

Revolution in der Lebensmitteltechnik: Seydelmann setzt neue Maßstäbe bei Hygiene, Ergonomie und Energieeffizienz

Die Maschinenfabrik Seydelmann präsentiert eine neue Generation Kutter und führt mit Fokus auf Hygienic Design, Ergonomie, Digitalisierung, Automatisierung und Energieeffizienz zahlreiche innovative Neuerungen in den Markt ein.



Mit der neuen eco+-Baureihe erweitert Seydelmann sein Portfolio um eine besonders verbrauchsoptimierte Maschinenreihe. © Beigestellt

In der Lebensmittelproduktion gelten höchste Hygienestandards, die von innovativen Unternehmen wie der Maschinenfabrik **Seydelmann** stetig weiterentwickelt werden. Die neuesten Innovationen der **Seydelmann-Kutter** bringen in puncto Hygiene, Ergonomie und Energieeffizienz bedeutende Fortschritte mit sich und setzen damit neue Maßstäbe in der Branche.

Hygienische Edelstahlverarbeitung und optimierte Reinigung

Ein Schlüsselement der Seydelmann-Kutter ist die hochwertige Verarbeitung aus rostfreiem Edelstahl. Die polierten und passivierten Oberflächen sowie die eingelassenen Abdeckungen mit Hygiene-Schnellverschlüssen bieten eine ideale Grundlage für eine hygienische Produktion.

Die zentrale Schmierung befindet sich außerhalb des Produktbereichs oder ist als automatische Zentralschmierung verfügbar, um das Risiko von Produktkontamination zu minimieren. Sämtliche Kunststoffe sind in blauer Farbe gehalten, wodurch eventuelle Rückstände leicht erkannt werden können, und die gute Zugänglichkeit zu allen Maschinenbereichen erleichtert die Reinigung erheblich.

Ein besonderes Highlight ist die verbesserte Zugänglichkeit unter der Schüssel. Bei allen Kuttern wurden große Reinigungsluken eingeführt, die eine rundum einfache und ergonomische Reinigung ermöglichen, ohne die Stabilität des Maschinenständers zu beeinträchtigen. Besonders bei den Vakuum-Koch-Kuttern geht Seydelmann noch einen Schritt weiter: Die entnehmbare, metall-detektierbare Dichtung zwischen Schüssel und Maschinenständer erlaubt eine vollumfängliche Reinigung und macht aufwendige Anpassungsarbeiten beim Austausch überflüssig.

Ergonomie für das Handwerk

In der Praxis spielen ergonomische Verbesserungen eine wesentliche Rolle. Seydelmann-Kutter können optional mit einer Hebevorrichtung für Euronorm-Fleischkisten ausgestattet werden. Die Fleischkisten werden auf Arbeitshöhe angehoben, was die Arbeit erleichtert und gleichzeitig den Rücken des Bedieners schont. Der Bediener kann die schweren Kisten stehend und ohne Belastung direkt in die Maschine geben, was nicht nur ergonomische Vorteile bietet, sondern auch Zeit spart.

Zusätzlich erleichtern Produktauswerfer an Handwerkskuttern das Entleeren der Maschine: Sie schwenken ohne

Muskelanstrengung in die Schüssel ein und aus, um restloses Entleeren zu ermöglichen.

Das S24-Messersystem für Industrie und Handwerk

Auch das neue **S24-Messersystem** überzeugt mit einfacher Handhabung. Es kommt ohne Schrauben und Spannsätze aus und ist dank eindeutiger Markierungen schnell und prozesssicher zu montieren.

Die optionale Schnellspannmutter sorgt zudem dafür, dass der Einsatz von schweren Schraubenschlüsseln überflüssig wird – eine weitere Erleichterung im Arbeitsalltag.

Digitalisierung & Automatisierung: Auto-Command-500-Steuerung

Die vierte Generation der Seydelmann-Handwerkskutter ist mit der neuen **Auto-Command-500-Steuerung** ausgestattet. Diese ermöglicht neben dem manuellen Betrieb auch die automatische Programmsteuerung unterschiedlicher Rezepturen. Das benutzerfreundliche Design und die Anzeige-Logik sorgen für eine sichere und intuitive Bedienung, eine wertvolle Unterstützung angesichts des Fachkräftemangels in der Branche.

Alle relevanten Daten sind aus der Entfernung klar ablesbar, und die robuste Ausführung der Steuerung in Schutzklasse IP 69K erlaubt eine einfache und gründliche Reinigung.

Energieeffizienz & Nachhaltigkeit

Mit der neuen **eco+-Baureihe** erweitert Seydelmann sein Portfolio um eine besonders verbrauchsoptimierte Maschinenreihe. Die Ausstattung mit modernen Energieeffizienz-Motoren und Frequenzumrichtern ermöglicht Einsparungen von

bis zu 40 Prozent.

Dank der geringeren Anschlussleistung und der Vermeidung von Stromspitzen erfüllen die Maschinen zudem die Kriterien für Förderfähigkeit, was den Einsatz besonders attraktiv macht.



Revolution in der Lebensmitteltechnik: Seydelmann setzt neue Maßstäbe bei Hygiene, Ergonomie und Energieeffizienz (Bild: Seydelmann)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at