



MEW 735

# WINKELWÖLFE

## ANGLE MINCERS

MEW 735, 736, 737, 728



## Winkelwölfe

MADO Winkelwölfe werden im ständigen Austausch zwischen unseren Konstrukteuren, Fachberatern und Kunden weiterentwickelt. Ergebnis dieser jahrelangen Entwicklung: Unseren Kunden steht für den Arbeitsprozess eine Maschine zur Verfügung, die leistungsstark und wartungsfreundlich ist. Denn am Ende zählt für MADO das Endprodukt des Kunden > Ihr Produkt!

Wir setzen auf hochwertige Rohmaterialien und modernste Fertigungstechnik, damit wir eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten können.

Bei den MADO Winkelwölfen stehen modernste Technologie, das selbsttragende Volledelstahlgehäuse und die hygienische Konstruktion für beste Produktionsergebnisse zu jeder Zeit.

Dank der Stufenschnecke, dem optimierten Schneckengehäuse und einem Trichtervolumen von ca. 200 – 500 Litern erreichen die MADO Winkelwölfe mühelos eine hohe Verarbeitungskapazität in bester Qualität. Vielseitige Ausstattungsmöglichkeiten gewähren eine perfekte Anpassung an das Endprodukt. Auf Wunsch sind Trennsätze zum Separieren von Knorpel und Sehnen lieferbar.

Je nach Ausstattung werden Rohstoffe, wie z.B. Speck, ganze Schweineschultern und Gefrierfleisch bis - 8 °C (produktabhängig) verarbeitet.

### MEW 735 – 737

- Variante M** Ausführung mit Mischpaddel
- Variante B** Ausführung mit Beschickung
- Variante BM** Ausführung mit Beschickung und Mischpaddel

MEW 735 M



MEW 735 B

## Angle mincers

MADO Angle mincers are continuously developed in a process of ongoing dialogue between our design engineers, specialist consultants and customers. As a result of these many years of development: Our customers have at their disposal a machine that is powerful and easy to maintain. For MADO, the focus is always on the customer's end product > your product!

We use high quality raw materials and the latest, in-house production technology so that we can always guarantee a uniformly high standard of quality.

With MADO angle mincers, the latest technology, the free-standing fully stainless steel housing and the hygienic design work together to ensure optimum production results at all times.

Thanks to the step design of the worm, the optimized worm housing and a hopper capacity of approx. 200 – 500 litres, MADO angle mincers effortlessly ensure excellent processing capacity at top quality. A variety of equipment options allow perfect tailoring to the end product. Separating systems for removing gristle and tendons are available on request.

Depending on the equipment option, raw materials such as bacon, entire shoulders of pork and frozen meat can be processed at temperatures as low as -8 °C (depending on product).

### MEW 735 – 737

- Variant M** Version with mixing paddle
- Variant B** Version with loading device
- Variant BM** Version with loading device and mixing paddle



MEW 737



## Gleichbleibend hohe Qualität

### Serienausstattung:

#### MEW 735 – MEW 737

- Maschine, Arbeits- und Zuführschnecke aus Edelstahl
- Rückwärtslauf
- Spülkammern für Antriebs- und Zuführschnecke
- Absicherung Trichteroberkante über elektrisch verriegelten Deckel (MEW 735 / 736 M)
- Absicherung Trichteroberkante über elektrisch verriegelten Schaltrahmen (MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737)
- Stufenlos regulierbare Arbeitsschnecke
- Zuführschnecke selbstregulierend
- Elektrisch verriegelter Auftritt (MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737)
- Elektrisch verriegelter Auslaufschutz
- Mastbeschickung für 200 l Normwagen (MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737)

#### MEW 728

- Maschine, Arbeitsschnecke und zwei Zuführschnecken mit Schneidkanten und Schneidbrille aus Edelstahl
- Stufenlos regulierbare Arbeitsschnecke
- Zuführschnecken selbstregulierend
- Rückwärtslauf
- Mischeinrichtung
- Spülkammern für Antriebs- und Zuführschnecke
- Hydraulischer Schneckenausstoßer
- Integriertes hydraulisches Beladesystem für 200 l Normwagen
- Absicherung Trichteroberkante über Schaltrahmen
- Elektrisch verriegelter, abklappbarer Auftritt
- Elektrisch verriegelter Auslaufschutz

### Optionen / Zubehör:

#### MEW 735 – MEW 737

- Leistungstärkerer Antrieb (MEW 735: 11 – 20 kW / MEW 736: 15 – 28 kW)
- Stufenlose Mischwelle (Variante M/BM)
- Trennsatz seitlich oder zentral manuell
- Trennsatz seitlich pneumatisch inkl. Steuerung
- „DuoSepar“ seitlich und zentral manuell
- „DuoSepar“ seitlich und zentral pneumatisch, inkl. Steuerung
- Reinigungs- und Transportwagen
- Hydraulische Beschickung für 200 l Normwagen (MEW 735 / 736 B/BM)

#### MEW 728

- Arbeitsschnecke Stahl/Kunststoff
- Zuführschnecken aus Kunststoff (POM)
- Stufenlose Mischwelle
- Hackpaddel, beidseitig
- Schwerlastausführung für Gefrierfleisch oder rohe Schwarte
- Trennsatz seitlich oder zentral manuell
- Trennsatz seitlich pneumatisch inkl. Steuerung
- „DuoSepar“ seitlich und zentral manuell
- „DuoSepar“ seitlich und zentral pneumatisch, inkl. Steuerung
- Reinigungs- und Transportwagen zur Aufnahme von Zubehörteilen

#### MEW 728



## Constant high quality

### Standard equipment:

#### MEW 735 – MEW 737

- Machine, processing worm and feeding worm made of stainless steel
- Reverse mode
- Rinsing chambers for processing worm and feeding worm
- Hopper protected by an electrically locked cover (MEW 735 / 736 M)
- Hopper protected by an electrically locked switching frame (MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737)
- Stepless processing worm
- Self-regulating feeding worm
- Electrically locked step (MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737)
- Electrically locked outlet guard
- Loading device for 200 litres meat trolleys (MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737)

#### MEW 728

- Machine, processing worm and feeding augers with cutting edges and cutting plate made of stainless steel
- Stepless processing worm
- Self-regulating feeding worms
- Reverse mode
- Mixing device
- Rinsing chambers for processing worm and feeding worms
- Hydraulic worm ejector
- Integrated hydraulic loading device for 200 litres meat trolleys
- Hopper safeguard by electrically locked frame
- Electrically locked, hinged step
- Electrically locked outlet guard

### Options / accessories:

#### MEW 735 – MEW 737

- More powerful drive (MEW 735: 11 – 20 kW / MEW 736: 15 – 28 kW)
- Stepless mixer shaft (variant M/BM)
- Separating system lateral or central, manually operated
- Lateral separator pneumatically operated, incl. control system
- „DuoSepar“ central and lateral, manually operated
- „DuoSepar“ central and lateral, pneumatically operated, incl. control system
- Cleaning and transport trolley
- Hydraulic loading device for 200 litres meat trolleys (MEW 735 / 736 B/BM)

#### MEW 728

- Processing worm in steel/plastic
- Feeding augers made of plastic (POM)
- Stepless mixer shaft
- Minced meat paddle on both sides
- Heavy-duty version for frozen meat or raw skin
- Separating system lateral or central, manually operated
- Lateral separator, pneumatically operated, incl. control system
- „DuoSepar“ central and lateral, manually operated
- „DuoSepar“ central and lateral, pneumatically operated, incl. control system
- Cleaning and transport trolley for holding accessory parts

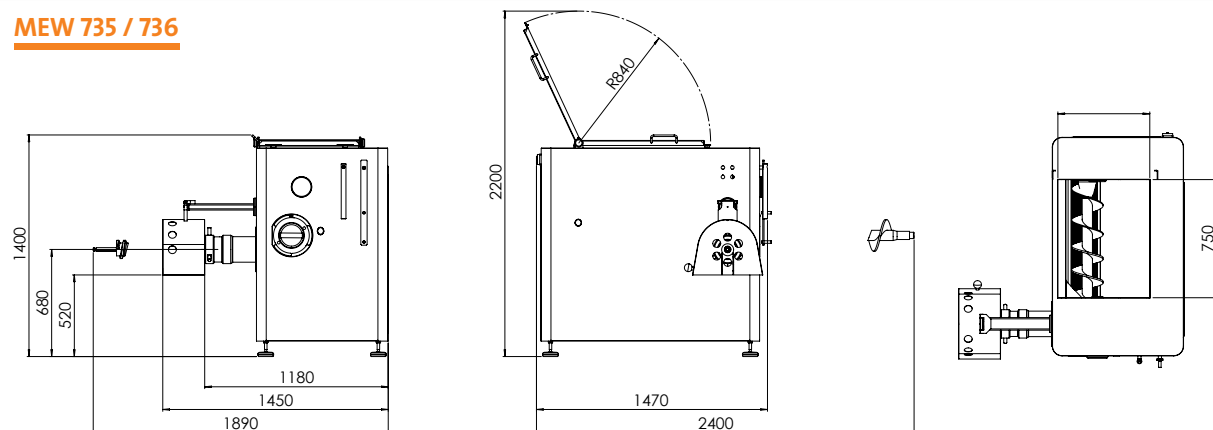


MEW 728

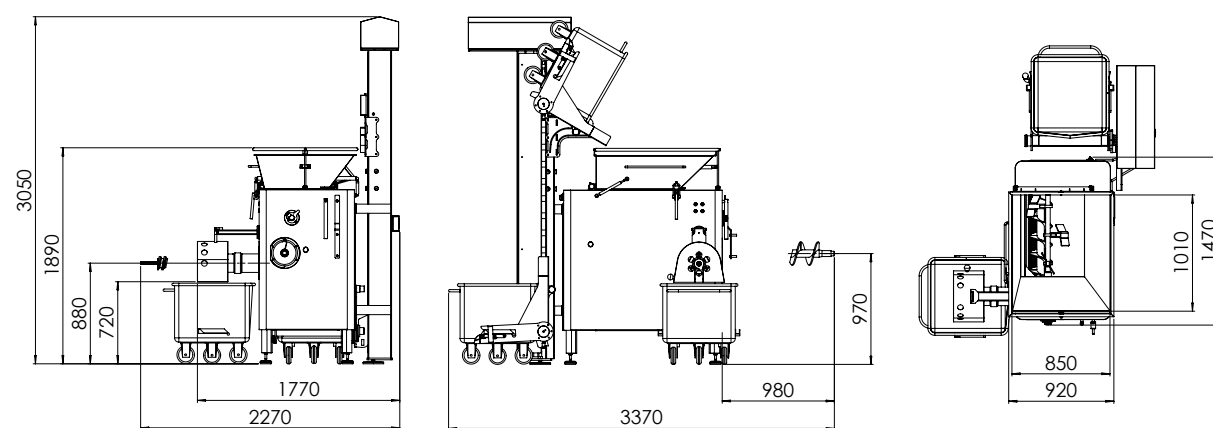


# Informationen Information

## MEW 735 / 736



## MEW 735 BM / 736 BM



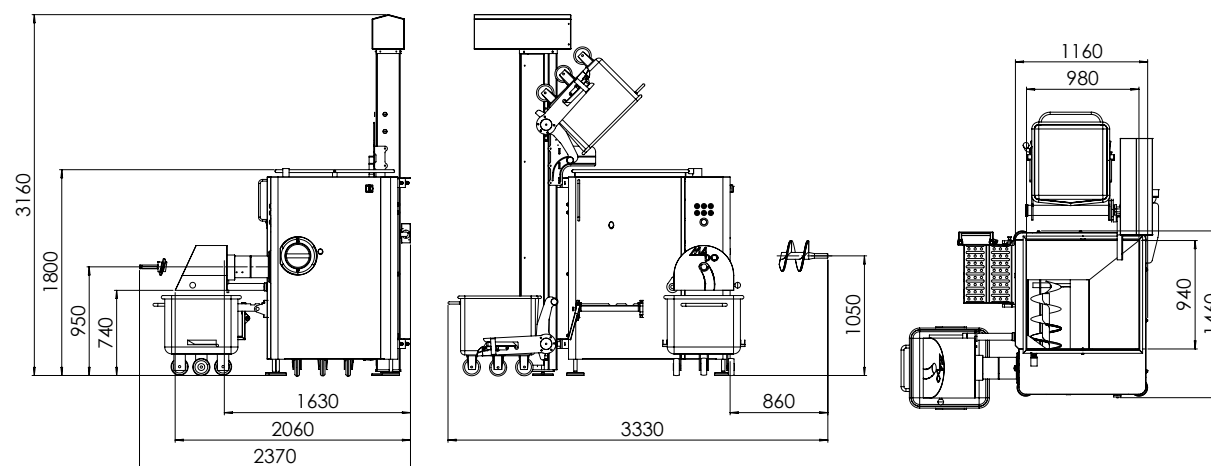
Maßangaben in mm / Dimensions in mm

	MEW 735 / MEW 735 M	MEW 735 B / MEW 735 BM	MEW 736 / MEW 736 M	MEW 736 B / MEW 736 BM
Motorspannung / Motor voltage	400 V, 50 Hz, Drehstrom 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom 400 V, 50 Hz, 3-phase AC
Absicherung / Fuse protection	35 A träge / inert	40 A träge / inert	63 A träge / inert	63 A träge / inert
Motorleistung / Motor capacity	AS 7 - 14 kW ZS 1,5 - 2,5 kW MW 1,1 kW (735 M)	AS 7 - 14 kW ZS 1,5 - 2,5 kW MW 1,1 kW (735 BM)	AS 11 - 20 kW ZS 1,5 - 2,5 kW MW 1,1 kW (736 M)	AS 11 - 20 kW ZS 1,5 - 2,5 kW MW 1,1 kW (736 BM)
Drehzahlen / Speed / r.p.m.	AS 130-230 U/min. / r.p.m. ZS 30-100 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m. (735 M)	AS 130-230 U/min. / r.p.m. ZS 30-100 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m. (735 BM)	AS 130-230 U/min. / r.p.m. ZS 30-100 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m. (736 M)	AS 130-230 U/min. / r.p.m. ZS 30-100 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m. (736 BM)
Schneidsatz Standard / Cutting set standard	Unger E 130 5-tlg. / 5-pieces	Unger E 130 5-tlg. / 5-pieces	Unger G 160 5-tlg. / 5-pieces	Unger G 160 5-tlg. / 5-pieces
Theoretische Stundenleistung / Theoretical output per hour	ca. / approx. LS=3 mm: 3 to/h LS>3mm: 3-5 to/h	ca. / approx. LS=3 mm: ca. 3 to/h LS>3mm: 3-5 to/h	ca. / approx. LS=3 mm: ca. 3,5 to/h LS>3mm: 4-6 to/h	ca. / approx. LS=3 mm: ca. 3,5 to/h LS>3mm: 4-6 to/h
Trichtervolumen / Hopper capacity	ca. 200 Liter approx. 200 litres	ca. 380 Liter approx. 380 litres	ca. 200 Liter approx. 200 litres	ca. 380 Liter approx. 380 litres
Gewicht / Weight	ca. / approx. 750 kg ca. / approx. 800 kg (M)	ca. / approx. 1.130 kg ca. / approx. 1.160 kg (BM)	ca. / approx. 815 kg ca. / approx. 865 kg (M)	ca. / approx. 1.150 kg ca. / approx. 1.180 kg (BM)

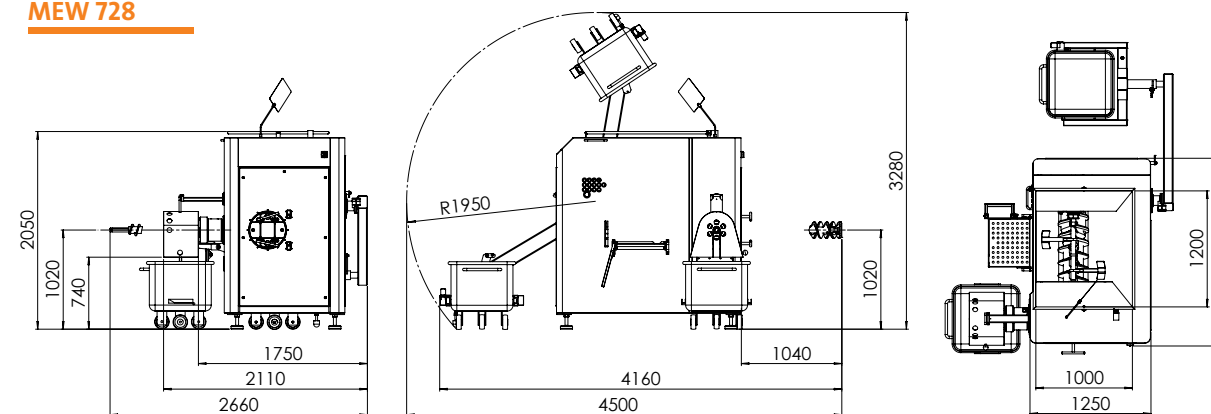
Änderungen vorbehalten / Subject to change

# Informationen Information

## MEW 737



## MEW 728



Maßangaben in mm / Dimensions in mm

	MEW 737 B G160 / MEW 737 B U200	MEW 728
Motorspannung / Motor voltage	400 V, 50 Hz, Drehstrom 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom 400 V, 50 Hz, 3-phase AC
Absicherung / Fuse protection	100 A träge / inert	125 A träge / inert
Motorleistung / Motor capacity	AS 30 kW, ZS 4 kW (G160) AS 38 kW, ZS 4 kW (U200)	AS 38 kW, ZS 19 kW MW 4 kW
Drehzahlen / Speed / r.p.m.	AS 130 - 260 U/min. / r.p.m. ZS 22 - 38 U/min. / r.p.m.	AS 150 - 280 U/min. / r.p.m. ZS 25 - 45 U/min. / r.p.m. MW 22 U/min. / r.p.m.
Schneidsatz Standard / Cutting set standard	Unger G 160, 5-tlg. / 5-pieces Unger U 200, 5-tlg. / 5-pieces	Unger U 200 5-tlg. / 5-pieces
Theoretische Stundenleistung / Theoretical output per hour	ca. / approx. 3.000 kg/h ca. / approx. 4.000 kg/h	ca. / approx. 8.000 kg/h
Trichtervolumen / Hopper capacity	ca. 330 Liter approx. 330 litres	ca. 500 Liter approx. 500 litres
Gewicht / Weight	ca. / approx. 1.300 kg	ca. / approx. 3.500 kg

Änderungen vorbehalten / Subject to change