

REVISTA **AmeriCarne** 95

Argentina Brasil Colombia Cuba México Paraguay Uruguay   
Bolivia Chile Costa Rica El Salvador Panamá Perú Venezuela

para América Latina y el Caribe



BIZERBA  
OPEN  
WORLD

LA CADENA DE  
GANADOS Y CARNES, A LA  
VANGUARDIA DE UN MUNDO  
PRODUCTIVO Y EXIGENTE

# PRESENTO NOVEDADES EXCLUSIVAS

En la feria cárnica internacionalmente más importante, Seydelmann marcó un hito en la presentación de innovaciones exclusivas.



Seydelmann expuso en IFFA 2013 el recientemente desarrollado y mundialmente único cúter de alto rendimiento de 1.000 litros K 1004 AC-8 con función de vacío y/o cocción. Con ello, la empresa de Stuttgart (Alemania) entra en nuevas dimensiones.

En comparación con diferentes máquinas más pequeñas, el cúter se destaca por sus ventajas significativas respecto a la optimización del proceso de la producción. Por eso, facilita la reducción de costos, mejorando, al mismo tiempo, la calidad y duración del producto.

Esta máquina de alto rendimiento es una alternativa eficiente que ofrece enormes posibilidades respecto

a la reducción de gastos en mano de obra y tiempo. Sólo un operador es necesario para producir la misma carga. Adicionalmente, se reducen posibles fuentes de errores. Existe aún más potencial para el ahorro a causa de la limpieza más rápida de la máquina, tiempos más cortos para el fácil y seguro cambio y también afilado de las cuchillas así como el mantenimiento del cúter.

Además, por la capacidad enorme de la cuba se abren nuevas aplicaciones en cuanto a la carga del cúter y su integración en líneas de producción. La carga puede tener lugar vía uno o dos dispositivos integrados, mediante la carga "Big Box" (carro grande) o en continuo por un depósito de alimentación. Por eso se reducen notablemente los tiempos de elaboración de las cargas.

## PICADORA INDUSTRIAL AU 200 U

La Picadora Industrial AU 200 U procesa tanto carne fresca como bloques de carne congelada, cortezas, bloques de grasa, carne cocida, pescado, verduras, frutas y otros productos alimentici-

cios independientemente de su consistencia y temperatura. Se pueden procesar bloques de carne congelada y carne fresca al mismo tiempo o sucesivamente, sin cambiar el husillo de trabajo o el juego de corte. Además, la máquina convence por su corte limpio y alto rendimiento.

Dispone de un husillo de trabajo de seis velocidades así como un sinfín de alimentación de cuatro velocidades, ambos controlados por frecuencia. En comparación con accionamientos habituales de corriente continuo se evitan los picos de consumo de arranque y de cambio. Sólo se consume la electricidad que requiere el producto en cada momento. En consecuencia, se puede ahorrar hasta un 25% de electricidad. La comunicación inteligente entre husillo de trabajo y sinfín depende de la potencia de entrada en el juego de corte y asegura un óptimo rendimiento por hora.

## MEZCLADORA- PICADORA MRV 2500

Otra novedad es la Mezcladora-Picadora MRV 2500. La máquina dispone de un sinfín de descarga

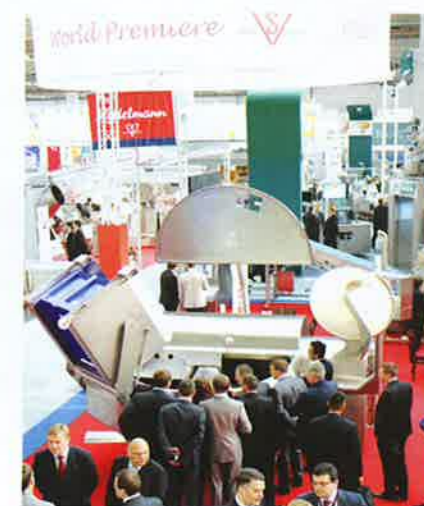
larga en el fondo de la tolva, que se encuentra en paralelo por encima del husillo de picado. Así, se consigue una descarga rápida del producto picado. Es la máquina idónea para capacidades altas para el procesado de carne picada, embutido curado, producción de hamburguesas y muchos productos más. Además, el bastidor de la máquina dispone de dobles camisas, en las cuales están integrados tanto mangueras, conexiones, cilindros y válvulas de refrigeración como otros accesorios. Todas las superficies son redondeadas, con pendiente y pulidas con precisión, para que el agua pueda salir fácilmente. Los revestimientos, encajados sin fugas, y el fondo de bastidor cerrado evitan que se filtre agua en el interior de la máquina o que se pegue suciedad en las aberturas. También las Mezcladoras al vacío y de cocción VMR 1300, 1800 y 2500 ostentan este nuevo diseño.

Además, Seydelmann presentó un

nuevo juego de separación neumático. En lugar de una válvula de bola, este juego de separación trabaja con un cilindro neumático. Por eso no se producen "espacios muertos" en la válvula o el cilindro, lo que genera una separación claramente mejor. Todos los materiales empleados son además de acero inoxidable.

Los controles Auto Command para las Mezcladoras Seydelmann, ofrecen una excelente supervisión general y fácil control durante la producción. Se trata de una solución con un sistema informatizado con visualización que brinda un gran número de posibilidades, como control de recetas, almacenamiento de datos y módulo de servicio. Las entradas no se efectúan mediante pantalla táctil. Por tanto, la electrónica es prácticamente libre de incidencias. ■

Para mayor información:  
[www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



Stand en Iffa.



Seydelmann Gegr. 1843  
En las manos de los mejores

Visite la empresa Maschinenfabrik Seydelmann KG en la feria TecnoCarne en São Paulo, Brasil 13.-15. de agosto 2013 RUA C, No. 133



Picadora Universal AU 200 U

Cúter de vacío K 504 AC-8

Konti-Kutter KK 250 AC-6



En el desarrollo, la construcción y el montaje de sus máquinas la empresa Maschinenfabrik Seydelmann KG utiliza las tecnologías más actualizadas e innovadoras.

Los materiales y procesos de la entera producción cumplen las exigencias más altas así que los productos de Seydelmann son de la más alta calidad, duraderos y exceden hasta las expectativas más exigentes.

## Cúteres • Mezcladoras • Picadoras • Emulsificadoras

Maschinenfabrik Seydelmann KG • Hoelderlinstrasse 9 • DE-70174 Stuttgart / Germany  
Tel. +49 711/49 00 90-0 • Fax +49 711/49 00 90-90 • info@seydelmann.com • www.seydelmann.com