

## Die Fleischerei

Mai 2015

### Stufenlos regelbare Messerwelle

Die Supra-Industriekutter MSM 769 SL und MSM 769 VA überzeugen laut Mado, Dornhan, durch ihr Maschinenbaukonzept, das hohe Maßstäbe an Hygiene und Bedienerfreundlichkeit erfüllt. Ob Brüh-, Roh- oder Kochwurst, durch die besondere Geometrie der Schneidhaube werden Produkte in hoher Qualität hergestellt. Die Öffnungen zur Be- und Entlüftung des Innenraumes sind im Gehäuseboden angebracht und gegen Eindringen von Fremdkörpern und Feuchtigkeit geschützt. Zur Grundausstattung der Supra-Kutter gehören: 6er-Kuttermesserkopf; Kutterschüssel in Edelstahl-Feinguss; elektrische Messerwellenbremse; Schwingmetallfüße; Touch-Steuerung für Messerwellendrehzahl, Anzahl Schüsselumdrehungen, Temperatur; programmierbare Steuerung; automatische Beschickung 120 l oder 200 l; automatische Entleerungsvorrichtung. Zusätzlich sind Begasungs-, Koch- und Kühleinrichtungen sowie eine elektronische Auswuchtvorrichtung für den Messerkopf erhältlich. Für industrielle Fleischverarbeiter gibt es den Supra MSM 769 SL/VA mit 220 l Schüsselinhalt. Der Schneidmischer MSM 769 VA ist mit Vakuum ausgestattet. Die beiden Schneidmischer Supra MSM 769 SL und MSM 769 VA verfügen außerdem über eine stufenlos regelbare Messerwelle von 50 bis 5.000 Umdrehungen in der Minute sowie eine frei programmierbare Steuerung. Dadurch lässt sich der Kutturvorgang automatisch gestalten, ohne das Brät zu überkutzern.

Conny Salzgeber

**Der Schneidmischer Supra  
MSM 769 VA ist mit Vakuum  
ausgestattet und hat einen  
Schüsselinhalt von 220 l.**

