

Fleisch Magazin

7-8 / 2013

Mado+Vakona Dornhan+Lienen

Erfolgreichste IFFA aller Zeiten

Die IFFA gilt für die Unternehmen Mado & Vakona als die bedeutendste Messe für beide Firmen. Umso erfreulicher ist es, dass die diesjährige Messe auch als die erfolgreichste IFFA aller Zeiten für Mado & Vakona gelten kann.

Die Maschinenfabrik Dornhan (Mado) wurde zum 1. Juli 2012 an die Inhaber von Vakona verkauft. Die Familie Höning führt nun in Dornhan die Herstellung von Fleischereimaschinen fort. Die Präsentation auf der IFFA 2013 wurde daher vom Markt mit Spannung erwartet.

Eine der größten Neuheiten bei Mado war wohl die Touchscreen-Steuerung bei den Kuttern. Mado hat diese Steuerung neu konzipiert und auf der IFFA erstmals dem Fachpublikum präsentiert. Vakona präsentierte darüber hinaus ein komplett überarbeitetes neues Maschinendesign. Dies weckte bei den Besuchern großes Interesse. Außerdem wurden folgende Produkte präsentiert:

- Extruderwolf: Diese Maschine ersetzt den Kutter in Industriebetrieben zu 100%

- Messeneuheit: 130 Liter Vaku-kutter mit Touchscreen-steuerung
- Messeneuheit: 70 Liter Kutter mit Touchscreensteuerung und Auswerfer
- Kutter von 20 bis 220 Liter.
- Industriemischwölfe mit Stundenleistung bis zu 36 Tonnen
- Gigant Gefrierblockwolf mit Schneidsatzgröße X 400
- Knochenbandsägen für die Industrie und das Handwerk
- Neu: Vollautomatische Hackfleischportionierlinie
- Tumbler bis zu 3.000 Liter
- Injektoren mit bis zu 184 Nadeln.

Besondere Besuchermagnete waren der Mado Extruder sowie der Gigant Gefrierblockwolf und die großen Industriemischautomatenwölfe. Bei Vakona zog der 1.250 Liter Tumbler die Besucher an.

Alle Systeme von Mado & Vakona sind umweltfreundlich ausgerichtet. Aber auch geringer Energieverbrauch sowie schonende Verarbeitung der Ware und einfache Reinigung stießen auf großes Interesse bei den Fachbesuchern. ■



Das Fachpublikum zeigte sich von dem breiten Spektrum an individuellen Lösungen begeistert.