

Die Fleischerei

6/2016

Hoher Hygienestandard, lange Lebensdauer

Mado, hat für industrielle Anwendungen die Supra-Industriekutter MSM 769 SL und MSM 769 VA im Programm. Beim Maschinenbaukonzept hat das Unternehmen auf eine selbsttragende Gehäusekonstruktion gesetzt, die aus „Edelstahl rostfrei“ gefertigt ist. Glatte Oberflächen und problemlos zugängliche Funktionselemente, die einfach zu reinigen sind, kennzeichnen das moderne Design, welches höchste Anforderungen an die Hygiene gemäß HCCP erfüllt.

Der Wechsel der Kuttermesser lässt sich in kürzester Zeit vornehmen. Die Touch-Steuerung ist übersichtlich aufgebaut. Durch die besondere Geometrie der Schneidhaube werden Brüh-, Roh- oder Kochwurst-Produkte in hoher Qualität hergestellt. Die Öffnungen zur Be- und Entlüftung des Innenraumes sind im Gehäuseboden angebracht und durch Labyrinth gegen Eindringen von Fremdkörpern und Feuchtigkeit geschützt. Die Maschinen erfüllen hohe Ansprüche an Laufruhe und Geräuschemission. Die moderne Konzeption von Antrieb und Elektrik machen einen separaten Schaltschrank überflüssig.

Zur Grundausstattung der Supra-Kutter gehören: 6er-Kuttermesserkopf, Kutterschüssel in Edelstahl-Feinguss, elektrische Messerwellenbremse, Schwingmetallfüße, Touch-Steuerung für Messerwellendrehzahl, Anzahl Schüsselumdrehungen, Temperatur sowie programmierbare Steuerung. Zusätzlich sind Begasungs-, Koch- und Kühleinrichtungen sowie eine elektronische Auswuchtvorrichtung für den Messerkopf erhältlich.

Für den großen Handwerksbetrieb und für den industriellen Fleischverarbeiter gibt es die Schneidmischer Supra MSM 769 SL/VA mit 220 l Schüsselinhalt. Beide Versionen verfügen



Der Schneidmischer MSM 769 VA ist mit Vakuum ausgestattet und besitzt ein komplett neues Design.

Mado

über eine stufenlos regelbare Messerwelle von 50 bis 5.000 Umdrehungen in der Minute sowie eine frei programmierbare Steuerung. Dadurch lässt sich der Kuttervorgang automatisch gestalten, ohne das Brät zu überkutzern.