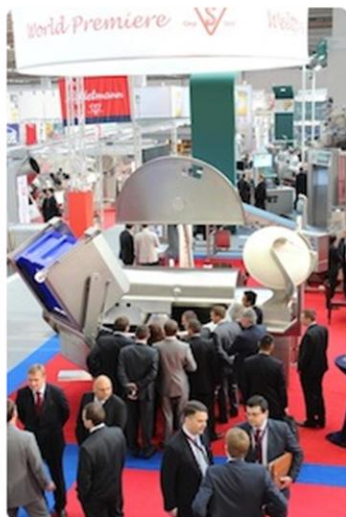


## VITRINE TECNOLÓGICA

### Seydelmann institui novos padrões de qualidade de fabricação na Feira IFFA 2013

f Facebook t Tweet in LinkedIn ✉ Email ↻ ShareThis

Comentar Contatar Editores Imprimir



Mais uma vez a principal exposição internacional da indústria cárnea no mundo todo, a Feira FFA (realizada de 4 a 9 de maio de 2013 em Frankfurt, na Alemanha), causou um enorme sucesso à empresa Maschinenfabrik Seydelmann KG. Em um estande de 800 m<sup>2</sup>, a Seydelmann apresentou quase que sua linha completa de máquinas, incluindo cortadores, moedores e emulsificadores.

Todas as novidades da Seydelmann apresentadas na IFFA 2013 foram criadas para atender às exigências mais criteriosas no que diz respeito a eficiência, higiene e qualidade do produto final, assim como para estabelecer novos padrões.

O maior **Vacuum-/Cooking-Cutter K 1004 AC-8 (Cortador/Talhador a Vácuo)**, contendo uma bacia com capacidade para 1.000 litros, foi o ponto alto da exposição. A inigualável máquina com alta produtividade comprova seu desempenho espetacular por meio de sua tecnologia altamente desenvolvida e formato resistente compatíveis com qualquer linha de produção.

O **Universal Grinders AU 200 U** inaugura uma nova geração de moedores. Ele compacta carne fresca, congelada ou cozida independentemente de consistência ou temperatura.

O novíssimo **Mixer-Grinder MRV 2500** em exposição, com uma capacidade de mistura de 1.400 a 1.700kg, é a máquina perfeita para carne moída, linguiça curada, fabricação de hambúrgueres e muito mais.

Para maiores informações sobre as novidades da Seydelmann na Feira IFFA 2013 e outras máquinas de nossa empresa, favor escrever para [info@seydelmann.com](mailto:info@seydelmann.com) ou entrar em contato pelo telefone (49) (0) 711 49 00 900. Você também pode visitar nossa página:

[www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com).