

MADO EXTRUDERWOLF für anspruchsvolle Lebensmittel- verarbeiter.



Mit dem MADO EXTRUDERWOLF steigern Sie Ihren Gewinn.

Der neue EXTRUDERWOLF von MADO, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungsmaschinen, spart Ihnen durch die Integration von Verarbeitungsprozessen Zeit und Geld. Durch den permanenten Dialog mit unseren Kunden entstand ein neuartiges Produkt für anspruchsvolle Lebensmittelverarbeiter. Acht Varianten in fünf unterschiedlichen Größen stehen zur Wahl.

Patentierte, ausgereifte Technik, kombiniert mit erstklassigen Materialien und hervorragender Verarbeitung garantieren in jeder Phase optimale Arbeitsergebnisse.

Die Integration der Prozesse **Mischen**, **Zerkleinern** und **Homogenisieren** in einer Maschine verbessert die Wirtschaftlichkeit in Ihrer Produktion um ein Vielfaches.



Ein neues Zeitalter in der Lebensmittelindustrie hat begonnen.

Der EXTRUDERWOLF ist ein revolutionäres Qualitätsprodukt von MADO. Normalerweise werden in der Wurstwarenherstellung die Arbeitsschritte Zerkleinern, Mengen und Mischen sowie Homogenisieren in verschiedenen Maschinen ausgeführt. Dabei muss das Verarbeitungsgut mit zeit- und kostenaufwendigen Förderelementen 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. Der MADO EXTRUDERWOLF entspricht selbstverständlich den EG Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene Nr. 2006/42 EG. MADO unterhält ein Qualitätsmanagement-System und ist nach der ISO Norm DIN 9001 zertifiziert.



EXTRUDERWOLF MMG 229

Trichtervolumen 130 Liter

Leistung 3600 kg/h

EXTRUDERWOLF MMG 231

Trichtervolumen 500 Liter

Leistung 4000 kg/h

EXTRUDERWOLF MMG 235

Trichtervolumen 1000 Liter

Leistung 6000 kg/h

EXTRUDERWOLF MMG 239

Trichtervolumen 1500 Liter

Leistung 9000 kg/h

EXTRUDERWOLF MMG 243

Trichtervolumen 2200 Liter

Leistung 12000 kg/h



EXTRUDERWOLF – Mengen, Zerkleinern und Homogenisieren in einer Maschine.

Der MADO EXTRUDERWOLF ist die optimale Lösung für die moderne Lebensmittelindustrie.

Ob Rohwurst, Halbdauerware, Kochwurst oder andere Lebensmittel, die patentierte 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 Schraubenpumpe mit bis zu 12 Tonnen Verarbeitungskapazität pro Stunde, erreichen Sie mit dem neuen EXTRUDERWOLF die doppelte Ausbringungsmenge, verglichen mit einem herkömmlichen Wolf der gleichen Schneidsatzgröße.

Grundbräte für Brühwürste können im MADO EXTRUDERWOLF hervorragend hergestellt werden. 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 kg Schüttung wird so bares Geld verdient.

Für noch bessere Produktionsergebnisse und weitere Spezialanwendungen ist der neue MADO EXTRUDERWOLF optional auch mit einer Vakuum-Einrichtung lieferbar. Mit dem Mischen und Zerkleinern unter Vakuum verbessert sich der Eiweißaufschluss.

Dies ermöglicht eine höhere Schüttung bei der Herstellung von Brühwurstbrät.

Sauerstoffoxydation wird trotz Nitritreduktion verhindert. Das Produkt erhält eine festere Konsistenz und wird länger haltbar. Zur Geschmacksverbesserung und zur Farboptimierung steht als Option eine Begasungseinrichtung zur Verfügung.





- Qualitätsverbesserung
- Effizienzsteigerung
- Hygieneverbesserung
- Kostensenkung

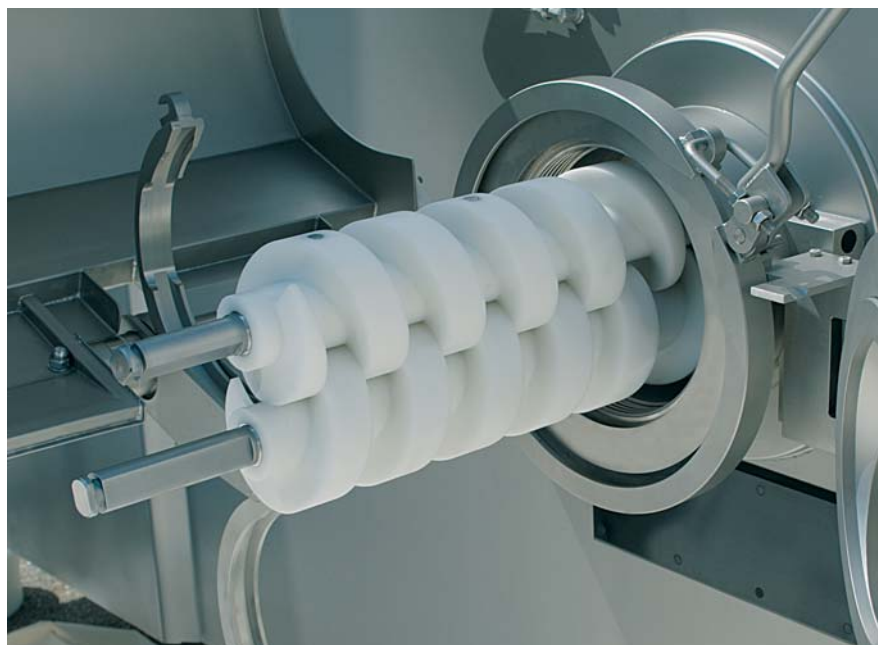
EXTRUDERWOLF MMG 239
mit Vakuumeinrichtung und Duo-Separt Trennsystem

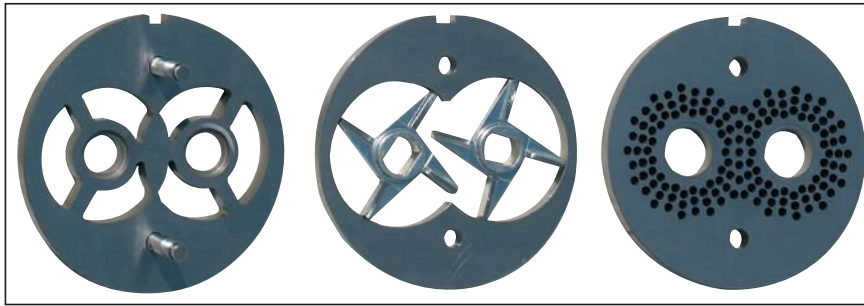
Überzeugende Argumente sprechen für den neuen EXTRUDERWOLF von MADO.

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.



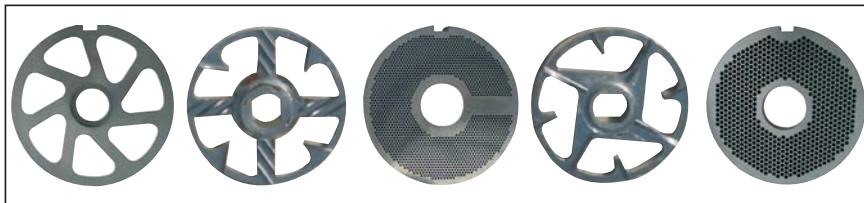
Mit dem Einsatz der EXTRUDER-Schnecken zur Förderung des Verarbeitungsguts zum Schneidsatz wird die bestmögliche Rohstoffschonung erreicht. Damit ist ein exzellentes Schnittbild bei minimalster Temperaturerhöhung gewährleistet. Das Δ -t beträgt bei der Verarbeitung Schweinefleisch und Verwendung einer 3 mm Lochscheibe lediglich 0,5° C.





Mit dem patentierten Zwillingsschneidsystem wird das Verarbeitungsgut auf schonendste Weise vorzerkleinert.

Anschließend wird das Material mit individuell kombinierbaren 3tlg. bis 7tlg. Schneidsätzen homogenisiert und auf die gewünschte Endkörnung verworft.



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 wird länger haltbar.

Kosteneinsparung

- Wolfen und Mischen in einer Maschine verkürzt den Verarbeitungsprozess 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.

Steigerung der Rentabilität

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

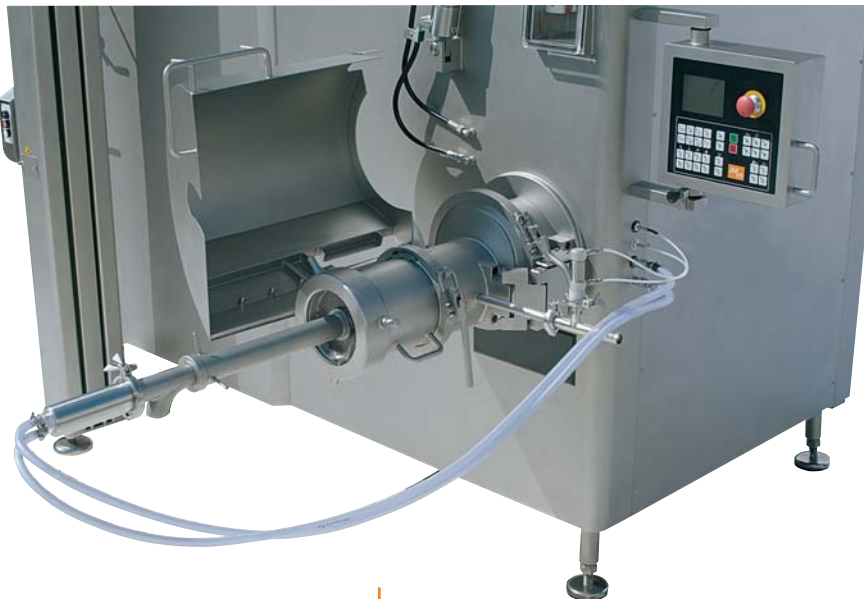
- Erstklassiges Schnittbild
- Minimale Temperaturzunahme
- Minimaler Energieverbrauch
- Maximale Ausbringungsleistung

Varianten und Ausstattungen.

DuoSepart Trenneinrichtung

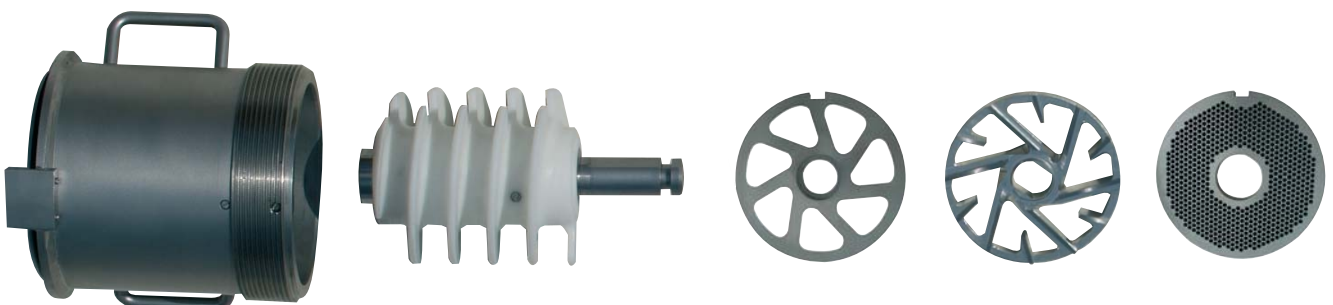
Auf Wunsch kann der EXTRUDERWOLF mit dem patentierten DuoSepart Trennsystem ausgerüstet werden. Mit dieser Einrichtung können Knorpel und Sehnen mit höchster Effektivität aussortiert werden. Dadurch lassen sich materialbelastende Prozesse, wie z. B. die Bandentsehnung einsparen und somit Kosten reduzieren. Das DuoSepart System besteht aus zwei

unabhängig voneinander arbeitenden Trenneinrichtungen. In der ersten Trennebene erfolgt die Ausleitung des Separates seitlich. In der zweiten Ebene an der Endlochscheibe erfolgt die Ausleitung zentral. Die Steuerventile für die beiden Trenneinrichtungen werden pneumatisch betätigt und sind stufenlos regelbar.



MADO 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.



Serienmäßiger Werkzeugwagen

Zur leichten, hygienisch einwandfreien Reinigung und Desinfektion können alle Funktionselemente aus dem EXTRUDERWOLF ausgebaut werden. Mit Hilfe des serienmäßigen Werkzeugwagens ist der Ausbau und das Ablegen der Bauteile ein Kinderspiel. Dies vereinfacht das Handling und hilft Ordnung zu schaffen.

- Steuerung programmierbar
- Zubringerschnecken stufenlos regelbar
- Mischeinrichtung stufenlos regelbar
- EXTRUDER-Schnecken stufenlos regelbar
- Reinigungsplattform
- Werkzeugwagen
- Alles serienmäßig



Reinigung und Wartung leicht gemacht.



Serienmäßige 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.

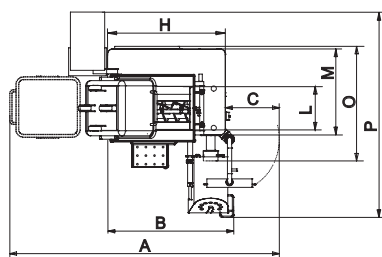
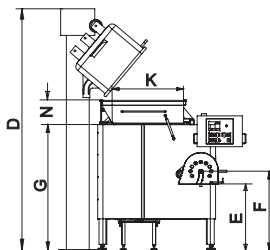
Sämtliche Antriebe des MADO EXTRUDERWOLF sind Frequenzumrichter gesteuert und somit stufenlos regelbar. Auch die Zeiten und Zyklen für die Mischeinrichtung sind individuell einstellbar. Alle elektrischen Elemente sind kompakt und gegen Feuchtigkeit geschützt im Maschinengehäuse integriert. Ein separater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



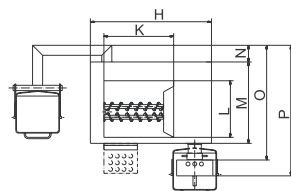
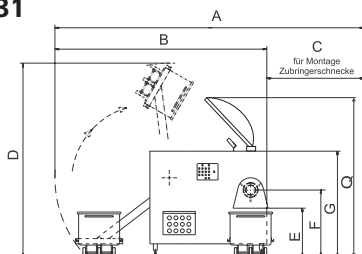
Modernstes Antriebskonzept

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

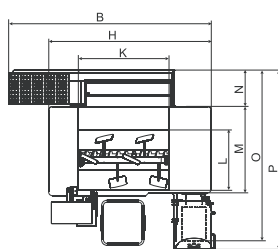
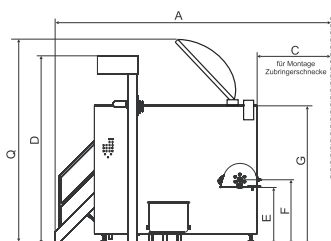
MMG 229



MMG 231



MMG 235 MMG 239 MMG 243



■ Lieferbar von 130 – 2200 Liter
Trichtervolumen mit Ausbringungs-
leistungen von 3600 – 12000 kg/h

■ Ausstattung individuell wählbar

■ Auf Wunsch mit Vakuum- oder
Begasungseinrichtung lieferbar

■ Unterschiedliche Mischpaddelprofile
sind erhältlich

■ Stufenlos regelbare Mischzeiten und
Drehzahlen der Zubringer- und
Arbeitsschnecken

■ Programmierbare Steuerung mit über-
sichtlicher Flachtastatur serienmäßig

■ Für alle Bereiche der Nahrungsmittel-
produktion einsetzbar

Type	MMG 229	MMG 231	MMG 235	MMG 239	MMG 243
A	3150 mm	5000 mm	5000 mm	5400 mm	5400 mm
B	1470 mm	3500 mm	3050 mm	3450 mm	3450 mm
C	630 mm	1500 mm	1600 mm	2000 mm	2000 mm
D	2825 mm	3200 mm	3700 mm	3700 mm	3700 mm
E	780 mm	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
F	930 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm
G	1475 mm	1980 mm	2400 mm	2400 mm	2500 mm
H	1380 mm	1900 mm	2310 mm	2710 mm	2710 mm
K	830 mm	1200 mm	1100 mm	1500 mm	1500 mm
L	500 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1200 mm
M	1006 mm	1350 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm
N	290 mm	240 mm	620 mm	620 mm	620 mm
O	1340 mm	1840 mm	-	-	-
P	2400 mm	2090 mm	3050 mm	3050 mm	3050 mm
Q		3100 mm	4020 mm	4020 mm	4120 mm
Extruderschnecken ø	80 mm	80 mm	125 mm	125 mm	125 mm
Stromart	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom
Nennstrom	50 A	64 A	110 A	199 A	199 A
Leistung	AS 19,0 kW ZS 2,2 kW MW 1,1 kW	AS 19,0 kW ZS 2,2 kW MW 4,0 kW	AS 37,0 kW ZS 11,0 kW MW 11,0 kW	AS 64,0 kW ZS 19,0 kW MW 15,0 kW	AS 64,0 kW ZS 19,0 kW MW 15,0 kW
Absicherung	63 A träge	100 A träge	125 A träge	250 A träge	250 A träge
Drehzahlen	AS 10-350 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-26 U/min	AS 10-350 U/min ZS 5-48 U/min MW 5-38 U/min	AS 10-350 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-33 U/min	AS 10-350 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-33 U/min	AS 10-350 U/min ZS 5-35 U/min MW 5-33 U/min
Schneidsatz	E 130	E 130	G 160	U 200	U 200
Stundenleistung	ca. 3600 kg/h	ca. 4000 kg/h	ca. 6000 kg/h	ca. 12000 kg/h	ca. 12000 kg/h
Trichtervolumen	ca. 130 Liter	ca. 500 Liter	ca. 1000 Liter	ca. 1500 Liter	ca. 2000 Liter
Gewicht	ca. 1000 kg	ca. 2700 kg	ca. 3000 kg	ca. 3300 kg	ca. 3450 kg

Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.



- Fleischwölfe
- Kutter



- Bandsägen
- Schärfmaschinen



- Mischer
- Portioniersystem
- Industriemaschinen



MADO Maschinen entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien. Sie sind mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet. MADO ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert.



Sonderspannungen auf Anfrage.

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.



MADO Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung beim qualifizierten Fachhandel.

MADO GmbH

Balmerstraße 10
D-72175 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 1-0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany

MADO FRANCE SàRL

11, rue des Jardins
F-67700 HAEGER
Téléphone +33 (0) 388 02 12 20
Téléfax +33 (0) 388 02 12 21
<http://www.mado-france.fr>
E-mail: info@mado-france.fr
France

