

Mado auf einem Stand mit Vakona

Zur weltweit wichtigsten Fachmesse der Fleischbranche präsentiert Mado zusammen mit Vakona auf 330 qm eine ganze Reihe Neuheiten.

Fleischwölfe: In diesem Bereich stellt Mado erstmals einen neu konzipierten Winkelwolf Baugröße G160 mit einer Trichtergröße von ca. 330 Litern vor. Für die Produktion von Hackfleisch werden Maschinen im Bereich Stopf- und Automatenwölfe gezeigt sowie Fleischwölfe für sämtliche Anwendungen (Frischfleisch, Schwarten, Gefrierfleisch) von 100 kg bis 36.000 kg Stundenleistung.

In diesem Zusammenhang können Besucher die aktuellen Automatenmischwölfe Ultra Mono sehen. Durch das stufige Schneckendesign erreichen die Ultra Mono Wölfe eine der höchsten Stundenleistungen im Segment der Monowölfe. Diese Wölfe sind mit einer Mischeinrichtung für erstklassige Mengenergebnisse ausgestattet. Des Weiteren stellt Mado seine bewährten Schwerlastwölfe zur Verarbeitung von Gefrierfleisch und roher Schwarte aus.

Hackfleischportionierung: Portionierlinien für die zentrale Herstellung von Hackfleischportionen gehören ebenfalls zum Messeprogramm. Mit diesen automatischen Industrielösungen können Hackfleischportionen portioniert und automatisch in Schalen gelegt werden. Die Anlagen können mühelos von nur einer Person bedient werden.

Knochenbandsägen: Die präsentierten Sägen sind für den harten professionellen Einsatz konzipiert. Sie finden ihren Einsatz im Fleischhandwerk, in den Fleischabteilungen der SB-Märkte, in Zerlegebetrieben und in der Fleischwarenindustrie. Es werden acht verschiedene Varianten mit einem Schnittdurchlass von 230 mm bis 640 mm angeboten.

Extruderwolf: Für Lebensmittelbetriebe, die bis zu 50 % ihrer Produkti-



Auch Kutter gehören zum Ausstellungsprogramm von Mado, hier ein Modell aus der Supra-Baureihe.

onskosten bei der Wurstherstellung einsparen möchten, wurde der Mado Extruderwolf konzipiert. Diese echte Innovation, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Industrie, vereinheitlicht die Arbeitsschritte Mengen, Zerkleinern und Homogenisieren in einer Maschine und spart somit Kosten in der Wurstproduktion. Durch die stetige Weiterentwicklung ist es jetzt möglich, Rohwurst, Brühwurst und Kochwurst in der gleichen Maschine herzustellen. Der Mado Extruderwolf wird in fünf Größen angeboten.

Schärfmaschinen: Die aktuelle Generation von Nassbandschärfmaschinen wird während der IFFA präsentiert. Alle Modelle zeichnen sich durch spielend einfache Handhabung und ruhigen, vibrationsfreien Lauf aus. Sie sind universell für alle Messerarten einsetzbar.

Scherwolf: Die patentierte Neuentwicklung von Mado zur besonders schonenden Separierung des Geflü-

gelfleisches von Knochen, Sehnen und Haut. Der Scherwolf mit seinem schonenden Niederdruckverfahren ist laut Anbieter einzigartig auf dem internationalen Markt und zur Verarbeitung von ganzen Hähnchen bzw. Geflügelstückchen geeignet.

Die Vorteile des Scherwolfes gegenüber traditionellen Hochdruckseparatoren:

- ▶ Verminderte Zerstörung der Zellstruktur beim kompletten Verarbeitungsprozess.
- ▶ Praktisch keine Rückstände von Haut-, Knorpel-, Sehnen- und Knochenpartikeln im Endprodukt.
- ▶ Einheitliches Schnittbild des feinseparierten Geflügelfleisches.
- ▶ Nutzung und Anwendung wissenschaftlicher Methoden bei der Verarbeitung des Rohmaterials, durch intensive Zusammenarbeit mit der Hochschule Anhalt in Köthen.