



Produktionslinie für Brühwurst

# Maschinenfabrik Seydelmann

Die Maschinenfabrik Seydelmann KG feierte 2018 ihr 175-jähriges Bestehen. Das traditionsreiche Unternehmen steht für Qualität und Innovation. Vieles, was heute in der Branche Standard ist, erblickte bei Seydelmann das Licht der Welt. Seydelmann ist weltweiter Marktführer und in 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten aktiv.

„Made in Germany“ ist gelebte Einstellung – neben Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte wie Metallbearbeitung, elektrische Montage und Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm heute eine unübertroffene Produktionsbreite auf.

Seydelmann Kutter sorgen mit den extrem schnellen Messern für sehr hohen Eiweißaufschluss und absolute Feinheit und produzieren Wurstwaren von bester Qualität. Dank modernster 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. Mit dem passenden Seydelmann Wolf wird ein absolut klares Schnittbild erreicht.

Seydelmann Mischer eignen sich bestens zum Mischen, Vor-emulgieren und Standardisieren von Ausgangsmaterialien mit Gewürzen oder Hilfsstoffen. Sie sichern unter Vakuum und mit Kühlung eine schonende und gleichmäßige Vermischung.

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

Handwerksbetriebe und industrielle Fleischverarbeiter aller Betriebsgrößen finden bei Seydelmann die geeigneten Maschinen. Primär zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren entwickelt, haben sich Seydelmann Maschinen auch bei der Herstellung von Fisch-, Käse-, Gemüse- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie bewiesen.

Jede Seydelmann Maschine wird auf Bestellung produziert. Spezifische Kundenwünsche und -bedürfnisse werden berücksichtigt.

<b>Sortiment:</b>	Kutter, Mischer, Wölfe, Feinstzerkleinerer und Produktionslinien
<b>Anwendungen:</b>	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch-, Käse-, Gemüse- und Obstprodukten, Tiernahrung, Suppen, Saucen, Süßwaren, Füllungen, Convenience Food u. a.
<b>Branche:</b>	Maschinenbau

## ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Leistungsstarke Maschinen mit innovativen Ausstattungen sichern ihren Nutzern Wettbewerbsvorteile durch hohe Effizienz und beste Produktqualität**
- ▶ **Schneller und zuverlässiger 24-h-Service**
- ▶ **Seydelmann Maschinen gelten als äußerst langlebig und störungsunempfindlich**
- ▶ **Deutlich höhere Stundenleistung der Maschinen und höchste Qualität der Endprodukte**



Vakuum-Koch-Kutter K 64 AC-8

„Cutter Blitz“ 1910: erster Kutter in Serienfertigung (re.).

**Sitz und Verkauf:** Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Tel.: +49 (0) 711 490 09 00  
 Fax: +49 (0) 711 49 00 90 90 | E-Mail: info@seydelmann.com | www.seydelmann.com  
**Werk, Niederlassung und Service:** Burgstallstraße 1-3 | 73431 Aalen  
 Tel.: +49 (0) 7361 56 50 | Fax: +49 (0) 7361 359 51 | E-Mail: info@aa.seydelmann.com

*Seydelmann*