

Maschinenfabrik Seydelmann lädt zur Entdeckungsreise auf der Anuga ein

Auch die Maschinenfabrik Seydelmann wird wieder mit einem großen Stand auf der Anuga FoodTec in Köln vertreten sein. In den Hallen 9.1 und 10.1 zeigt das Unternehmen fast das komplette Maschinenportfolio – unter anderem auch zwei komplette Produktionslinien – und zahlreiche Neuheiten. Hier bekommen Sie einen kleinen Vorgeschmack, denn Vorfreude ist bekanntlich die beste Freude.



Der neue Vakuum-Konti-Kutter KK 144 c von Seydelmann. © Beigestellt

Mit von der Partie ist der neue kompakte **Vakuum-Konti-Kutter KK 144 c** – der kleine Bruder des ebenfalls neuen KK 254 c. Beide Maschinen ermöglichen, bei sehr kompakter Bauweise, eine Feinstzerkleinerung unter Vakuum. Von jeher treibt **Seydelmann** die Entwicklung der Branche voran und

überträgt konsequent Neuerungen der Industrie ins Handwerk und umgekehrt. Dieses Prinzip liegt auch dem völlig neu entwickelten **Automatenmischwolf AE 130 M** zugrunde. Der Automatenmischwolf AE 130 M vereint bei niedriger Bauhöhe und geringem Platzbedarf vier Funktionen und erhöht damit die Flexibilität in der Produktion. Er ermöglicht das Mischen und Homogenisieren und anschließendes Wolfen über den Wolfauslass oder Wolfen mit anschließendem Mischen und Entleerung über die Entleerklappe. Dank entnehmbarem Mischwerk und großer Zubringerschnecke ist er auch als reiner Automatenwolf einsetzbar und kann problemlos auch ganze Muskelstücke zuverlässig dem Schneidsatz zuführen. Der Einsatz als reiner Mischer mit Entleerung über die separate Entleerklappe rundet die Einsatzmöglichkeiten ab. Optional kann der neue Automatenmischwolf AE 130 M mit einem manuellen oder pneumatischen Trennsatz, der neuen Seydelmann Schneidtrommel und einer Hebevorrichtung für E2-Kisten ausgestattet und betrieben werden.

Neue Ausstattung des Automatenwolfs

Eine weitere Neuheit ist die Ausstattung des Automatenwolfs AE 130 mit der **Seydelmann Schneidtrommel**, die seit Jahren bereits erfolgreich bei Industriewölfen bis Auslassgrößen bis 200 mm eingesetzt wird. Sie gewährleistet das effiziente Austrennen von Hartteilen wie Knochenstücken, Knorpeln oder Sehnen. Einzigartig ist, dass auch Fremdkörper wie Kunststoffteilchen oder Folienreste zuverlässig und ohne weitere Zerkleinerung ausgetrennt werden. Das aus Lochtrommel und verlängerter Arbeitsschnecke bestehende System ermöglicht, im Vergleich zu konventionellen Schneidsätzen, einen deutlich höheren Durchsatz und damit Stundenleistung bei geringerem Temperatureintrag. Das System arbeitet berührungsfrei und daher ohne Metallabrieb. Auf der Messe mit dabei der Universalwolf AU 200 U mit Schneidtrommel.

Automatik für unterschiedliche Rezepturen

Neu ist auch die Steuerung Auto-Command 500, die nun bei allen Handwerkskuttern die Standardausstattung ist. Sie ermöglicht neben dem manuellen Betrieb auch eine automatische Programmsteuerung unterschiedlicher Rezepturen. Das benutzerfreundliche Design und die Logik der Anzeige stellt eine prozesssichere und intuitive Bedienung sicher und ist auch eine Antwort auf den Fachkräftemangel in der Branche. Alle relevanten Daten sind auch aus der Entfernung klar ablesbar und die robuste Ausführung in Schutzklasse IP 69K erlaubt die einfache und gründliche Reinigung. Das Anlegen der Rezepte erfolgt über den Touchscreen der Steuerung, die Programmauswahl und der Programmstart weiterhin über die Kniehebelschalter an der Maschine.

Alle Infos gibt es bei **Strasser Ges.m.b.H & Co.KG**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at