



for the best

MMG 239 VA



MADO Extruderwolf

MMG 229, 233, 235, 239, 243

MADO Extruderwolf

Für anspruchsvolle Lebensmittelverarbeiter und für die kostenbewusste und qualitätsorientierte Lebensmittelindustrie

Die qualitative Lösung für die sensible Lebensmittelindustrie

Ob Rohwurst, Halbdauerware, Kochwurst oder andere Lebensmittel, die MADO Technik ermöglicht eine effiziente Produktion in herausragender Qualität. Produkte, wie frische Bratwurst, Pfefferbeißer, Landjäger, Salami, Bierwurst, Krakauer, Jagdwurst, grobe Leberwurst etc. können in einem Arbeitsgang bei größter Effizienz in erstklassiger Qualität und bester Hygiene hergestellt werden. Durch die hohe Leistung der Extruderschnecken mit bis zu 12 Tonnen Verarbeitungskapazität pro Stunde erreichen Sie mit dem Extruderwolf die doppelte Ausbringungsmenge, verglichen mit einem herkömmlichen Wolf der gleichen Schneidsatzgröße.

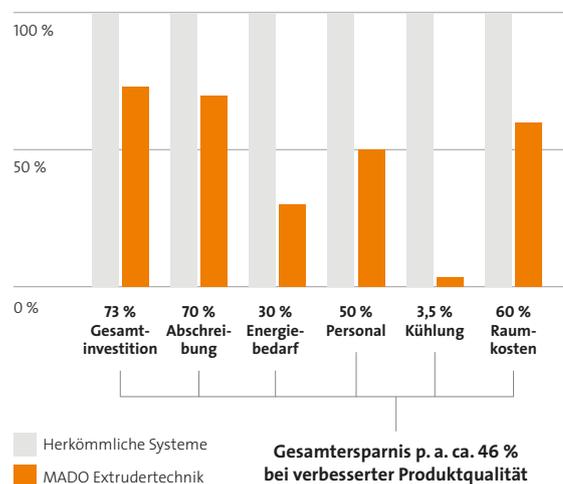
Grundbräte für Brühwürste werden im MADO Extruderwolf hervorragend hergestellt. Die Maschine ist in Verbindung mit einem Feinstzerkleinerer eine ideale Kombination für die Herstellung von Brät im Durchlaufverfahren (Brätlinie). Hierzu benötigen Sie nur ca. ein Drittel der Energie und nur ca. die Hälfte der Investitionskosten im Vergleich zur Kutterproduktion. Darüber hinaus wird für die Brätproduktion kein Eis sondern lediglich Wasser benötigt. Pro Kilogramm Schüttung wird so bares Geld verdient.

Für noch bessere Produktionsergebnisse und weitere Spezialanwendungen ist der MADO Extruderwolf optional auch mit einer Vakuumeinrichtung lieferbar. Mit dem Mischen und Zerkleinern unter Vakuum verbessert sich der Eiweißaufschluss. Sauerstoffoxydation wird trotz Nitritreduktion verhindert. Das Produkt erhält eine festere Konsistenz und bleibt länger haltbar. Zur Geschmacksverbesserung und Farboptimierung steht als Option eine Begasungseinrichtung zur Verfügung.



Die innovative Lösung für die Wurstwaren- und Hamburgerherstellung

Mit dem MADO Extruderwolf wird das traditionelle Produktionsverfahren der Wurst-, Brät- und Hamburgerherstellung extrem vereinfacht, die Produktqualität gesteigert und Kosten bis 50 % reduziert.



Ein neues Zeitalter in der Lebensmittelindustrie hat begonnen

Der Extruderwolf ist ein patentiertes Qualitätsprodukt von MADO. Normalerweise werden in der Wurstwarenherstellung die Arbeitsschritte Zerkleinern, Mengen, Mischen und Homogenisieren in verschiedenen Maschinen ausgeführt. Dabei muss das Verarbeitungsgut mit zeit- und kostenaufwändigen Fördererelementen transportiert werden. Durch die einzigartige Integration dieser Prozesse im neuen MADO Extruderwolf entfällt dieser Aufwand. Die Kosten werden deutlich gesenkt. Der Reinigungsaufwand wird stark reduziert. Die Hygiene wird erheblich verbessert.

Die Vorteile liegen im Detail

Exzellente Produktqualität

- Die Integration mehrerer Prozesse in eine Maschine vermindert die Keimbelastung des Rohstoffes um bis zu 80 %.
- Optimale homogene Vermischung aller Zutaten durch patentierte Zerkleinerungstechnik.
- Sauberes Schnittbild mit klarer Definition von Mager- und Fettpartikeln für erstklassige Rohwurst.
- Keine mikroskopischen Lufteinschlüsse bei der Produktion von Brühwurstbrät, daher kein Platzen oder Verschrumpeln der Därme. Sauerstoffoxydation wird trotz Nitritreduktion verhindert. Das Produkt erhält eine festere Konsistenz und bleibt länger haltbar.

Kosteneinsparung

- Wolfen und Mischen in einer Maschine verkürzt den Bearbeitungsprozess und spart Ihnen somit Zeit und Geld.
- Die Integration von Bearbeitungsprozessen macht Fördereinrichtungen überflüssig und reduziert den Platzbedarf sowie den Reinigungsaufwand.
- Für die Brätherstellung wird Wasser anstelle von Eis verwendet. Damit wird bares Geld gespart und die Hygiene verbessert.
- Durch einen optimalen Wirkungsgrad wird der Energieverbrauch gegenüber herkömmlichen Maschinen deutlich reduziert.

Patentlösungen für Ihren Produktionsvorteil

Mit zwei nach innen arbeitenden Zubringerschnecken ist eine kontinuierliche Materialförderung zur Verarbeitungsschnecke gewährleistet. Mit der stufenlos regelbaren Mischeinrichtung lassen sich Zutaten effizient und schonend mit dem Verarbeitungsgut vermengen. Das Δ -t beträgt bei der Verarbeitung von Schweinefleisch und Verwendung einer 3 mm Lochscheibe lediglich 0,5° C.

Steigerung der Rentabilität

Hohe Ausbringungsmengen mit bis zu 12 Tonnen pro Stunde bei wesentlich niedrigerem Investitionsbedarf im Vergleich zum herkömmlichen Bearbeitungsprozess.

Für eine optimale Vermischung verfügt die Mischschnecke über Rückstromöffnungen



MISCHEINRICHTUNG

„DuoSeparat“ Trenneinrichtung

Auf Wunsch werden die MADO Extruderwölfe mit dem patentierten „DuoSeparat“ Trennsystem ausgerüstet. Diese Einrichtung separiert Knorpel und Sehnen mit höchster Effektivität. Dadurch lassen sich materialbelastende Prozesse, wie z. B. die Bandentsehnung einsparen und Kosten deutlich reduzieren. Das „DuoSeparat“ System besteht aus zwei unabhängig voneinander arbeitenden Trenneinrichtungen. Die Steuerventile für die beiden Trenneinrichtungen werden pneumatisch betätigt und sind stufenlos regelbar.

Doppelwolfvorsatz

Je nachdem, welche Produkte hergestellt werden sollen, empfiehlt sich der Einsatz des MADO Doppelwolfvorsatzes. Die patentierte Mischschnecke verfügt über Rückströmöffnungen, damit wird eine optimale Vermischung des Verarbeitungsgutes mit den Gewürzen und Zutaten ermöglicht. Diese zusätzliche Misch- und Zerkleinerungseinheit eignet sich speziell zur Herstellung von Grundbrät oder Produkten, wie z.B. grobe Leberwurst.

DUOSEPART PNEUMATIC



DETAIL EXTRUDERSCHNECKEN



Die Lochscheiben tragen zur schonenden Zerkleinerung bei

Das gehört einfach dazu und können Sie auch erwarten

Reinigungsplattform

Zum optimalen Arbeiten mit dem MADO Extruderwolf ist die Maschine serienmäßig mit einer robusten Reinigungsplattform ausgestattet. Selbstverständlich ist sie elektrisch verriegelt und entspricht den einschlägigen Sicherheitsvorschriften.

Sämtliche Antriebe des MADO Extruderwolf sind Frequenzumrichter gesteuert und stufenlos regelbar. Auch die Zeiten und Zyklen für die Mischeinrichtung sind individuell einstellbar. Alle elektrischen Elemente sind kompakt und gegen Feuchtigkeit geschützt im Maschinengehäuse integriert. Ein separater Schaltschrank ist nicht erforderlich.

- Steuerung programmierbar.
- Zubringerschnecke stufenlos regelbar.
- Mischeinrichtung stufenlos regelbar.
- EXTRUDER Schnecken stufenlos regelbar.
- Reinigungsplattform.
- Werkzeugwagen.

Modernstes Antriebskonzept

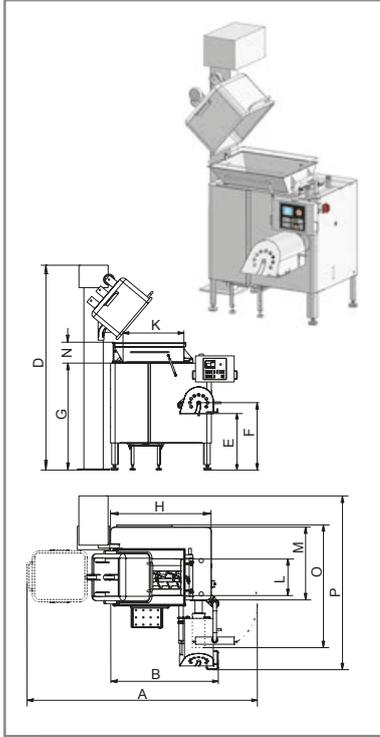
Der MADO Extruderwolf verfügt über eine kompakte spritzwassergeschützte Steuerung mit einer sehr übersichtlichen, großzügigen Tastatur. Es können bis zu 99 individuelle Programmabläufe abgespeichert werden.

WERKZEUGWAGEN

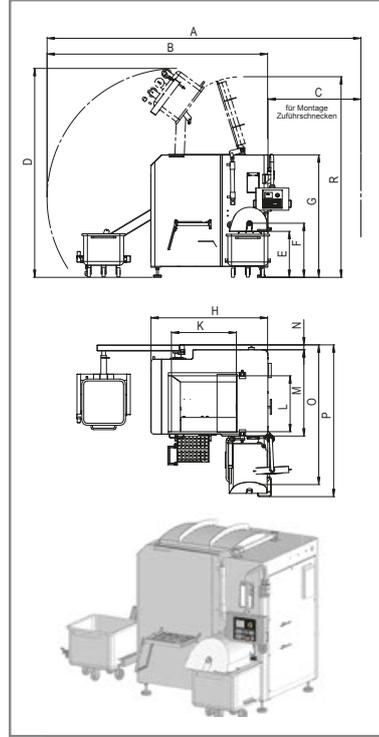




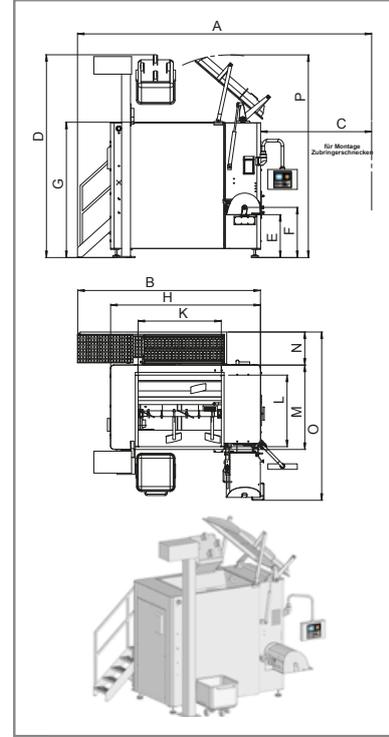
MMG 229



MMG 233



MMG 235-243



	MMG 229	mit Beschickung	MMG 233	MMG 235	MMG 239	MMG 243
A	1950 mm	3180 mm	4540 mm	4800 mm	5000 mm	5200 mm
B	1500 mm	1500 mm	3500 mm	2900 mm	3100 mm	3300 mm
C			1040 mm	1900 mm	1900 mm	1900 mm
D	1800 mm	3000 mm	3400 mm	3400 mm	3725 mm	3725 mm
E	780 mm	780 mm	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
F	930 mm	930 mm	880 mm	880 mm	880 mm	880 mm
G	1475 mm	1475 mm	1990 mm	2100 mm	2300 mm	2500 mm
H	1380 mm	1380 mm	1880 mm	2710 mm	2710 mm	2710 mm
K	850 mm	850 mm	1050 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm
L	520 mm	520 mm	900 mm	900 mm	1000 mm	1300 mm
M	1060 mm	1060 mm	1400 mm	1500 mm	1500 mm	1600 mm
N		290 mm	80 mm	620 mm	620 mm	620 mm
O	1750 mm	1750 mm	2450 mm	3050 mm	3050 mm	3050 mm
P	2000 mm	2400 mm	2550 mm		3600 mm	
R			3260 mm			
Extruderschnecken	Ø 80 mm	Ø 80 mm	Ø 125 mm	Ø 125 mm	Ø 125 mm	Ø 125 mm
Stromart	400 V, 50 Hz Drehstrom					
Leistung	AS 18,5 kW ZS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 18,5 kW ZS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 37,0 kW ZS 11,0 kW MW 4,0 kW	AS 64,0 kW ZS 19,0 kW MW 11,0 kW	AS 64,0 kW ZS 19,0 kW MW 18,0 kW	AS 64,0 kW ZS 19,0 kW MW 18,0 kW
Absicherung	63 A träge	63 A träge	100 A träge	200 A träge	250 A träge	250 A träge
Drehzahlen	AS 50-350 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-30 U/min	AS 50-350 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-30 U/min	AS 50-300 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-33 U/min	AS 50-300 U/min ZS 5-36 U/min MW 5-33 U/min	AS 50-300 U/min ZS 5-36 U/min MW 5-33 U/min	AS 50-300 U/min ZS 5-36 U/min MW 5-33 U/min
Schneidsatz	Unger E 130 3-, 5- oder 7-tlg.	Unger E 130 3-, 5- oder 7-tlg.	Unger U 200 3-, 5- oder 7-tlg.			
Stundenleistung <small>produktspezifisch</small>	ca. 3600 kg/h	ca. 3600 kg/h	ca. 7000 kg/h	ca. 7000 kg/h	ca. 12000 kg/h	ca. 12000 kg/h
Trichtervolumen	ca. 140 Liter	ca. 250 Liter	ca. 500 Liter	ca. 1000 Liter	ca. 1500 Liter	ca. 2200 Liter
Gewicht	ca. 1100 kg	ca. 1400 kg	ca. 3200 kg	ca. 3000 kg	ca. 3300 kg	ca. 3450 kg

Abmessungen und technische Daten - Keine Konstruktionszeichnung - Änderungen vorbehalten - Genaue Anschlussmaße sind zu erfragen