeschneiderte Lösungen, die alle Vorgaben erfüllen.

Ganz gleich, ob Sie eine Schneidemaschine für eine handwerklich ausgerichtete Käserei im mittleren Stückzahlbereich oder für die industrielle Produktion mit entsprechender Automatisierung benötigen:

Wir entwickeln für Sie immer die beste Lösung.



Wir entwickeln für jedes Schnittgut und jede Schnittmenge die Maschine, die Sie sich wünschen.



BERATUNG UND ANGEBOT



PLANUNG



FERTIGUNG



INBETRIEBNAHME UND SCHULUNG





DOKUMENTATION

QUALITÄTSPRÜFUNG



Mit einem kompletten Portfolio an Lösungen für die Pizza- und Sandwichherstellung sowie für Tiernahrung machen wir unser Angebot für Sie komplett. Alle Maschinen überzeugen – wie unser ganzes Sortiment – durch hohen Bedienkomfort, intuitive Steuerung der Schneidvorgänge und ein Höchstmaß an Hygiene.

Die Stücklängen und -breiten sowie die Schneidgeschwindigkeiten sind je nach Bedarf frei einstellbar. Variable Förderbänder und Zuführeinrichtungen gewährleisten eine optimale Reproduktionsgenauigkeit bei hohen Durchlaufgeschwindigkeiten.



KOSTENLOSER TESTLAUF

Als ganz besonderen Service kommen wir mit einer unserer Ultraschall-Schneidmaschinen direkt bei Ihnen vorbei und zeigen Ihnen live, wie ultraleichtes Schneiden mit höchster Präzision gelingt.

Sie lernen alle Möglichkeiten und Vorteile kennen und erhalten so eine optimale Basis für Ihre Entscheidung.



VIELEN DANK!

Wir bedanken uns an dieser Stelle bei unseren Partnern für perfekte Leistungen und hervorragende Produkte, die unser Unternehmen unterstützen. Auf eine gute weitere Zusammenarbeit und eine gemeinsam erfolgreiche Zukunft!







Ihr Elektrotechnik-Partner

straschu

- Kabel, Leitungen & Verlegesysteme
- Automatisierungstechnik
- Gehäuse und Schaltschranksysteme
- Energieverteilung und management Antriebstechnik
 - Sensorik

Konfektionierung

straschu-ev.de straschu-shop.de

Ein starker Partner.





Sondermaschinenbau | Lohnfertigung | Siegelköpfe Neu- und Gebrauchtmaschinen | Ersatzteilservice

PAMOG GMBH · Wankelstraße 2 · 33449 Langenberg · Tel. +49 (0)5248 82420-0 · info@pamog.de · www.pamog.de

Fadenkreuzlaser

Der Fadenkreuzlaser projiziert rote oder grüne Kreuze und Winkel mit variablen Dimensionen zum Ausrichten, Zentrieren oder Anlegen auch auf ungünstigen Oberflächen.



IG-Laserstechnik

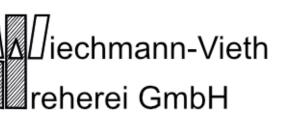
Industriestraße 7 53909 Zülpich

IGL Positionierungslaser

Positionierungslaser mit Punkt, Linie oder Kreuzoptik zur direkten Installation in Maschinen und Anlagen. Kleine Bauformen, fokussierbare Optiken, variabler Spannungseingang 5-30V DC und augensichere Laserklassen.



E-Mail: info@igl.com.de www.igl.com.de





Am Schlinge 23 · 33154 Salzkotten

Tel.: +495258-9803488

Fax: +495258-9387750

dreherei@wiechmann-vieth.de

www.wiechmann-vieth.de

INDIVIDUELLE FERTIGUNG nach Muster, Skizze und Zeichnung

DREHEN

Auf unseren Drehmaschinen fertigen wir aus allen zerspanbaren Werkstoffen Drehteile mit:

- Durchmesser bis 300 mm
- Länge bis 1100 mm

FRÄSEN

Gefräst werden in unseren Bearbeitungszentren Halbzeuge mit den Abmessungen:

- X-Achse bis 1100 mm
- Y-Achse bis 500 mm
- Z-Achse bis 600 mm

MESSEN

Zur Sicherstellung der geforderten Präzision werden alle Messungen unter kontrollierten Bedingungen ausgeführt. Gemessen wird mit optischen wie auch mechanischen Messmaschinen. Wir bieten Messprotokolle an mit:

• Einzelpositionen • Oberflächengüte





Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG
Breite Werl 30
33154 Salzkotten
+49 5258 2107-0
sales@cuttingandmore.de
www.cuttingandmore.de