

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

B 6961 Ausgabe 10 Oktober 2017
www.fleischerei.de



Bei der Meister feines Fleisch – feine Wurst GmbH kommen gleich zwei Vakuumpoch-Kutter K 754 von Seydelmann zum Einsatz.

Seydelmann

Ein Kutter für alles

Bei einem breit gefächerten Sortiment und großen Produktionsmengen ist es eine Herausforderung, für alle Produkte eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten. Gerold Gutekunst, Produktionsleiter und Prokurist der Meister feines Fleisch – feine Wurst GmbH, setzt dazu unter anderem auf die vielseitigen Vakuumpoch-Kutter K 754 von Seydelmann. Im *Fleischerei*-Praxistest spricht er über seine Erfahrungen mit dem Kutter.

Ein Sortiment von rund 250 Artikeln produziert der Betrieb im schwäbischen Gäufelden. Meister, 1991 als Tochter des Einzelhandelsunternehmens Kriegbaum „auf der grünen Wiese“ gegründet, gehört heute zur Metro-Gruppe. Der Betrieb versorgt die Metro Cash & Carry- und die Real-Märkte bundesweit jeden Monat mit rund 1.200 t Fleisch- und Wurstwaren. Bereits seit 2002 ist der Betrieb QS-zertifiziert, seit 2005 zusätzlich auch nach dem IFS-Standard.

„Wir haben von Beginn an Maschinen von Seydelmann eingesetzt,“ erklärt Gutekunst, „und das hat sich für uns bewährt. Die unbedingte Zuverlässigkeit der Maschinen ist in einem Betrieb wie unserem immens wichtig, denn wenn der Kutter ste-

henbliebe, dann bliebe die gesamte Produktion stehen und das könnte sehr teuer werden.“

Einer der beiden Vakuumpoch-Kutter ist seit Oktober 2016 bei Meister im Einsatz, der zweite seit März 2017. Bei beiden haben sich die Verantwortlichen für etliche optionale Ausstattungsmerkmale entschieden, darunter zum Beispiel eine Kühlung mit Flüssigstickstoff oder die erweiterte digitale Steuerung Auto-Command 4000, die unter anderem die Möglichkeit zur Aufzeichnung aller Produktionsdaten und eine Teach-In-Funktion bietet. Mit deren Hilfe kann der Anwender alle Parameter eines Kuttervorgangs individuell festlegen und bei späteren Einsätzen abrufen.

Benutzerfreundliche Hightech-Maschine

Dank dieser fertig hinterlegten Abläufe gestaltet sich die Bedienung trotz der anspruchsvollen Technik im Alltag sehr einfach. „Einarbeitungszeit war für uns kein Thema“, erläutert Gutekunst, „Wir haben ja schon vorher mit Seydelmann-Kuttern gearbeitet. Im Vergleich mit den Vorgängermodellen ist die Bedienung jetzt sogar noch einfacher geworden. Wer seinen Beruf als Metzger gelernt hat, der weiß, wie er mit der Maschine arbeitet.“ Auf die Frage, wie gut denn Anlernkräfte den Vakuumpoch-Kutter handhaben könnten, erläutert der Produktionsleiter: „Würde ich Anlernkräfte am Kutter einsetzen, dann



Die Bedienung der Hightech-Maschine gestaltet sich trotz der anspruchsvollen Technik im Alltag sehr einfach.

Seydelmann



Mit einem Schüsselinhalt von 750 l bietet der K 754 ausreichende Kapazität für große Produktionsmengen.

Seydelmann

würden diese mit den zuvor programmierten Rezepturen arbeiten. Die Anlernkräfte müssten dann einfach nur einen Schritt nach dem anderen abarbeiten. Die Steuerung zeigt ihnen über das Display an, was sie jeweils zu tun haben.“ In einer solchen Situation könnten sich Gutekunst oder ein anderer verantwortlicher Mitarbeiter außerdem von ihren Schreibtischen aus jederzeit einen Überblick darüber verschaffen, wie die Kutter aktuell arbeiten: Die Steuerung Auto-Command 4000 bietet den mit entsprechenden Berechtigungen ausgestatteten Mitarbeitern dazu einen Zugriff auf ihre Daten über das Netzwerk des Betriebes.

Im Alltag bedienen die Anwender die Maschine in der Hauptsache über eine Reihe von Kreuzhebelschaltern, die mit intuitiv verständlichen Piktogrammen gekennzeichnet sind. „Die Bedienung geht mit der Zeit in Fleisch und Blut über“, sagt Gutekunst, während einer seiner Mitarbeiter während eines Produktionsvorgangs routiniert die Kreuzhebel betätigt, ohne dass er auch nur ein zweites Mal hinschauen müsste.

Neben der Ergonomie war für Gutekunst auch das kompakte Design des K 754 ein kaufentscheidendes Kriterium. „Trotz 750-l-Schüssel nimmt der Kutter nicht mehr Platz in Anspruch als unbedingt nötig“, zeigt er sich zufrieden. Seydelmann bringt die Elektronik seiner Kutter generell in einem separaten Schaltschrank unter,

genannten als Option erhältlichen Ausstattungsmerkmale entschieden haben, ist nicht zuletzt auch der benötigten Vielseitigkeit geschuldet: „Wir produzieren mit den Kuttern sowohl Brüh- als auch Koch- und Rohwurst. Der Kutter liefert auf allen drei Gebieten eine Spitzenleistung“, urteilt Gutekunst und gibt dem K 754 auch unter diesem Gesichtspunkt die Bestnote.

Die Entscheidung für einen Kutter mit Kocheinrichtung etwa hat sowohl unter qualitativen als auch unter Effizienzgesichtspunkten Vorteile: Kochen und Kuttern lassen sich in einem Arbeitsgang zusammenfassen. Bei Meister kommt eine zusätzliche Kutterdeckelheizung zum Einsatz, sodass das Brät die gewünschten Temperaturen noch schneller erreicht. Für



Produktionsleiter Gerold Gutekunst schätzt vor allem die Leistungsstärke, die Zuverlässigkeit und die Vielseitigkeit des Vakuum-Koch-Kutters K 754.

Meister

„Die unbedingte Zuverlässigkeit der Maschinen ist in einem Betrieb wie unserem immens wichtig.“

Gerold Gutekunst, Produktionsleiter der Meister feines Fleisch – feine Wurst GmbH

wodurch ein sehr kompakter Aufbau der eigentlichen Maschine möglich wird.

Vielseitig, schnell und sicher

Dass sich Produktionsleiter Gutekunst und seine Mitarbeiter für die

eine schnelle Temperaturänderung in die Gegenrichtung sorgt die Kühleinrichtung. „Das Rohmaterial wird immer auf eine definierte Starttemperatur gekühlt, um einen optimalen Eiweißaufschluss und am Ende des Prozesses einen entsprechenden Feinheitsgrad zu gewährleisten sowie

Technische Daten: Vakuum-Koch-Kutter K 754 von Seydelmann

Basisdaten

Schüsselinhalt: 750 l
 Gewicht: 7.000 kg
 Belademöglichkeiten: BW 200 oder 300
 Leistung Motor: rasant, ultra: 140 kW
 rasant v, ultra v: 160 kW
 rasant vs, ultra vs: 190 kW
 AC-8: 250 kW (bei Meister im Einsatz), 315 kW, 355 kW

Standardausstattung

- Vakuum- und Koch-Einrichtung
- Bedienung über Kreuzhebelschalter
- Hauptdeckel, Lärmschutzdeckel und Produktauswerfer hydraulisch
- separater rostfreier Schaltschrank mit eingebautem Hauptschalter
- pneumat. Messerwellenverriegelung
- Vakuumpumpe (Wasserringpumpe)
- Temperatur-/Laufzeit-Abschaltkontakt
- PT-100-Temperatursensor

- bei AC-8 Antrieb: Hochschwindigkeit 160 m/s, Zentralschmierung, Unwuchtüberwachung, 6 stufenlos vorprogrammierbare Messergeschwindigkeiten, 2 Mischgänge rückwärts, 2 separat schaltbare Schüsselschwindigkeiten, frequenzgesteuerter Drehstrommotor

Zusatzausstattung

- hydraulische Beladung
- Hochgeschwindigkeitsausführung
- Unwuchtüberwachung
- Zentralschmierung
- Messerwellenauswuchtsystem, automatisch
- Frequenzgeregelte stufenlose Schüssel
- Wasserzugabestutzen
- Flüssigkeitszugabestutzen
- verschiedene Messersysteme
- Schnellspannmutter
- Direkt Dampf
- Stickstoffanschluss zur Begasung

- Flüssigstickstoff (LN₂) oder Kohlenstoffdioxid (CO₂) zur Kühlung
- Deckelheizung/-kühlung
- lärm-dämmende Ausführung
- bis zu 9 Abschaltkontakte für Temperatur und Laufzeit
- Produktauswerfer mit vorprogrammierbaren stufenlosen Geschwindigkeiten
- wassergekühlter Hauptmotor zur Energierückgewinnung

Steuerung: Auto-Command 4000

- Datenaufzeichnung
- Servicemodul
- Rezeptursteuerung
- Produktionsplan
- benutzerfreundliches, logisches Design
- individuelle Benutzerverwaltung
- zweiter Arbeitsplatz außerhalb der Produktionsräume möglich
- Teach-In-Funktion
- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl

stets ein einheitliches, qualitativ gleichbleibendes Ergebnis zu erzielen“, erklärt Gutekunst.

Für die Qualität der Ergebnisse, mehr noch aber für Sicherheit und Zuverlässigkeit des Kutters selbst sorgen die Unwuchtüberwachung und das automatische Messerwellenaus-

wuchtsystem. „Wenn es im schlimmsten Fall einmal zu einem Messerbruch käme, würde die Unwuchtüberwachung die Maschine sofort anhalten, schneller als ein Mitarbeiter überhaupt den Not-Ausschalter betätigen könnte.“ Damit das möglichst nicht passiert, wuchtet der K 754 seine Messerwelle automatisch aus. „Selbstverständlich kann man auch mit einer geringen Unwucht weiterarbeiten“, weiß Gutekunst, „aber bei den hohen Geschwindigkeiten sind die Messer sehr großen Kräften ausgesetzt. Da ist es besser, mit einer gut ausgewuchteten Messerwelle zu arbeiten.“

Dabei geht es nicht zuletzt auch um die Sicherheit der Mitarbeiter. Den Messerwechsel erleichtert hier zusätzlich eine Schnellspannmutter und eine pneumatische Messerwellenverriegelung. „Bei der Arbeit an den Messern müssen die Mitarbeiter selbstverständlich auch die nötige Schutzausrüstung tragen. Im Laufe der Jahre habe ich allerdings schon sehr viel mehr Unfälle durch Stürzen oder Stolpern zu sehen bekommen als durch Schnittverletzungen. Wer mit scharfen Messern arbeitet, ist automatisch vorsichtiger.“

Gute Noten auch für Hygiene, Wartung und Service

Wo Lebensmittel hergestellt oder verarbeitet werden, hat Hygiene höchste Priorität. So auch bei Meister. „Die Anwender sind nach der Arbeit selbst für die Reinigung verantwortlich, auf diesem Gebiet kommt Outsourcing

Info

Die Maschinenfabrik Seydelmann stellt aus auf der SÜFFA 2017 in Stuttgart: Halle 9, Stand A 11

für uns nicht in Frage“, betont Gutekunst. Das Maschinendesign kommt seinen Mitarbeitern dabei zugute: Die bündig eingelassenen Abdeckungen verhindern Produktrückstände in Ecken und Kanten und alle Flächen verlaufen abfallend, sodass sich Wasser nirgends auf der Maschine sammeln und so zum Keimherd werden könnte.

Der sehr geringe Abstand der Messer zu Deckel und Schüssel sorgt außerdem dafür, dass dort keine unzerkleinerten Brätbestandteile anhaften. „Die Maschine lässt sich schnell und gründlich reinigen. Das ist völlig pro-

Fazit

So beurteilt Gerold Gutekunst, Produktionsleiter und Prokurist der Meister feines Fleisch – feine Wurst GmbH, Gäufelden, den Vakuum-Koch-Kutter K 754 von Seydelmann:

Bedienung/Handhabung:	++
Einarbeitungszeit:	++
Geräuschpegel:	+
Sicherheit:	++
Reinigung:	+
Wartung/Zugänglichkeit:	+
Zuverlässigkeit:	++
Vielseitigkeit:	++
Material und Verarbeitung:	++
Platzbedarf:	++
Kundenservice:	++

++ = ausgezeichnet, + = gut, o = mittelmäßig, - = mangelhaft

blemlos“, fasst Gutekunst seinen Eindruck zusammen. Ähnlich äußert er sich auch zum Thema Wartung. „Wir haben einen Wartungsvertrag mit Seydelmann geschlossen. Die Wartungsintervalle richten sich nach Laufzeit und Leistung der Maschine. Wenn es Zeit für die nächste Wartung ist, zeigt das Display der Auto-Command 4000 einen Hinweis an und dann vereinbaren wir einen Termin mit dem Seydelmann-Service.“

Um laufende Wartungsarbeiten kümmern sich bei Meister grundsätzlich Mitarbeiter der Haustechnik. Sollten aber unerwartete Probleme auftauchen, weiß Gutekunst aus jahrelanger Erfahrung, dass er sich auf den Service von Seydelmann verlassen kann. „Dafür kann ich kaum etwas anderes geben als die Bestnote. Wenn ich bei Seydelmann anrufe und ein Problem schildere, dann kann ich mich darauf verlassen, dass wir, wenn es nötig ist, schnellstens Besuch von



Dank einer zusätzlichen Kutterdeckelheizung erreicht das Brät die gewünschten Temperaturen noch schneller.

Seydelmann

einem Servicetechniker bekommen.“ Dass sich Produktionsleiter Gerold Gutekunst gleich für zwei der Vakuum-Koch-Kutter K 754 entschieden hat, sagt viel darüber aus, wie er das Verhältnis von Preis und Leistung ein-

schätzt. Leistungsstärke, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit nennt er als ebenso kaufentscheidend wie das kompakte, ergonomische Maschinendesign in hochwertiger Verarbeitung.

Dirk Bongardt

Seydelmann
In den Händen der Besten



Besuchen Sie uns!

Stand 9A11, Halle 9

Erleben Sie unser Maschinenprogramm.

NEU

Die **Gläserne Wurstküche**

LIVE-Produktion von Fleischkäse mehrmals täglich!

**Stand 9A59
Halle 9**

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0

www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9

70174 Stuttgart, Germany

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer