

Wolfen ... nur mit MADO.
Spitzentechnik bei ULTRA
Automatenwölfen.



MA[®]
DO
Fleischereimaschinen

Höchste Qualität durch Innovation senkt Kosten.

Die **ULTRA** Automatenwölfe von **MADO**, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungsmaschinen, sparen Zeit und Geld und schaffen beste Ergebnisse beim Wölfen hochwertiger Produkte. Sie sind konsequent auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse in Handwerk und Industrie ausgerichtet. Acht Varianten in unterschiedlichen Größen stehen zur Wahl.

Patentierte ausgereifte Technik, kombiniert mit besten Materialien und hervorragender Verarbeitung garantieren in jeder Phase optimale Arbeitsergebnisse.

Ein revolutionäres Prinzip bei der Anordnung und Ausbildung von Zubringer- und Arbeitsschnecke und das patentierte Korbsystem setzen neue Maßstäbe und schaffen höchste Hygiene beim Wölfen.



Durch die Optimierung von Schneckengehäuse, Schnecke und Schneid-
satz sowie den Einsatz neuer Materialien sind mit der Baureihe ULTRA bei
minimalem Energieaufwand Spitzen-
ergebnisse zu erzielen.

Sie sind leicht mit Hochdruckreiniger
zu säubern und entsprechen den
EG-Maschinenrichtlinien für Sicherheit
und Hygiene.

MADO unterhält ein Qualitäts-
managementsystem und ist nach
DIN ISO 9001 zertifiziert.



■ **ULTRA MEW 620
und MEW 621**
Automatenwölfe
1400 kg/h

■ **ULTRA MEW 622
und MEW 623**
Automatenwölfe
2200 kg/h

■ **ULTRA MEW 725
und MEW 726**
Automatenwölfe
mit und ohne Mengeinrichtung
3000 kg/h



ULTRA MEW 620, MEW 621, MEW 622 und MEW 623, Automatenwölfe für das Handwerk.

Spitzentechnik für das qualitätsbewusste Fleischerhandwerk zur wirtschaftlichen und hygienischen Fleischverarbeitung. Die ULTRA Automatenwölfe bieten die optimale Lösung für alle Zerkleinerungsaufgaben in erstklassiger Qualität.

Patentiertes Korbsystem, Druck- und Förderschnecke sowie Einzugs- und Lagerkeil plus Drehschieber garantieren höchste Leistungen, die sonst nur mit wesentlich größeren Maschinen möglich sind.

Die ULTRA Automatenwölfe MEW 620 - 623 stehen in vier Ausführungen mit einer Stundenleistung von ca. 1400 bzw. 2200 kg zur Verfügung und können wahlweise mit Schneidsystem Unger oder Enterprise betrieben werden. Zum Separieren von Knorpel und Sehnen ist auf Wunsch ein Trennsatz lieferbar. Der Vielfältigkeit Ihrer Produkte sind so keine Grenzen gesetzt. Sogar gefrorenes Material bis -5°C kann mit dem ULTRA mühelos verarbeitet werden.



ULTRA MEW 621
Automatenwolf

Vom Spezialisten MADO — neue Technologie in der Fleisch- verarbeitung.

Vier Patente in der Baureihe ULTRA von MADO revolutionieren die hygienische wirtschaftliche Fleischverarbeitung in Handwerk und Industrie.

Korbsystem

Fleisch wird mittels einer Druck- und Förderschnecke gegen einen Schneidsatz gefördert und dabei komprimiert. Die Schnecke läuft in einem „Druckrohr“ - dem Schneckengehäuse. Hier sind Rillen eingearbeitet, die einen Drall aufweisen. Dadurch wird das zu wolfende Material gestützt und ein Zurückfließen weg vom Schneidsatz verhindert. Die „Züge“ oder Stützelemente im Schneckengehäuse sind bei MADO als „Korbsystem“ leicht herausnehmbar. Es verbleibt nur das völlig glatte „Druckrohr“ in der Maschine. Eine hygienisch einwandfreie Reinigung des Wolfes ist so mühelos möglich.



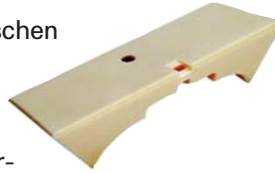
Druck- und Förderschnecke

Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass bei Wolschnecken lediglich 10 - 30 % der eingesetzten Energie für das Fördern des Rohstoffs benötigt werden. Den überwiegenden Teil von 70-90 % der Kraft verbraucht der Schneidsatz. Dieses Erkenntnis hat zur Entwicklung der neuen zweigeteilten MADO Schnecke geführt. Das „Antriebsselement“ für den Schneidsatz ist aus „Edelstahl rostfrei“ und das „Förderelement“ aus hochfestem Kunststoff, der über Notlaufeigenschaften verfügt und als verschleißarme Lagerung für die Schnecke dient. So wird der gefürchtete Schwermetallabrieb vermieden.



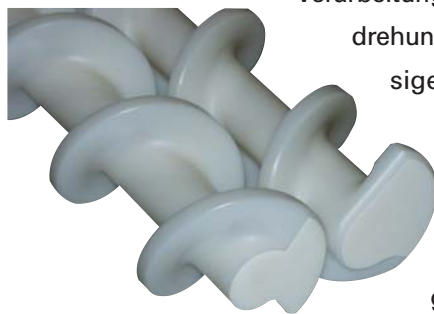
Einzugs- und Lagerkeil

Der neu konzipierte „Einzugs- und Lagerkeil“ zwischen Zubringer- und Verarbeitungsschnecke ermöglicht eine optimale Abdeckung der Übergabestelle. Dadurch ist eine einwandfreie Rohstoffübergabe bei maximaler Kapazitätsauslastung gewährleistet. Lagerkeil und Zubringerschnecke sind ohne Werkzeug herausnehmbar. So ist die Übergabestelle gut zugänglich und hygienisch leicht und einwandfrei zu reinigen.



Drehschieber

Die ineinanderlaufenden Zubringerschnecken sind an den Enden mit „Drehschiebern“ ausgerüstet. Dabei wird der Schneckengang ohne Steigung weitergeführt. In Kombination mit dem „abnehmbaren Druckraum“ gewährleisten die „Drehschieber“ immer eine optimale Füllung der

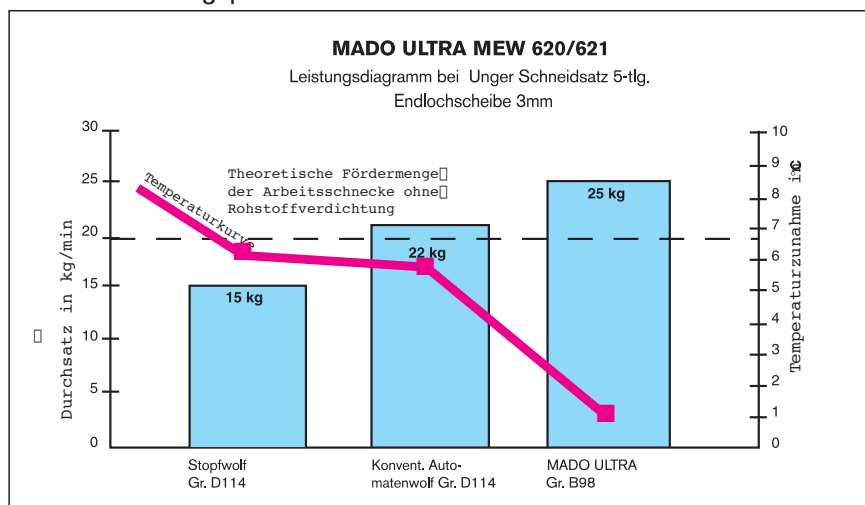


Verarbeitungsschnecke. So werden Leerlaufumdrehungen des Schneidsatzes und überflüssige Wärmeentwicklung vermieden. Minimale Wärmezunahme und maximale Ausbringungsleistung garantieren erstklassige Qualität, die sonst nur von wesentlich größeren Maschinen erbracht werden.

Die Automatenwölfe ULTRA MEW 620 - MEW 623 mit ihren neuartigen Transport- und Zerkleinerungswerkzeugen garantieren höchste Produktqualität und schonendste Rohstoffbehandlung. Zur leichten hygienisch einwandfreien Reinigung können alle Funktionselemente ohne Werkzeug entnommen werden.

Produktivitäts- und Temperaturvergleich.

Die hohe Ausbringungsleistung bei minimaler Erwärmung resultiert bei den ULTRA Automatenwölfen aus einem optimalen Materialfluss während des Zerkleinerungsprozesses.



- Optimale Reinigungsmöglichkeiten garantieren höchsten Hygienestandard
- Patentierte Technik vermeidet den gefürchteten Schwermetallabrieb
- Austauschmöglichkeit von einzelnen Verschleißteilen spart Kosten
- Höchste Produktqualität wird ermöglicht durch minimale Materialerwärmung
- Hohe Kapazität bei bester Qualität und unübertroffenem Preis-/Leistungsverhältnis



ULTRA MEW 725 und MEW 726, Automatenwölfe für große Handwerksbetriebe und Industrie.

Die Automatenwölfe ULTRA MEW 725 und MEW 726 stehen in vier Ausführungen für den anspruchsvollen Fleischverarbeiter zur Verfügung. Mit Trichtervolumen von 140 bis 250 Liter erreichen sie mühelos eine Verarbeitungskapazität bis 3000 kg/h in bester Qualität. Dank der ausgereiften patentierten MADDO Technik von Korbsystem, Druck- und Förderschnecke sowie Einzugs- und Lagerkeil und Drehschieber werden bei minimalem Energieaufwand optimale Leistungen garantiert. Die patentierte Technik revolutioniert die moderne Fleischverarbeitung, schafft Hygiene und senkt die Kosten. Gefrorenes Material bis -10°C kann mühelos verarbeitet werden. Auf Wunsch sind Trennsätze zum Separieren von Knorpel und Sehnen, ein elektrisch verriegelter Auslaufschutz, Kühl- und Begasungseinrichtungen sowie stufenlos geregelte Antriebe lieferbar.

Die Wölfe können wahlweise mit Schneidsystem Unger oder Enterprise ausgestattet werden.



ULTRA MEW 726
Automatenwolf

Trennen von Sehnen und Knorpel, Mischen, Mengen und Kühlen.

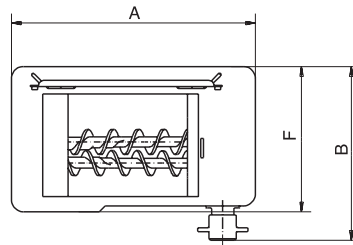
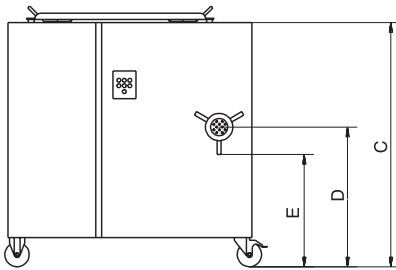
Die ULTRA Automatenwölfe MEW 621, 623, 725 M und 726 M sind mit einer Mischeinrichtung für erstklassige Mengenergebnisse ausgestattet. Für die optimale Bearbeitung unterschiedlicher Produkte sind folgende Elemente für die Mischorgane erhältlich: Paddel-, Pilzkopf-, Igel- und Z-Arm-Mischwellen. Die Entnahme der Förderschnecken zur einfachen hygienischen Reinigung ist ohne Ausbau der Mischeinrichtung problemlos möglich.



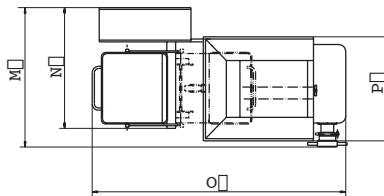
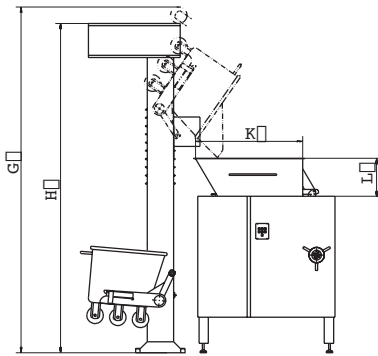
Mit dem patentierten Trennsatz lassen sich Knorpel und Sehnen mühelos aussortieren. Dadurch kann der Aufwand beim Ausbeinen reduziert werden, ohne die Qualität des Endproduktes zu beeinträchtigen. Störende Knorpelstücke im Brät treten nicht auf.



MEW 620-725



MEW 726



ULTRA MEW 620
Automatenwolf B98/E32

ULTRA MEW 621
Automatenwolf
mit Mischeinrichtung B98/E32

ULTRA MEW 622
Automatenwolf D114/E52

ULTRA MEW 623
Automatenwolf
mit Mischeinrichtung D114/E52

ULTRA MEW 725
Automatenwolf E130/E52

ULTRA MEW 725 M
Automatenwolf
mit Mischeinrichtung E130/E52

ULTRA MEW 726
Automatenwolf E130/E52

ULTRA MEW 726 M
Automatenwolf
mit Mischeinrichtung E130/E52

Type	MEW 620	MEW 621	MEW 622	MEW 623	MEW 725 (-M)	MEW 726 (-M)
A	1000 mm	1050 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm
B	866 mm	866 mm	929 mm	929 mm	933 mm	933 mm
C	1100 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm	1252 mm	1426 mm
D	716 mm	716 mm	716 mm	716 mm	716 mm	890 mm
E	576 mm	576 mm	567 mm	567 mm	727 mm	727 mm
F	710 mm	710 mm	745 mm	745 mm	745 mm	745 mm
G	-	-	-	-	-	3150 mm
H	-	-	-	-	-	3000 mm
K	-	-	-	-	-	870 mm
L	-	-	-	-	-	350 mm
M	-	-	-	-	-	1255 mm
N	-	-	-	-	-	1100 mm
O	-	-	-	-	-	2310 mm
P	-	-	-	-	-	950 mm
Stromart	230/400 V, 50 Hz Drehstrom	230/400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom
Stromstärke	15.2/8.8 A	19.6/12.4 A	18.5 A	18.5 A	42.0 A	45.0 A
Motorleistung	4,0 kW	5,5 kW	9,0 kW	9,0 kW	22,0 kW	23,5 kW
Absicherung	16 A träge	25 A träge	35 A träge	35 A träge	50 A träge	50 A träge
Drehzahlen U/min	AS 180 ZS 12	AS 180 ZS 12	AS 125/250 ZS 12/24	AS 125/250 ZS 12/24	AS 225/450 ZS 12/24	AS 225/450 ZS 12/24
Schneidsatz wahlweise	System Unger Größe B 98 oder System Enterprise E 32	System Unger Größe B 98 oder System Enterprise E 32	System Unger D 114	System Unger D 114	System Unger Größe E 130 oder System Enterprise E 52	System Unger Größe E 130 oder System Enterprise E 52
Stundenleistung	ca. 1400 kg	ca. 1400 kg	ca. 2200 kg	ca. 2200 kg	ca. 3000 kg	ca. 3000 kg
Trichtervolumen	ca. 70 Liter	ca. 90 Liter	ca. 140 Liter	ca. 140 Liter	ca. 140 Liter	ca. 250 Liter
Gewicht	ca. 250 kg	ca. 320 kg	ca. 410 kg	ca. 430 kg	ca. 600 kg	ca. 950 kg

Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.



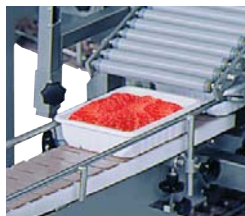
■ Fleischwölfe

■ Kutter



■ Bandsägen

■ Schärfmaschinen



■ Mischer

■ Portioniersystem

■ Industriemaschinen



MADO Maschinen entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien. Sie sind mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet. MADO ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert.



Sonderspannungen auf Anfrage.

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.



MADO Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung beim qualifizierten Fachhandel.

Maschinenfabrik Dornhan GmbH
Balmerstraße 10
D-72175 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 1-0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany

MADO FRANCE SàRL
11, rue des Jardins
F-67700 HAEGEN
Téléphone +33 (0) 388 02 12 20
Téléfax +33 (0) 388 02 12 21
<http://www.mado-france.fr>
E-mail: info@mado-france.fr
France

**MA
DO**[®]
Fleischereimaschinen