

Kutter . . . nur von MADO! SUPRA VAKUUM. Für den Profi.

Qualität, die Vertrauen schafft. Der Kutter der Baureihe SUPRA VAKUUM MSM 767 VA mit 130 Litern Schüsselinhalt steht hoch im Kurs. Mit dem neuen „SUPRA VAKUUM“ bietet MADO Lösungen ganz nach Wahl und Einsatzschwerpunkt im Fleischerhandwerk und der Fleischindustrie.

„Der SUPRA 130 VAKUUM ist ein Muss für den größeren Fleischverarbeiter“.

Der MSM 767 VA verwirklicht beispielhaft den MADO Hygienebau. Solidität und optimale ergonomische Gestaltung der Bedienelemente setzen Maßstäbe im Bereich moderner Produktionsmaschinen. Ob Brühwurst, Rohwurst oder Kochwurst, mit dem Allroundtalent SUPRA VAKUUM 130 erzeugen Sie Wurstwaren in herausragender Qualität. Eine ausgereifte Technik, kombiniert mit innovativer Maschinensteuerung garantiert in jeder Phase optimale Arbeitsergebnisse.

Die Ausführung SL ist mit stufenloser Messerwelle, stufenloser Mischgeschwindigkeit (vor- oder rückwärts), automatischer Abschaltung entweder über vorgewählte Temperatur oder vorgewählte Anzahl von Schüsselumdrehungen ausgestattet.

Die programmierbare Steuerung bietet die Möglichkeit, den Kuttervorgang automatisch zu gestalten, ohne das Brät zu überkattern.

Durch die spezielle Konstruktion des Vakuumdeckels (geringer Abstand zwischen Deckelunterseite und Brät) kann in kurzer Zeit Vakuum gezogen werden. Durch den durchsichtigen Lärmschutzdeckel kann das Produkt jederzeit beim Kutterprozess beobachtet werden.



Messeneuheit

Der SUPRA 130 VAKUUM verfügt im Standardlieferungsumfang über eine hydraulische Entleerungs- und Beladevorrichtung für 120, 160 oder 200 Liter Normwagen. Die Betätigung der Schneidhaube erfolgt serienmäßig ebenfalls hydraulisch.

Das großflächige LCD Display mit Hintergrundbeleuchtung lässt sich mühelos ablesen. Die großzügige Tastatur erlaubt eine einfache Bedienung der Maschine.

Die Maschine ist durch die selbsttragende Gehäusekonstruktion aus „Edelstahl rostfrei“ äußerst kompakt und laufruhig. Höchste Ansprüche an die Geräuschemission werden erfüllt. Die Maschine wird „steckerfertig“ geliefert.

Die moderne Konzeption von Antrieb und Elektrik macht einen separaten Schaltschrank überflüssig. Alle Funktionselemente sind im Maschinenmantel integriert.

Beim Einsatz der Vakuumfunktion wird das Brät bei geringerem Druck durch das Entziehen von Luft gekuttert.

Das Kuttern unter Vakuum bietet entscheidende Vorteile:

Brät wird durch das Entziehen der Luft beim Kuttern kompakter.

Längere und intensivere Zerkleinerung.

Höherer Eiweißaufschluss des Bräts.

Höhere Wasser- und Fettaufnahme bei gleichzeitig gesteigerter Bindung und Stabilität.

Fleischzellen werden leichter aufgeschlossen, da die Zellmembran instabiler wird.

Stoffe, wie Enzyme und Fermente treten vermehrt aus den Zellen aus.

Gewürze kommen besser und stärker zur Entfaltung. Zugabe von Gewürzen kann teilweise reduziert werden.

Geringer Lufteinschluss bewirkt eine schnelle und stabile Umrötung des Bräts und eine bessere Farberhaltung.

Reaktion von Sauerstoff an Fettsäuren, die Fettoxidation wird erheblich vermindert.

Die Ware bleibt länger haltbar, Vermehrung von Keimen stark reduziert.

Aromenabbau und das Altern der Wurst setzen erst erheblich später ein. Wurstwaren länger transport- und lagerfähig.

Brätfestigkeit kann auf den Wert eingestellt werden, der für die jeweilige Wurstsorte optimal ist.

Festerer Biss oder lockerere Konsistenz.

Der SUPRA VAKUUM MSM 767 VA kann auch ohne die Vakuumpfunktion als Kutter eingesetzt werden.

MADO SUPRA VAKUUM MSM 767 VA 130 Liter

Beschreibung:

- 130 Liter Schüssel und komplettes Maschinengehäuse aus "Edelstahl rostfrei".
- Vakuumeinrichtung.
- Hohe Laufruhe, dadurch Lärmschutz und lange Lebensdauer.
- Leichte Reinigung.
- Hydraulische Beladevorrichtung, hydraulischer Auswerfer, hydraulische Messerhaube.
- Geschlossenes Maschinengehäuse mit integrierter Be- und Entlüftung.
- Ablassschraube.
- Lärmschutz- und Vakuumdeckel aus Plexiglas.
- Folientastatur/Programmierbare Steuerung.
- Alle Funktionselemente im Maschinengehäuse integriert.
- Wartungsfreie Messerwelle.
- Kein separater Schaltschrank notwendig.
- Schwingungsgedämpfte Maschinenfüße.
- Abschaltautomatik für Temperatur und Anzahl der Schüsselumdrehungen.
- Stufenlose Messerwellendrehzahl zum Schneiden und Mischen (vor- und rückwärts).
- Elektrische Messerwellenbremse.
- Spezielle Geometrie und Gestaltung der Schneidhaube und Schüssel, kein Brätstückstau möglich.
- Energiesparende Antriebe für niedrigere Energiekosten.



Rationelles Kuttern spart Zeit und Geld!

Messeneuheit

Für weitere Informationen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

MADO GmbH – www.mado.de – info@mado.de – Telefon: +49 (0) 7455 931-0



for the best