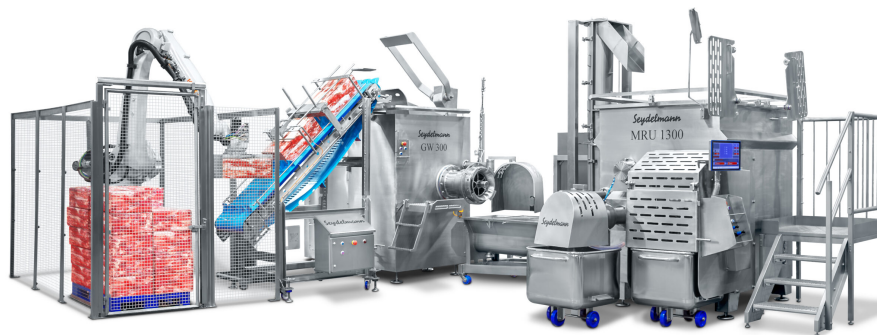


Seydelmann setzt Maßstäbe auf der Anuga FoodTec 2024

Auf der Anuga FoodTec 2024 beeindruckte Seydelmann mit Innovationen in Automatisierung und Sicherheit, präsentiert in einem umfangreichen Maschinenportfolio.



Seydelmann hat auf der Anuga Foodtec 2024 seine führende Rolle in der Branche gezeigt. Besonders die neue Robotertechnik beeindruckte. © Beigestellt

Die **Anuga FoodTec**, als internationale Fachmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, bot auch im Jahr 2024 wieder eine Bühne für Innovationen und zukunftsweisende Technologien. Ein herausragender Auftritt gelang dabei der **Maschinenfabrik Seydelmann**, die mit einem breiten Spektrum an Maschinen und bahnbrechenden Neuentwicklungen die Aufmerksamkeit auf sich zog.

Revolution in der Automatisierung

Einer der Höhepunkte am Seydelmann-Stand war die Vorstellung einer fortschrittlichen Automatisierungslösung mittels

Robotertechnik. Diese Innovation adressiert speziell den ersten, oft noch manuell geprägten Schritt der Produktionskette: das Entleeren der Transportbehälter und das Auflegen von Gefrierfleischblöcken. Seydelmanns **Industrieroboter**, der den strengen Hygienevorgaben der Lebensmittelproduktion entspricht, demonstrierte eindrucksvoll seine Fähigkeit, diese Aufgaben präzise und kontinuierlich zu übernehmen, wodurch ein höherer Durchsatz bei gleichzeitig reduziertem Kontaminationsrisiko erreicht wird. Die verschiedenen Greifersysteme, exakt abgestimmt auf die zu handhabenden Materialien, versprechen dabei einen schonenden Umgang sowohl mit dem Produkt als auch mit den Behältern.

Visuelle Schneidsatzerkennung

Ein weiteres Highlight war die Einführung der visuellen Schneidsatzerkennung. Diese innovative Technologie gewährleistet, dass nur der korrekt eingebaute **Schneidsatz** verwendet wird, was eine immense Bedeutung für die Produktqualität, Sicherheit und Langlebigkeit der Maschine hat. Fehlerquellen werden dadurch eliminiert, und der Produktionsprozess wird erheblich sicherer und effizienter gestaltet. Die Schneidsatzerkennung arbeitet mit Data-Matrixcodes auf den Schneidsatzteilen, die vor dem Einbau gescannt werden müssen. Dieses System ermöglicht nicht nur eine fehlerfreie Montage, sondern stellt auch sicher, dass die Maschine nur mit dem korrekten, in der Rezeptur hinterlegten Schneidsatz betrieben wird.

Die neuesten Maschinenmodelle von Seydelmann

Mit dem **Vakuum-Konti-Kutter KK 144 c** und dem **Automatenmischwolf AE 130 M** stellte Seydelmann zwei neu entwickelte Maschinen vor, die für Begeisterung sorgten. Der KK 144 c, als kompakter Bruder des KK 254 c, ermöglicht eine

Feinstzerkleinerung unter Vakuum und verspricht dadurch eine erhöhte Haltbarkeit und Gewichtstreue der Endprodukte. Der AE 130 M, eine Kombination aus Mischer und Wolf, zeichnet sich durch seine niedrige Bauhöhe und den geringen Platzbedarf aus. Er vereint vier Funktionen in einer Maschine und bietet damit eine erhöhte Flexibilität in der Produktion. Optional ausgestattet mit einem manuellen oder pneumatischen Trennsatz und der neuen Seydelmann **Schneidtrommel**, erhöht diese Maschine die Effizienz und Qualität der Fleischverarbeitung.

Auto-Command 500 Steuerung

Die Einführung der neuen **Steuerung Auto-Command 500** markiert einen weiteren Fortschritt. Sie ist nun Standard bei allen Handwerkskuttern von Seydelmann und ermöglicht neben dem manuellen Betrieb eine automatische Programmsteuerung unterschiedlicher Rezepturen. Diese intuitive und benutzerfreundliche Steuerung vereinfacht das Rezeptmanagement erheblich und trägt dazu bei, den Fachkräftemangel in der Branche zu adressieren.

Seydelmann hat seine führende Rolle in der Branche gezeigt

Seydelmann hat auf der Anuga FoodTec 2024 eindrucksvoll seine führende Rolle in der Entwicklung innovativer Lösungen für die Fleischverarbeitungsindustrie unter Beweis gestellt. Die präsentierten Automatisierungslösungen, die visuelle Schneidsatzerkennung und die neuen Maschinenmodelle setzen neue Standards in Sachen Effizienz, Sicherheit und Qualität. Mit diesen Innovationen zeigt Seydelmann, dass das Unternehmen bestens aufgestellt ist, um die Herausforderungen der Zukunft zu meistern und die Fleischverarbeitungsbranche nachhaltig zu prägen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at