



Hackfleischlinie mit 3 Universalwölfen AU 200 U, 2 Mixern MR 3500, 2 Großbehälter-Beladevorrichtungen BS 800, 5 Förderbändern und einem Schneckenförderer.



Seydelmann

Das traditionsreiche Familienunternehmen steht seit mehr als 180 Jahren für Qualität und Innovation. Seydelmann ist weltweiter Marktführer und in über 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten aktiv. „Made in Germany“ – neben Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte wie die Metallbearbeitung, elektrische Montage und Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm eine unübertroffene Produktionsbreite auf. Primär zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren entwickelt, haben sich Seydelmann-Maschinen auch bei der Herstellung von Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, bei Fisch-, Käse-, Gemüse- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie bewiesen.

Maschinenportfolio

Seydelmann-Kutter sorgen mit extrem schnellen Messern für sehr hohen Eiweißaufschluss und absolute Feinheit. Dank moderner Technologie kann das Material neben der Zerkleinerung und Emulgierung auch gekühlt, gekocht und unter Vakuum bearbeitet werden. Seydelmann-Wölfe zerkleinern schnell und effizient frisches, gekochtes und gefrorenes Material – selbst ganze Gefrierfleischblöcke. Seydelmann-Mischer eignen sich bestens zum Mischen, Voremulgieren und Standardisieren von Ausgangsmaterialien mit Gewürzen oder Hilfsstoffen. Sie sichern unter Vakuum und mit Kühlung (Stickstoff oder CO₂) eine schonende und gleichmäßige Vermischung. Seydelmann-

Feinstzerkleinerer, die Conti-Kutter, produzieren hochwertige Emulsionen in kürzester Zeit. Sie erzielen zuverlässig hohe Stundenleistungen im kontinuierlichen Betrieb.

Kundenorientierung

Jede Seydelmann-Maschine wird auf Bestellung produziert. Spezifische Kundenwünsche und -bedürfnisse werden berücksichtigt. Handwerksbetriebe und industrielle Verarbeiter aller Betriebsgrößen finden bei Seydelmann die geeigneten Maschinen – auch im Leasing.

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Leistungsstarke Maschinen mit innovativen Ausstattungen sichern den Nutzern Wettbewerbsvorteile durch hohe Effizienz und beste Produktqualität**
- ▶ **Seydelmann-Maschinen gelten als äußerst langlebig und störungsunempfindlich**
- ▶ **Deutlich höhere Stundenleistung der Maschinen und höchste Qualität der Endprodukte**

Sortiment:	Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer, Mischer und Produktionslinien
Anwendungen:	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, Fisch-, Käse-, Gemüse- und Obstprodukten, Tiernahrung, Suppen, Saucen, Süßwaren, Backwaren, Füllungen, Convenience Food u. a.



Hochleistungskutter K 75 AC-8 und Automatenwolf AD 114

Sitz und Verkauf: Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Tel. 0711 490090-0
 Fax 0711 490090-90 | info@seydelmann.com | www.seydelmann.com
Werk, Niederlassung und Service: Burgstallstraße 1-3 | 73431 Aalen
 Tel. 07361 5650 | Fax 07361 35951 | aalen@seydelmann.com

