

IFFA 2016 - SEYDELMANN : Cutter, hachoirs-mélangeurs, affineurs; l'innovation au service de l'automatisation

L'automatisation connaît un essor grandissant au sein du secteur de la production agroalimentaire. Les avantages sont nombreux : Hausse de la productivité, gain de temps, d'énergie, amélioration de l'hygiène ...

Conscient de cet enjeu, bon nombre de nos fournisseurs proposent des machines de plus en plus autonomes, intégrant plusieurs fonctions du processus de production ou permettant de traiter de plus grandes quantités de matière. SEYDELMANN, leader dans la fabrication de cutters, hachoirs, mélangeurs et affineurs, dont nous sommes **partenaire exclusif en France** a mis en lumière lors de l'IFFA ses dernières innovations.

Cutter-cuiseur sous vide industrielle K1004 AC8

Plus gros cutter-cuiseur sous vide au monde avec une capacité de cuve de 1000L, la K1004 AC-8 de notre fournisseur exclusif SEYDELMANN est l'alternative parfaite pour les entreprises avec de gros rendements. En effet, en remplacement de plusieurs cutters plus petites, il permet d'optimiser le processus de production et de gagner de l'espace au sein de l'atelier.



Une capacité de mûlée hors du commun

- **Traitement homogène** de la matière et une **qualité de production constante**.
- **Gains de temps** grâce à une **capacité de rendement élevée** (entre 4.8 et /8 tonnes par heure) minimisant ainsi les interruptions pour chargement de matière.
- Chargement par tapis continu ou via des chariots "BIG BOX" de 400 à 800 L.

Des économies de main d'œuvre de 50% minimum

- **1 personne pour gérer une capacité de production de 1.000 L** contre 2 (pour 2 cutters-cuiseurs sous vide de 500 L) ou 3 (pour 3 cutters de 325 L) auparavant.
- **Diminution des erreurs humaines potentielles** et
- **amélioration des conditions d'hygiène** en minimisant le contact entre l'opérateur et la matière.
- Le changement et l'affûtage des lames de couteaux de la cutter ne concerne plus qu'une machine au lieu de 2 ou 3.

Une qualité de cuisson inégalée

- La cuisson sous vide **ralentit l'oxydation des graisses**, garantissant un meilleur maintien de l'aspect et du goût du produit et permet également **l'allongement de la Date Limite de Consommation (DLC)**.
- **Meilleure extraction protéique** par la répétition de coupe des couteaux, même des particules les plus petites.
- L'amélioration de la qualité du produit conduit à une **réduction des besoins en épices et autres ajouts**.
- La fonction cuisson automatique des cutters-cuiseurs permet la préservation des goûts, arômes et protéines.
- Elle permet également de limiter les erreurs humaines et d'optimiser les processus de production.

Hachoir-mélangeur industriel AMR1800



Conçu pour des besoins importants en rendements, le nouveau hachoir mélangeur industriel AMR1800 SEYDELMANN possède une trémie de 1.800 L et une capacité de mélange de 400 à 1.200 kg en fonction du produit. Malgré ces rendements importants, le hachoir ne fait pas l'impasse sur la qualité et propose un résultat de mélange parfait ainsi qu'une coupe nette.

Ses +

- **2 arbres de mélange** à palettes entièrement **indépendants** (vitesse, sens de rotation).
- **longue vis d'amenée** située entre les arbres de mélange et la grille de hachage permettant une **évacuation rapide et sans friction de la trémie**.
- **Vis d'amenée réglable en continu** pour une adaptation constante à tous les types de produits garantissant un hachage parfait
- **Vis d'amenée possédant une vitesse en marche arrière** de courte durée pouvant ainsi reprendre et mélanger de très petites quantités de produits
- Une **fonction refroidissement** par CO2 ou LN2 est possible afin de garantir une **parfaite température des produits**.



Arbres de mélanges à palettes et longue vis d'amenée

Affineur sous vide CC254-AC6

Fournisseur de toutes les innovations, SEYDELMANN a présenté lors de la dernière édition de l'IFFA de Francfort l'unique affineur sous vide du marché. Concentré de technologie, de savoir-faire et d'innovation, la référence CC254 AC6 vous garantit une émulsion parfaite de toutes vos pâtes

Une technique d'affinage épurée

- Le produit pré-affiné est aspiré par un système de plaques de coupes et de plaques perforées superposées.
- Il n'y a **aucun contact possible entre les plaques** qui sont séparées par une distance minimale. Ainsi, tout risque de frottement est exclu et donc on **évite également tout risque de contamination** de la pâte par des particules de métal. Enfin, cela permet aussi de **minimiser l'usure** des plaques.
- Le nombre de plaques utilisées, la quantité ainsi que le nombre de perforation de celles-ci déterminent le degré de finesse de l'émulsion.



Le vide d'air accroît la qualité de l'émulsion

La fonction vide a une **double fonction** pour l'affineur :

- Il permet d'**allonger la date limite de consommation (DLC)** du produit.
 - L'exclusion d'air **empêche la survie des micro-organismes** et donc la **dégradation du produit et de ses arômes en sont repoussées**.
 - Le vide d'air **empêche également l'oxydation des graisses**. La pâte maintient ainsi son aspect frais plus longtemps
- Le vide améliore la **qualité de l'émulsion**.
 - Le vide **augmente la densité du produit** et permet aux plaques de **couper même les particules les plus fines**.
 - L'émulsion est plus fine, plus homogène **exempt de bulles d'air** (qui peuvent former une mousse en surface).