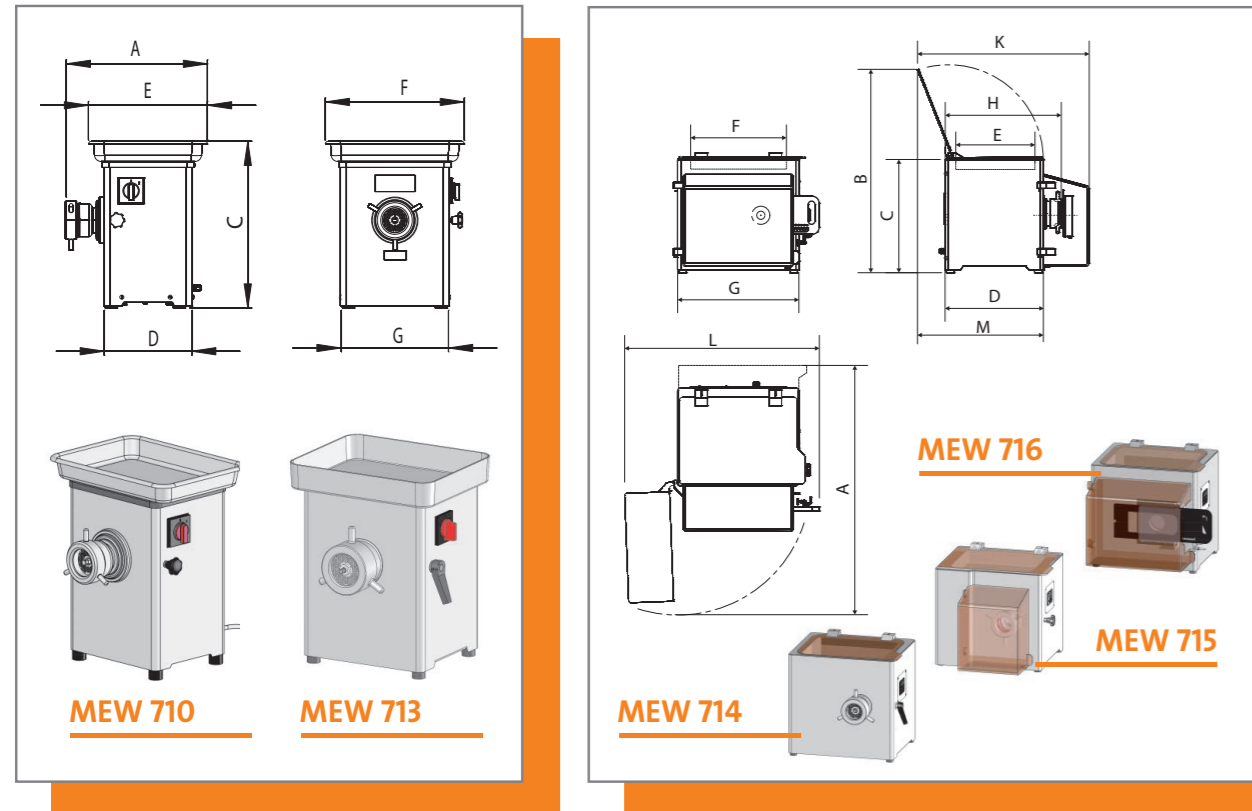


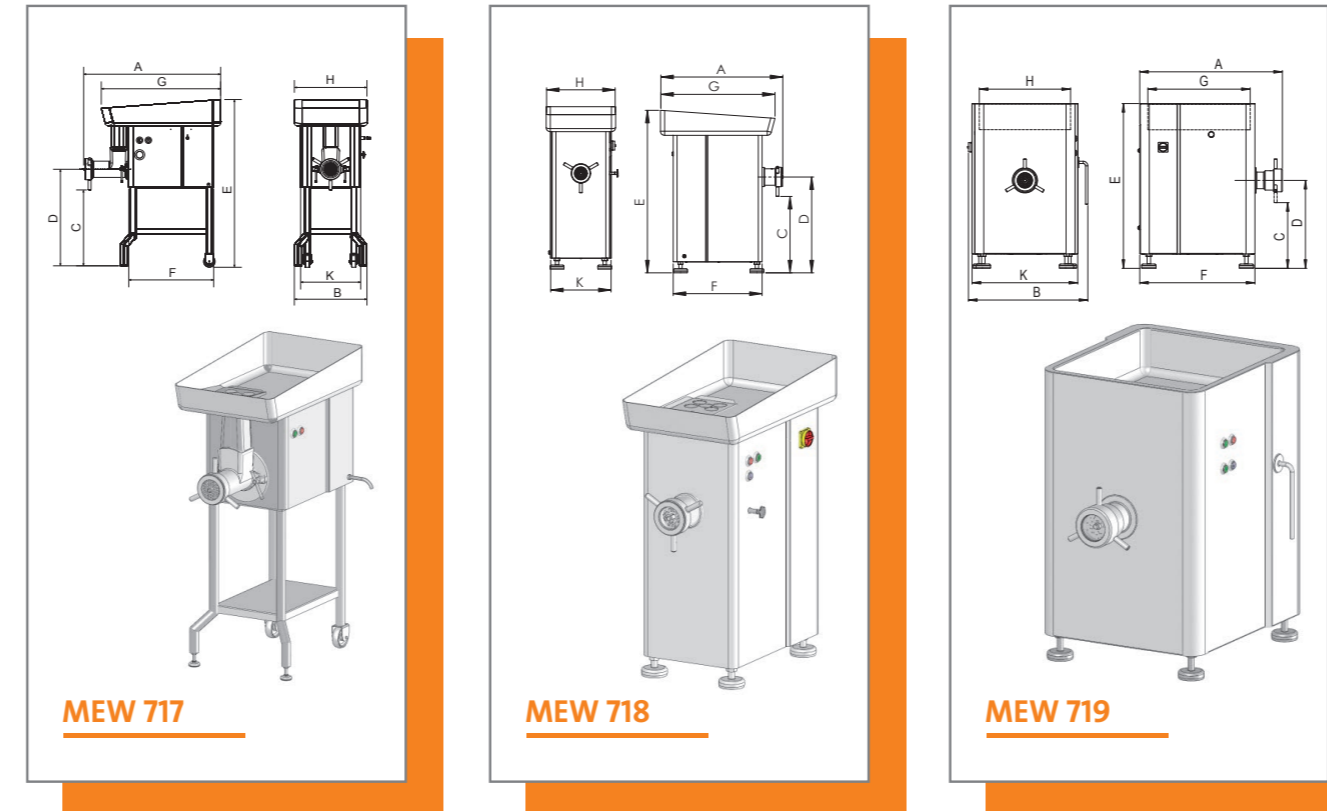
Info



	MEW 710	MEW 713	MEW 714	MEW 715	MEW 716
A	360 mm	390 mm		950 mm	1060 mm
B			820 mm	820 mm	820 mm
C	420 mm	440 mm	445 mm	445 mm	445 mm
D	220 mm	250 mm	400 mm	400 mm	385 mm
E	295 mm	300 mm	290 mm	290 mm	290 mm
F	345 mm	370 mm	360 mm	360 mm	360 mm
G	270 mm	310 mm	475 mm	475 mm	475 mm
H			470 mm	475 mm	460 mm
K				750 mm	750 mm
L					855 mm
M			580 mm	580 mm	580 mm
Stromart	400 V, 50 Hz, Drehstrom 230 V, 50 Hz, Wechselstrom	400 V, 50 Hz, Drehstrom 230 V, 50 Hz, Wechselstrom	400 V, 50 Hz, Drehstrom 230 V, 50 Hz, Wechselstrom	400 V, 50 Hz, Drehstrom 230 V, 50 Hz, Wechselstrom	400 V, 50 Hz, Drehstrom 230 V, 50 Hz, Wechselstrom
Leistung	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Absicherung	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge
Drehzahlen	AS 210 U/min	AS 210 U/min	AS 210 U/min	AS 210 U/min	AS 210 U/min
Schneidsatz	Unger R 70	Unger H 82	Unger H 82	Unger H 82	Unger H 82
Stundenleistung <small>produktspezifisch</small>	ca. 150 kg/h	ca. 400 kg/h	ca. 400 kg/h	ca. 400 kg/h	ca. 400 kg/h
Schalenvolumen	ca. 4 Liter	ca. 6 Liter	ca. 6 Liter	ca. 6 Liter	ca. 6 Liter
Gewicht	ca. 33 kg	ca. 45 kg	ca. 70 kg	ca. 73 kg	ca. 75 kg

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

Info



	MEW 717	MEW 718	MEW 719
A	930 mm	885 mm	1000 mm
B	520 mm		830 mm
C	545 mm	550 mm	455 mm
D	685 mm	690 mm	610 mm
E	1165 mm	1170 mm	1143 mm
F	580 mm	640 mm	800 mm
G	825 mm	820 mm	710 mm
H	500 mm	500 mm	630 mm
K	hinten 435 mm vorne 410 mm	hinten 438 mm vorne 414 mm	735 mm
Stromart	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom
Leistung	AS 2,9 kW	AS 4,0 kW	AS 5,0/6,0 kW
Absicherung	16 A träge	16 A träge	25 A träge
Drehzahlen	AS 210 U/min	AS 160 U/min	AS 134/258 U/min
Schneidsatz	Enterprise E 32	Unger B 98	Unger D 114
Stundenleistung <small>produktspezifisch</small>	ca. 1200 kg/h	ca. 1000 kg/h	ca. 1400 kg/h
Schalenvolumen	ca. 60 Liter	ca. 60 Liter	ca. 80 Liter
Gewicht	ca. 125 kg	ca. 160 kg	ca. 250 kg

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



MEW 713



MADO Stopfwölfe

MEW 710 – 719

MADO Stopfwölfe

MADO Wölfe sind seit Jahrzehnten im Fleischerhandwerk, bei Filialisten, in der Gastronomie, Großküche und bei Lebensmittel-Direktvermarktern im Einsatz. Die hier gewonnenen Erfahrungswerte tragen zur stetigen Optimierung der Maschinen bei.

Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen wie Schale, Einfüllschacht, Verarbeitungshäuser, Wolfgehäuse und Maschinenmantel sind bei MADO Stopfwölfen völlig fugenfrei verschweißt. Dadurch ist der bestmögliche Hygienestandard erreicht.

Selbstverständlich entsprechen die MADO Stopfwölfe den EG Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene.

- Unterschiedliche Leistungsklassen für alle Anforderungen.
- Höchste Förderungsleistung.
- Modernes praktisches Design.
- Erstklassiges Schnittbild.
- Glatte Flächen.
- Minimale Erwärmung.
- Komplett aus rostfreiem Edelstahl hergestellt.
- Bestmögliche Hygiene.
- Hygienisch sauber und leicht zu reinigen.
- Minimaler Reinigungsaufwand.

MEW 710



JUNIOR und PRIMUS MEW 710/713

Durch die besondere Formgebung des Einfüllstutzens kann bei allen MADO Wölfen auf den Stopfer weitestgehend verzichtet werden. JUNIOR und PRIMUS werden beide mit Schneidsystem Unger betrieben. Das völlig fugenfreie Maschinengehäuse garantiert höchstmöglichen Hygienestandard. Die Maschine ist serienmäßig mit herausnehmbarem Schneckengehäuse ausgestattet.

MEW 715



MEW 716



ESKIMO MEW 714/715/716 - Ladenwölfe gekühlt

Das eingebaute Kühlsystem im ESKIMO sorgt für niedrige Fleischtemperaturen. So lassen sich die strengen Bestimmungen der Hackfleischverordnung problemlos einhalten. Die integrierte Kühlung gewährleistet, dass alle Flächen, die mit dem Fleisch in Berührung kommen, auf konstant niedriger Temperatur gehalten werden. Das garantiert stets appetitlich frische, hygienisch einwandfreie Ware.

MEW 714



MEW 718



OPTIMO MEW 717/718/719

- Auch für gefrorenes Material bis -5°C geeignet

Speziell für die Hackfleischproduktion in den Fleischabteilungen von Filialbetrieben ist der moderne Wolf OPTIMO 32 MEW 717 konzipiert. Das hervorragend abgestimmte Schneckengehäuse in Verbindung mit dem Schneidsystem Enterprise gewährleistet höchstmögliche Materialschonung und eine homogene Mischung des Rohstoffes.

Die OPTIMO Wölfe MEW 718 und MEW 719 sind mit dem Schneidsystem Unger B 98/D 114 ausgestattet. Auf Wunsch ist ein Trennsatz zum Aussortieren von Knorpeln und Sehnen lieferbar.



MEW 717



MEW 719