

Mado, Dornhan

Kostensparende Industrieröfö für hohe Qualitätsansprüche

Industrieröfö von Mado wurden gezielt für die hochsensible fleischverarbeitende Industrie und das Fleischerhandwerk entwickelt. Mit einem Trichtervolumen von wahlweise 500, 1.000 oder 1.500 Liter stehen Leistungsvarianten von 5.000 bis 8.000 kg/h zur Verfügung.

Patenterte und im täglichen Einsatz bewährte Technik, basierend auf dem Mado-Hygienebau mit rostfreiem Edelstahl, garantieren beste Produktergebnisse. Serienmäßig sind die Mado-Industrieröfö bereits mit einer Beschickungseinrichtung für 200 Liter Normwagen, einer effizienten Mischeinrichtung, hydraulischem Schneckenausstoßer sowie elektrisch verriegeltem Auslaufschutz ausgestattet

Auf Wunsch liefert Mado Trenneinsätze zum Separieren von

Knorpel und Sehnen, Kühl- und Begasungseinrichtungen sowie stufenlos geregelte Antriebe.

Je nach Ausstattung können Rohstoffe wie Schwarte oder Gefrierfleisch bis zu einer Temperatur von -18°C mühelos verarbeitet werden. Je nach Anwendungen bzw. Einsatzanspruch sind unterschiedliche Mischsysteme erhältlich. Paddel-, Pilzkopf-, Igel- oder Z-Arm sorgen für erstklassige Mischergebnisse.

Alle Mado-Industrieröfö arbeiten mit geringstem Energieaufwand. Alle Teile sind leicht zugänglich und mit wenigen Handgriffen austauschbar. Das rundum geschlossene Gehäuse kann schnell und kostensparend mit dem Hochdruckreiniger gesäubert werden.



**Industrieröfö
Ultra Mono 732
mit Spiegel.**