



## Zerkleinern, Mischen, Rösten & Kühlen.

### Misch-Zerkleinerer

Die moderne und vielseitige Technologie in den Seydelmann Misch-Zerkleinerern bietet neben der Zerkleinerung, Homogenisierung und Mischung viele weiterführende Verarbeitungsmöglichkeiten:

- Brechen, Zerkleinern und Vorvermahlen
- Feinzerkleinern
- Homogenisieren
- Heizen, Rösten und Warmhalten
- Schmelzen und Verflüssigen
- Entfeuchten, Trocknen und Kühlen durch Vakuum
- Mischen
- Untermischen von Lebensmittelfarben & -aromen
- Granulieren, Hacken, Pulverisieren, zu Pasten und Massen
- Zerkleinern und Brechen
- Sauerstoffentzug über Vakuum
- Plastizitätsveränderung
- Luft-/Gaseinschlagen (schaumig machen)
- Mehrere Arbeitsschritte gleichzeitig

### Anwendungsbereiche

- Marzipanherstellung
- Kakaonibs zu Kakaomasse
- Nüsse, Mandelzerkleinerung zu Nussgranulat oder Nussmehl
- Nüsse, Mandelzerkleinerung zu reinen Pasten/flüssigen Massen
- Erdnussmasse und -butter
- Datteln zu reinen Pasten oder Aufstrichmassen
- Verflüssigen von Fettblöcken
- Brotaufstriche, Nougatmassen
- Rework von Bruchware
- Früchte und Gemüse zu Brei, Mus, Püree, Pesto
- Früchte mit Zucker zu Crème, Sirup, Sorbet
- Babynahrung



### Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com

Hölderlinstraße 9, 70174 Stuttgart, Germany

www.seydelmann-sweets.com

Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0

Misch-Zerkleinerer · Mischer · Wölfe  
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien



## Kontinuierliches Zerkleinern und Aussortieren von Hartteilen.

### Wölfe

Seydelmann Wölfe zerkleinern schnell und effizient frisches, temperiertes, gekühltes und gefrorenes Material:

- Schnelle und effiziente Zerkleinerung
- Gleichmäßige Vermengung der Produkte vor der Zerkleinerung
- Schonendes Vorbrechen und Zuführen mit der Zubringerschnecke
- Herstellung gleichmäßiger Korngrößen mit definierter Stücklänge
- Aussortieren von Hartteilen (z.B. Stiele, Schalen, Kerne)

### Anwendungsbereiche

- Produktblöcke
- Nüsse
- Kakaonibs
- Gemüse
- Früchte frisch/getrocknet/gefroren
- Gewürz- und Heilpflanzen
- Kakaobutter und Fettblockverarbeitung
- Gefrorene Blockware
- IQF (Individually quick frozen)
- Rework

### Weitere Seydelmann Maschinentypen

#### Mischer

Seydelmann Mischer sind ideal zum Mischen und Homogenisieren von trockenen und flüssigen Komponenten sowie Reworkmaterialien. Optional mit Vakuum-, Heiz-/Röst- und Kühlfunktion.

#### Feinstzerkleinerer

Die einzigartige Schneidtechnik von Seydelmann Feinstzerkleinerern, den Konti-Kuttern, zerkleinert im kontinuierlichen Verfahren vorvermahlene pumpfähige Produkte bei extrem gleichmäßiger Feinheit und unerreicht hohen Durchsatzleistungen.



### Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com

Hölderlinstraße 9, 70174 Stuttgart, Germany

www.seydelmann-sweets.com

Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0

**Misch-Zerkleinerer · Mischer · Wölfe  
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien**