

# Seydelmann Kundenzentrum

## Lebensmittelproduktion mit EU-Zulassung

DE  
BW 18159  
EG



### Ihre Möglichkeiten bei uns:

- Produktentwicklung und -optimierung
- Verfahrensentwicklung und -optimierung
- Gegenüberstellung technologischer Prozesse
- Potenzialermittlung zur Kostenreduktion
- Vorführungen/Tests
- Schulungen



### Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com  
www.seydelmann.com

Tel. +49 (0)7361 / 565 0  
Fax: +49 (0)7361 / 359 51

**Kutter · Mischer · Wölfe**  
**Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**





## Ausstattung:

- Trockenlager, Kühl- und Gefrierräume zur Temperierung und Lagerung verschiedener Rohstoffen, auch in größeren Mengen
- Vakuumpoch-Kutter K 124 H AC-8 mit Stickstoffkühlung
- Automatenwolf AE 130-3 mit pneumatischem Trennsatz und Schneidtrommel
- Vakuumpocher VMR 1000 mit Kocheinrichtung und Stickstoff-Kühlung
- Hochleistungskutter K 60 AC-8 mit Hebevorrichtung und Produktauswerfer
- Normwagentumbler VTT 200 X
- Die Produktion an anderen Maschinen aus unserem Portfolio ist ebenfalls möglich, z. B. Konti-Kutter, Mischwölfe, Handwerkskutter uvm.
- Vakuumpfüller, Füllwolf, Formtechnik
- Rauch-/Kochanlage mit Reibrauch, Flüssigrauch, Kühlung & Backfunktion
- Brühkessel
- Labortechnik (Fett- und Feinheitsanalyse, Restluftmessung uvm.)
- Gastronomieküche zur Zubereitung und Verkostung (Kochen, Backen, Frittieren, Braten, Grillen etc.)



Brüh- und Kochwurst



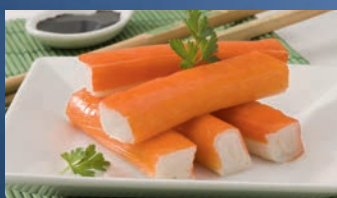
Hackfleischprodukte/Burger



Rohwurst



Vegetarische & vegane Produkte



Surimi und Fischprodukte



Nuggets und andere Formprodukte



Backwaren



Rework



Füllung von Teigwaren



Obst & Gemüse/Babynahrung



Käseprodukte



Süßwaren & Nussprodukte



Salate



Brotaufstriche und Pesto



Tiernahrung und Belohnungsfutter



Pharmazeutika und Kosmetika