

175 JAHRE MASCHINENFABRIK SEYDELMANN

Fortschritt durch Tradition



Was 1843 als Mechanische Werkstätte in Aalen begann, ist bis heute zu einem weltweit marktführenden Familienunternehmen mit Kunden in über 150 Ländern und auf allen fünf Kontinenten gewachsen. Über 320 Mitarbeiter arbeiten am Firmensitz der Maschinenfabrik Seydelmann in Stuttgart und im Produktionswerk in Aalen.

Unzählige Innovationen liegen zwischen dem ersten wasser- und transmissionsgetriebenen Kutter aus den Zeiten der frühen Industrialisierung und den heutigen, computergesteuerten Hightech-Maschinen. Mit ihren Ideen treibt bereits die sechste Generation der Familie Seydelmann die Entwicklung einer ganzen Branche voran. Vieles, was heute in der Lebensmittelverarbeitung Standard ist, erblickte bei Seydelmann das Licht der Welt. Zahlreiche Patente legen davon Zeugnis ab und machen die Maschinenfabrik Seydelmann KG zum Qualitäts- und Innovationsführer. Heute ist die Maschinenfabrik Seydelmann KG in ihrem Bereich weltweiter Marktführer.

Handwerkliche und industrielle Unternehmen unterschiedlichster Branchen finden bei Seydelmann die geeigneten Maschinen – Kutter, Wölfe, Mischer, Feinstzerkleinerer und ganze Produktionslinien. Vorwiegend zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren im Einsatz, haben sich Seydelmann Maschinen auch bei Herstellern von Käse-, Gemüse-, Fisch- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren-, Suppen-, Backwaren- und Babynahrungsindustrie seit Jahren etabliert. Jede Seydelmann-Maschine wird auf Bestellung und nach spezifischen Kundenwünschen und -bedürfnissen gefertigt. „Made in Germany“ ist gelebte Einstellung – neben der Konstruktion und Planung werden die gesamten Fertigungsschritte mit den Bereichen Stahlbau und Schweißerei, Dreherei und Fräserei, Schleiferei, elektrische Montage, Baugruppenfertigung sowie Maschinenmontage im Werk Aalen durchge-

führt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm heute eine unübertroffene Produktionsbreite auf.

Als erstes Unternehmen verarbeitete Seydelmann Edelstahl in seinen Maschinen – und sorgte damit für einen Schub bei Produktqualität, Hygiene, Lebensdauer und Arbeitseffizienz. Ende der 50er Jahre wurden zunächst die Kutterdeckel rostfrei ausgestattet, dann die Schüsseln, die kompletten Außenflächen und bei den Wölfen ab 1977 auch das Schneckengehäuse, die Schnecken und Muttern. Ab 1985 sind alle Kutter mit einem massiv rostfreien Maschinenständer versehen. Handpolierte, rostfreie Edelstahlflächen, verschweißte und verrundete Kanten sowie eingelassene flächenbündige Abdeckungen zeichnen das hochwertige Hygienesdesign der Maschinen aus. Durch automatische Cleaning-in-Place-Ausstattungen (CIP) verkürzen sich die zur Reinigung nötigen Ausfallzeiten deutlich.

Das Thema Digitalisierung ging man bei Seydelmann bereits im Jahr 1959 an – mit dem ersten Kutter, der mit Programmen

über Lochkarten gesteuert wurde. 1987 entwickelte Seydelmann eine Mikroprozessorsteuerung. Die speicherbare Programmsteuerung Memory 511 erlaubte ab 1989 eine automatisierte Wurstproduktion und gleichbleibende, planbare Produktqualität. Seit 2010 ermöglicht die Auto-Command-Steuerung einen rezepturbasierten, vollautomatischen Betrieb



Louis Seydelmann (Vierter von rechts) und seine Belegschaft. Bilder: Maschinenfabrik Seydelmann

der Maschinen oder Produktionslinien. Eine Vielzahl der Funktionen und Integrationen folgt dem Konzept Industrie 4.0, in dem die Maschinen als intelligente und digital vernetzte Systeme in der Produktion wirken. So können heute komplexe Produktionslinien vollautomatisch und ohne Bediener an den Einzelmaschinen betrieben und von einem zentralen Bedienpult aus gesteuert werden. www.seydelmann.com



Entwickelt 1968 macht der Trennschneidsatz bis heute zeitaufwändige Arbeitsschritte in der Vorbereitung unnötig.