

Neue Kutter & Wölfe von Seydelmann: Innovationen für das Handwerk

Für das Handwerk bietet die Maschinenfabrik Seydelmann ein großes und zukunftsweisendes Maschinenprogramm an Kuttern und Wölfen an. Die Innovationen der Konstrukteure und Maschinenbauer des Traditionsunternehmens zielen darauf ab, die Qualität von Fleischerzeugnissen zu verbessern.



Hochleistungskutter von Seydelmann. © Beigestellt

Der 90-Liter-Hochleistungskutter K 96 übernimmt eine Vielzahl von Arbeitsschritten. Die Maschine ist mit einem hydraulischen Hauptdeckel und Auswerfer ausgestattet. Überdies verfügt sie über die bewährten **Seydelmann** Knieschalter. Optional können die hydraulischen Funktionen über Kreuzschalter bedient werden. Wie alle **Seydelmann** Kutter zeichnet sich auch der K 96 durch eine nahtlose, weitgehend massiv rostfreie Konstruktion aus. Diese macht die Kutter besonders robust und erleichtert die Reinigung.

Innovative Hochleistungskutter

Zu den zukunftsweisenden Hochleistungskuttern von Seydelmann zählt auch der neu entwickelte 120 Liter Vakuum-Koch-Kutter K 124 H. Die Maschine ist wie der K 96 mit hydraulischem Hauptdeckel und Produktauswerfer ausgerüstet. Darüber hinaus verfügt sie über eine integrierte hydraulische Beladevorrichtung. Diese erleichtert die Arbeit enorm und ermöglicht effizientes Arbeiten.

Die Qualität der hergestellten Wurstwaren kann durch die Vakuum- und Kochfunktion des K 124 H entscheidend gesteigert werden. Unter Vakuum können die Fleischzellen besser zerkleinert werden, da die Zellmembran instabiler wird. Die Feinstzerkleinerung unter Vakuum bewirkt einen wesentlich höheren Eiweißaufschluss. Überdies erhält das Brät eine extrem starke Bindung und wird dadurch sehr kompakt. Folglich kann erheblich mehr Eis zugegeben werden.

Geschmacksbeeinflussende Stoffe treten vermehrt aus den Zellen aus. Außerdem kommen Gewürze besser und stärker zur Entfaltung. Durch den geringen Lufteinschluss bleibt die Farbe des Bräts besser erhalten. Die erhebliche Verminderung der Fettoxidation und die starke Unterdrückung der Vermehrung von Keimen durch den Ausschluss von Sauerstoff bewirken eine deutlich längere Haltbarkeit der Wurst. Der Vorteil der Kochfunktion des K 124 H liegt zunächst in der Zeitersparnis, da die Arbeitsgänge des Kochens und Kutters auf einmal erledigt werden. Geschmacksstoffe, Aromen und Eiweißstoffe, die sonst im Kochwasser verloren gehen würden, können im K 124 H mit Kochfunktion erhalten werden. Durch heißes Emulgieren von Fleisch, Fett und Wasser wird eine beständige, stabile Wurstmasse erzeugt.



Robuste Wolftechnik

Auch in der Wolftechnik weisen die robusten, weitgehend massiv rostfreien Seydelmann Maschinen eine Vielzahl an technischen Feinheiten auf. Der Automatenwolf AD 114 zeichnet sich durch einen starken, weitgehend verschleiß- und wartungsfreien zweitourigen Hauptantrieb und einen leistungsstarken zweitourigen Antrieb für die weite, konische Zubringerschnecke aus.

Die Geschwindigkeiten der Zubringer- und Arbeitsschnecke können separat zueinander geschaltet werden. Die konische Zubringerschnecke erfasst große Fleischstücke und fördert sie ohne Brückenbildung in die Arbeitsschnecke.

Der Mischwolf MD 114 ist mit zwei kräftigen Armen und einer zweitourigen Hauptschnecke ausgestattet. Das Mischwerk läuft vor- und rückwärts mit Intervallautomatik. Es arbeitet als automatischer Zubringer und bei ausgeschalteter Schnecke als Menger. Die Mischkapazität beträgt ca. 50 kg. Wie alle **Seydelmann Maschinen** werden die Seydelmann Wölfe in großer Fertigungstiefe überwiegend von Hand auf Bestellung gebaut. So können individuelle Wünsche der Kunden berücksichtigt und realisiert werden.

Alle Informationen gibt es bei [**www.strasser.co.at**](http://www.strasser.co.at)

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at**](http://fleischundco.at)**