

Fleischerei Technik

2 / 2013

Mado Zerkleinerungstechnik auf hohem Niveau

Auf dem Stand von Mado wird die ganze Bandbreite des Maschinenportfolios zu sehen sein. Dazu zählen die Bandsägen von denen das Unternehmen insgesamt acht verschiedene Varianten für unterschiedlichste Einsatzschwerpunkte bietet. Sie sind komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt und zerkleinern präzise und mit sauberen Schnittflächen. Die Cutter wurden konsequent für die unterschiedlichen Bedürfnisse der Fleischindustrie und des Fleischerhandwerks konzipiert. Beim Maschinenentwurf wurde auf eine selbsttragende Gehäusekonstruktion gesetzt. Das Design ist durch glatte Oberflächen und Funktionselemente gekennzeichnet, die problemlos zu reinigen und leicht zugänglich sind. Der Wechsel der Kuttermesser lässt sich ohne großen Aufwand vornehmen und die Steuerung ist klar und übersichtlich aufgebaut. Die Öffnungen zur Be- und Entlüftung des Innenraumes sind im Gehäuseboden angebracht und durch Labyrinth gegen Eindringen von Fremdkörpern und Feuchtigkeit geschützt. Industriewölfe sind mit einem Trichtervolumen von wahlweise 500 l, 1.000 l oder 1.500 l erhältlich und stehen für Leistungen von 5.000 kg/h bis 8.000kg/h zur Verfügung. Je nach Ausstattung können Rohstoffe wie Schwarte oder Gefrierfleisch bis zu einer Temperatur von -18°C mühelos verarbeitet werden.

Halle 4.1, F50 und Halle 8.0 C36/ C44



Mado Sophisticated cutting technology

At Mado's booth, a whole range of the company's machines will be on display. This includes the band saws of which the company offers a series of eight models covering different areas of application. The machines are completely made of stainless steel. Their cuts are precise and clean. The cutter has been consequently designed to meet the demands of meat processing companies. The machine design is based on a self-supporting encasing. The design is characterised by smooth surfaces and control and maintenance elements that can be easily accessed and cleaned. A changeover of the cutting knives involves only little effort and the control is clearly structured. The openings for ventilation and air evacuation of the interior is installed on the bottom of the encasing. Labyrinth-tubes protect the bowl from penetrating foreign objects and humidity. The range of industrial grinders is equipped with funnel volumes of 500l, 1,000l and 1,500l and the machines cover performances ranging from 5,000kg/h to 8,000kg/h. Depending on the tools, the machine is able to process raw materials such as rinds or frozen meat with a temperature of down to -18°C. There are different types of models for several application areas available. **Hall 4.1, F50 and hall 8.0, C36/ C44**