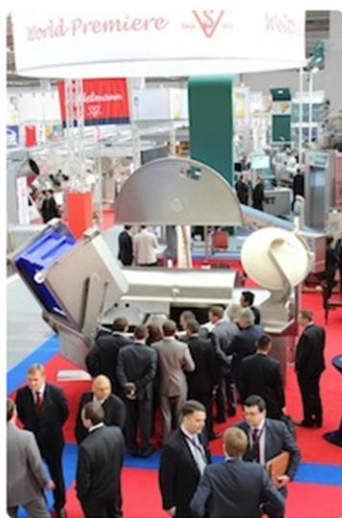


VITRINA TECNOLÓGICA

Seydelmann establece nuevos estándares en eficiencia y calidad de producto en IFFA 2013

[f](#) Facebook [t](#) Tweet [in](#) LinkedIn [✉](#) Email [↻](#) ShareThis

[Comentar](#) [editores](#) [Imprimir](#)



Maschinenfabrik Seydelmann KG, líder mundial de maquinaria de procesamiento cárnico, presentó este año en IFFA 2013 Frankfurt su línea completa de equipos. En un espacio de 800 m², la compañía tuvo en exhibición su línea de cutteres, picadoras, mezcladoras y micro-picadoras.

Estos equipos fueron desarrollados a fin de cumplir con altas demandas en eficiencia, higiene y calidad del producto final, tanto para establecer altos estándares.

Su recientemente desarrollado **cúter de alto rendimiento K 1004 AC-8** con capacidad de 1.000 litros y función de vacío y/o cocción fue uno de los equipos más destacados. En comparación con máquinas más pequeñas, el cúter se destaca por sus ventajas significativas en la optimización del

proceso de la producción.

La compañía también tuvo en exhibición su **picadora industrial AU 200 U**, útil para bloques de carne congelada, cortezas, bloques de grasa, carne cocida, independientemente de su consistencia y temperatura.

La nueva **mezcladora-picadora MRV 2500** dispone de un sinfín de descarga larga en el fondo de la tolva encontrada 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 procesamiento de carne picada, embutido curado, producción de hamburguesas y mucho más productos.

Para mayor información sobre las novedades de Seydelmann presentadas en IFFA, por favor no dude de contactar info@seydelmann.com o llame al +49 (0) 711 49 00 900. Visite www.seydelmann.com.