

Fleischer-Handwerk

4 / 2013



Mado setzt bei seinen Fleischwölfen auf eine patentierte Zerkleinerungstechnik. Das Prinzip von Anordnung und Ausbildung der Schnecke und des Verarbeitungsgehäuses gewährleistet eine gute Hygiene und Qualität beim Wölfen. Auch der Ultra Mono Automatenmischwolf MEW 730/731 eignet sich für Handwerksbetriebe. Sogar gefrorenes Material bis -8°C verarbeitet das Gerät. Es verfügt über ein Trichtervolumen von 280 l und im Standard über einen Schneidsatz der Größe Unger E130. Die Reinigung ist ohne Ausbau der Mischvorrichtung möglich – nur die Druck- und Förderschnecke müssen entfernt werden. Zum Separieren von Knorpel und Sehnen gibt es verschiedene Trennsätze.

Vemag Maschinenbau verfolgt bei seinem Wolfssystem den Weg eines flexiblen Baukastensystems. Das System ist ein Vorsatzgerät, bei dem der Wolf- und Trennprozess

direkt an das Füllen und Portionieren integriert ist. Wie bei einem herkömmlichen Fleischwolf treiben die Förderkurven der Füllmaschine die Messerwellen der Wolfkomponenten direkt an. Dadurch wird kein zusätzlicher Wolfantrieb benötigt. Einstellarbeiten zur Synchronisation von Füller und Wolfantrieb sind so nicht nötig – fehlerhafte Einstellungen durch die Bediener werden ausgeschlossen.