

# Die Fleischerei

10 /2016

## Hohe Funktionalität, lange Lebensdauer

Mado, Dornhan, hat eine Sägenera-tion im Programm, die insgesamt acht Modelle – von der Tischsäge über die Festtisch- und Schiebetischma-schine – beinhaltet. Die Maschinen sind aus 100 Prozent Edelstahl rost-frei und überzeugen laut Hersteller durch hohe Funktionalität und Le-bensdauer. Der Schnitthöhendurch-lass reicht von 230 mm bis 515 mm.

Für den industriellen Einsatz emp-fiehlt der Hersteller insbesondere die Industriefesttischmaschine Selekt 4 MKB 757 und die Industrierollentisch-maschine Selekt 4 MKB 758.

Die Maschinen sind serienmäßig mit elektronischer Motorbremse und Portioniereinrichtung mit Feinein-stellung ausgestattet. Sie verfügen über eine exakte Bandführung, Schnellspanneinrichtung, abnehmba- rer Andrückvorrichtung sowie über eine höhenverstellbare Sägebandab-deckung und Drehzahlregelung. Ein präzise geführter Schiebetisch er-leichtert die Handhabung, ein ab-klappbarer Tisch das Reinigen. Die Sä-gen können übrigens mit dem Hoch-druckreiniger gesäubert werden. Sä-geblatt und Tischbandführung sind in Sekundenschnelle getauscht.

Die Mado-Sägenfamilie entspricht laut Hersteller den strengen EG-Richt-linien für Sicherheit und Hygiene und erfüllt die internationalen Unfallver-hütungsvorschriften ohne Kompro-misse.



Die Industrieknochenbandsäge MKB 758 ist mit Knochenmehlbehälter, abnehmba- rer Andrückvorrichtung, höhenverstell- barem Bandschutz und Motorbremse ausgestattet.

Mado

nem höheren Schnittdurchlass und vergrößertem Schnitthub eignet sich dieses Modell für die exakte Portio- nierung von frischem und gefroren- em Fleisch und Fisch. Zuverlässig- keit, einfache Handhabung und die Einhaltung höchster Hygienestan- dards sind weitere Produktmerkmale, so der Hersteller.

Conny Salzgeber