

Seydelmann



## Von Industrie bis Gewerbe

Seydelmann lockte mit Innovationen internationales Publikum an

**W**irtschaftlichkeitssteigerung bei konstant hoher Qualität bleibt die Messlatte für moderne Betriebe.

Daher dominierten die Themen Effizienz und Nachhaltigkeit die IFFA und die dort präsentierten Neuentwicklungen. Diesem Trend folgend, zeigte auch die Maschinenfabrik **Seydelmann KG** die Weiterentwicklung bewährter Technologien im Interesse der fleischverarbeitenden Betriebe. Alle Seydelmann-Neuheiten, die auf der diesjährigen IFFA zu sehen waren, wurden entwickelt, um die hohen Ansprüche an Effizienz, Hygiene, Sicherheit und Qualität des Endprodukts zu erfüllen. Der breite Zuspruch des Fachpublikums bestätigt, dass man dem erneut gerecht wurde.

So gelang es dem Unternehmen aus Süddeutschland, sowohl örtliche

Metzger als auch Vertreter internationaler Großkonzerne auf den nochmals gewachsenen, zweistöckigen Stand zu ziehen.

Dort war auf knapp 800 m<sup>2</sup> nahezu das gesamte Programm der Seydelmann-Maschinen im Handwerks- und Industriebereich ausgestellt, einschließlich Kuttern, Wölfen, Mischern und Feinstzerkleinerern sowie einer gesamten Produktionslinie.

Das Fachpublikum zeigte sich von dem breiten Spektrum an individuellen Lösungen von Seydelmann begeistert. Besondere Besuchermagnete waren hier vor allem der 1.000-Liter-Vakuum-/Koch-Kutter K 1004 AC-8 (siehe Foto), der Universalwolf AU 200 U und der neue Mischer-Wolf MRV 2500, allesamt Innovationen von Seydelmann.  
**RED/SEYDELMANN**

## Kreative Wursthü

Kalle setzte auf einen mo wie man Schmankerln als



In Frankfurt vertreten war auch das Team rund um Jo Fragen rund um originelle Wursthüllen sowie alle and

**N**eben den bewährten Produkten aus Cellulose, Kunststoff und Textil, die es in einer großen Auswahl an Farben, Formen und Kalibern und damit für nahezu jede Anwendung passend gibt, gab's von der **Kalle-Gruppe** auf der IFFA wichtige Neuheiten zu sehen.

### NaloCoat

So präsentierte Kalle die neuen Wursthüllen NaloProSpice, NaloBar PR, NaloFerm und NaloEco sowie mit NaloCoat ein neues Kollagen-Gel für die innovative Würstchenproduktion. Die effiziente Herstellung von Würstchen erfordert neue Verfahren. Für das hochgradig produktive Coextrusionsverfahren liefert Kalle mit NaloCoat das notwendige leistungsstarke Kollagen-Gel, das als Hülle dem Würstchen die gewünschte Konsistenz und den richtigen Biss verleiht.

Das von Kalle neu entwickelte Zwei-Stufen-Verfahren zur Herstel-

Basis, um v Anforderun zesses und gerecht zu w vation im Se anwendungs nahtlose Bar Gewürz über ter Form vor sie ein konti mit die Verk intensiven P

### Lösungen das Handl

Auf dem sp ausgelegter zeigte die K schiedene H gionale als und Fleisch eine Altern bei denen l setzt wird. Besonde

# All-in-one