

Sägen ... nur mit MADO.  
SELEKTA und PERFEKTA PLUS  
zeigen Zähne.



**MA**<sup>®</sup>  
**DO**  
for the best

# SELEKTA und PERFEKTA PLUS

## Bandsägen mit und ohne Schiebetisch.

Erfahrung und ausgereifte Technik sind die Garanten für beste Arbeitsergebnisse mit Bandsägen von MADO. Ein in Jahrzehnten erarbeitetes Know-how, sowie der permanente Dialog mit unseren Kunden und die Anwendung und Umsetzung neuester Entwicklungsergebnisse, sind für den gemeinsamen Erfolg unverzichtbar.



SELEKTA  
MKB 754

Bandsägen von MADO sind konsequent auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse von Fleischerhandwerk, Fleischwarenindustrie, Zerlegebetriebe, Filialisten oder Großküchenbetriebe ausgelegt. Mit acht verschiedenen Varianten bietet MADO Lösungen ganz nach Wahl und Einsatzschwerpunkt.

Alle MADO Bandsägen sind nach neuesten Erkenntnissen für die rationelle, hygienische Lebensmittelverarbeitung komplett aus „Edelstahl rostfrei“ hergestellt. Sie zerkleinern alles präzise und mit sauberen Schnittflächen, egal ob Fleisch, Knochen, Geflügel oder Fisch. Alle Modelle besitzen die erforderlichen Sicherheitseinrichtungen, wie Andrückvorrichtung, höhenverstellbarer Bandschutz, Türmagnetschalter und Motorbremse.

Die MADO Bandsägen mit ihrem ergonomischen und zukunftsweisenden Design können leicht und hygienisch einwandfrei mit dem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Für die Modellreihen SELEKTA 2, SELEKTA 3 und SELEKTA 4 sind vielfältige Sonderausstattungen erhältlich:

Fest- und Schiebetische in mehreren Größen, verstärkte Bandspannung und -führung. Unterschiedliche Motordrehzahlen für alle Arten von Rohstoffen. Die Schiebetischmodelle sind mit Schwerlastkugellagern und exakten Führungen für härtesten industriellen Einsatz geeignet.

- **Stabilität**
- **Laufruhe**
- **Sicherheit**
- **Hygiene**



SELEKTA  
MKB 754

# SELEKTA 4 Industriebandsäge mit Rollen- oder Festtisch.

Die SELEKTA 4 Bandsäge ist konsequent auf die Bedürfnisse der Industrie ausgerichtet. Sie ist ideal für den professionellen Einsatz in Zerlegebetrieben, sowie in der Fleischwaren- und Fischindustrie. Sie ist mit Rollentisch oder Festtisch erhältlich.

Die SELEKTA 4 verwirklicht beispielhaft den MADDO Hygienebau. Sie ist mühelos mit dem Hochdruckreiniger zu säubern. Die Rollenelemente der MKB 758 können zur Reinigung und Desinfektion entnommen werden und auf einem Reinigungsgestell abgelegt werden. Dies vereinfacht das Handling beim Zerlegen und Reinigen der Maschine.



SELEKTA  
MKB 758

Die SELEKTA 4 ist mit vielfältigen Sonderausstattungen erhältlich:

Verstärkte Bandspannung und -führung. Unterschiedliche Motordrehzahlen für alle Arten von Rohstoffen, egal ob Fleisch, Knochen, Geflügel oder Fisch.

Die SELEKTA 4 Knochenbandsäge MKB 757, 758 besitzt alle erforderlichen Sicherheitseinrichtungen wie Andrückvorrichtung, höhenverstellbarer Bandschutz, Türmagnetschalter und Motorbremse.

Durch die robuste Bauweise ist die SELEKTA 4 Knochenbandsäge MKB 758 für härtesten industriellen Einsatz geeignet.

- **Stabilität**
- **Laufruhe**
- **Sicherheit**
- **Hygiene**



SELEKTA  
MKB 758

Bandsägen mit Festtisch. Speziell für das Fleischerhandwerk, Filialisten und Gastronomie hergestellt. Sie zeichnen sich ganz besonders durch ihre Vielseitigkeit aus und zerkleinern alles präzise und mit sauberen Schnittflächen. Egal, ob es sich um Knochen, Koteletts, Rippstücke, Gefrorenes, Rauchfleisch, Speck, Geflügel oder Fisch handelt.

- Stabilität
- Laufruhe
- Sicherheit
- Hygiene

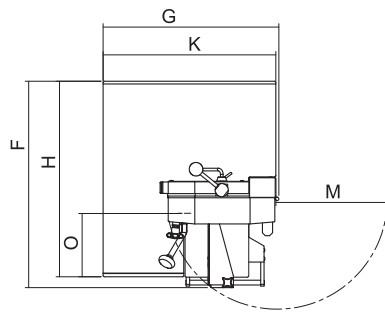
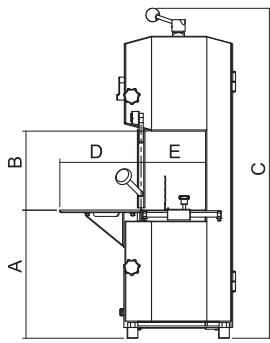


PERFEKTA PLUS  
MKB 649

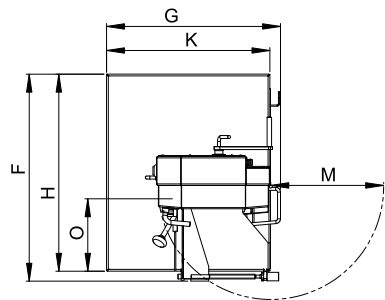
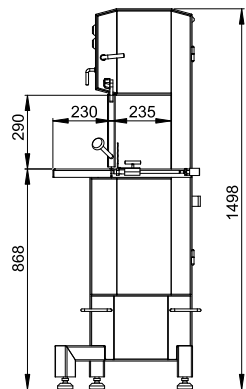


SELEKTA  
MKB 750

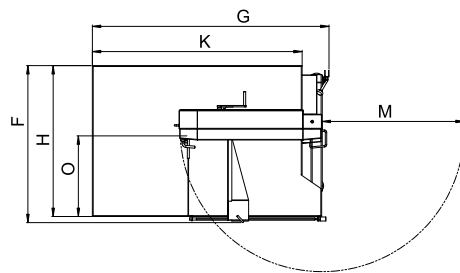
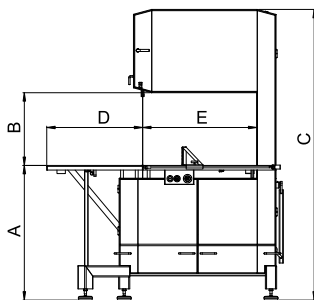
## MKB 649



## MKB 750-754



## MKB 757-758



### PERFEKTA-PLUS MKB 649

Schnittdurchlass ca. 200 mm

### SELEKTA MKB 750

Schnittdurchlass ca. 250 mm

### SELEKTA 2 MKB 751

Schnittdurchlass ca. 300 mm

### SELEKTA 2 MKB 752

Schnittdurchlass ca. 300 mm

### SELEKTA 3 MKB 753

Schnittdurchlass ca. 400 mm

### SELEKTA 3 MKB 754

Schnittdurchlass ca. 400 mm

### SELEKTA 4 MKB 757

Schnittdurchlass ca. 485 mm

### SELEKTA 4 MKB 758

Schnittdurchlass ca. 485 mm

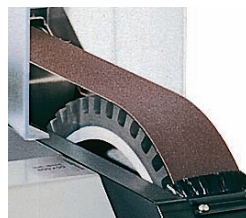


Type	MKB 649 D	MKB 649 W	MKB 750	MKB 751	MKB 752	MKB 753	MKB 754	MKB 757	MKB 758
A	373 mm	373 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	960 mm	960 mm
B	233 mm	233 mm	max. 290 mm	340 mm	340 mm	410 mm	410 mm	525 mm	525 mm
C	960 mm	960 mm	1530 mm	1640 mm	1640 mm	1800 mm	1800 mm	2065 mm	2065 mm
D	220 mm	220 mm	230 mm	325 mm	362 mm	400 mm	436 mm	690 mm	690 mm
E	190 mm	190 mm	235 mm	280 mm	280 mm	400 mm	400 mm	815 mm	815 mm
F	556 mm	556 mm	693 mm	831 mm	850 mm	887 mm	908 mm	1060 mm	1060 mm
G	190 mm	190 mm	583 mm	724 mm	762 mm	944 mm	980 mm	1675 mm	1675 mm
H	490 mm	490 mm	660 mm	798 mm	798 mm	854 mm	853 mm	1010 mm	1020 mm
K	-	-	547 mm	688 mm	721 mm	910 mm	946 mm	1485 mm	1485 mm
L	-	-	-	-	371 mm	-	397 mm	-	-
M	-	-	377 mm	430 mm	430 mm	571 mm	571 mm	1010 mm	1010 mm
O	-	-	238 mm	320 mm	320 mm	375 mm	375 mm	567 mm	567 mm
Stromart	400 V, 50 Hz Drehstrom	230 V, 50 Hz Wechselstrom	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	400 V, 50 Hz Drehstrom	400 V, 50 Hz Drehstrom
Motorleistung	1,1 kW	0,9 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW	2,2 kW
Absicherung	16 A träge	16 A träge	16 A Träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge	16 A träge
Drehzahlen	1400 U/min	1400 U/min	1410 U/min	1450 U/min	1450 U/min	980 U/min	950 U/min	920 U/min	920 U/min
Schnittgeschw.	17 m/sec.	17 m/sec.	17 m/sec.	22 m/sec.	22 m/sec.	22 m/sec.	22 m/sec.	22 m/sec.	22 m/sec.
Sägebandmaße	1750x16x0,45 mm	1750x16x0,45 mm	2170x16x0,45 mm	2430x16x0,45 mm	2430x16x0,45 mm	3150x16x0,45 mm	3150x16x0,45 mm	4115x16x0,6 mm	4115x16x0,6 mm
Gewicht	ca. 60 kg	ca. 60 kg	ca. 120 kg	ca. 170 kg	ca. 200 kg	ca. 200 kg	ca. 225 kg	ca. 400 kg	ca. 400 kg

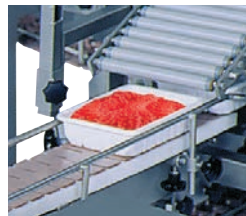
# Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.



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

**MA  
DO**<sup>®</sup>  
for the best