

Wolfen . . . nur mit MADO.  
Die neue Generation  
ULTRA MONO Automatenmischwölfe.



**50** Jahre  
Innovation  
seit 1960

**MA**<sup>®</sup>  
**DO**  
Fleischereimaschinen

# ULTRA MONO MEW 721, 723, 724, 730, 731 Automatenmischwölfe für die Fleischverarbeitung.

Die neuen ULTRA MONO Automatenmischwölfe von MADO, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungs-  
maschinen, sparen Zeit und Geld und schaffen beste Ergebnisse beim  
Verarbeiten hochwertiger Produkte. Sie sind konsequent auf die spe-  
ziellen Bedürfnisse der Fleischverarbeitung ausgerichtet. Sogar gefro-  
renes Material bis  $-8^{\circ}\text{C}$  kann mühelos verarbeitet werden.

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



Durch die Optimierung der Schnecken-geometrie und des Schnecken-gehäuses sowie dem Einsatz neuer Materialien sind mit den neuen Monowölfen Spitzenergebnisse und höchste Ausbringungsmengen in der Hackfleisch-produktion zu erzielen.

Sie sind leicht mit Hochdruckreiniger zu säubern und entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene. MADO unterhält ein Qualitäts-managementsystem und ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert.



**ULTRA MONO MEW 721**

Automatenmischwolf  
1200 kg/h  
70 l Trichtervolumen

**ULTRA MONO MEW 723**

Automatenmischwolf  
1600 kg/h  
120 l Trichtervolumen

**ULTRA MONO MEW 724**

Automatenmischwolf  
2200 kg/h  
120 l Trichtervolumen

**ULTRA MONO MEW 730**

Automatenmischwolf  
2200 kg/h  
280 l Trichtervolumen

**ULTRA MONO MEW 731**

Automatenmischwolf  
3000 kg/h  
280 l Trichtervolumen

optional sind alle Varianten mit Trichter- kühlung, Begasungs- einrichtung und stufenlos geregelten Antrieben lieferbar



# ULTRA MONO MEW 721, 723, 724. Neue Technologie in der Fleischverarbeitung.

Die ULTRA MONO Automatenmischwölfe bieten die optimale Lösung für alle Zerkleinerungsaufgaben in erstklassiger Qualität. Ein revolutionäres Schneckendesign verbunden mit dem auswechselbaren Schneckengehäuse garantiert höchste Leistungen für den anspruchsvollen Anwender in der modernen Fleischverarbeitung zum günstigen Einstandspreis.

Die Wölfe sind mit den Schneidsatzgrößen Unger B98, D114, E130 und alternativ Enterprise E32 und E52 verfügbar. Sie erreichen mühelos eine Kapazität von 1.200 kg bis 2.200 kg in der Stunde.



ULTRA MONO MEW 724

# Trennen von Sehnen und Knorpel.

## Trennen von Sehnen und Knorpel.

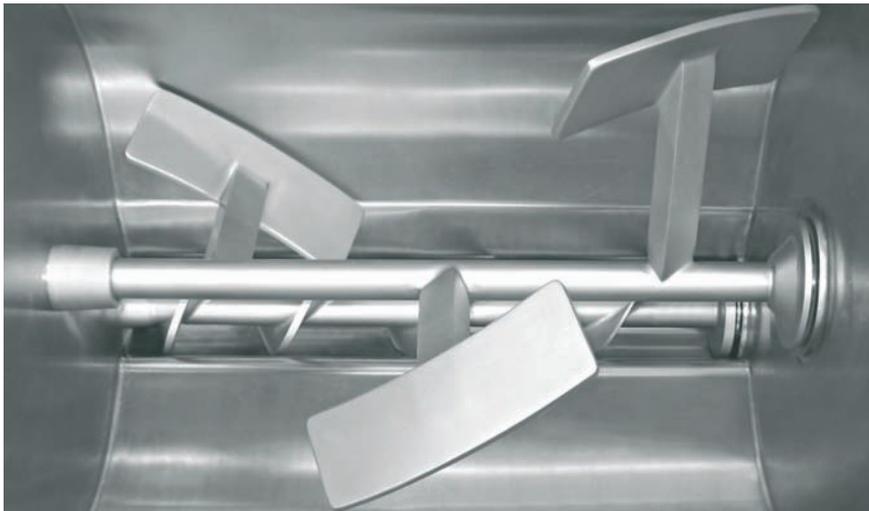
Mit dem patentierten Trennsatz lassen sich Knorpel und Sehnen mühelos aussortieren. Dadurch kann der Aufwand beim Ausbeinen reduziert werden, ohne die Qualität des Endproduktes zu beeinträchtigen. Störende Knorpelstücke im Brät treten nicht auf.



Ab Schneidsatzgröße D114 können die ULTRA MONO Automatenmischwölfe mit seitlichem Trennsatz und selbstregulierendem Federlauf ausgestattet werden. Die beiden Trennsatzarten zentral und seitlich können auch miteinander kombiniert werden. Das Duo Separat System besteht somit aus zwei unabhängig voneinander arbeitenden Trenneinrichtungen. Das Trennverfahren kann somit nochmal optimiert werden.



# Mischen und Mengen.



## Mischen und Mengen

Die ULTRA MONO Automatenmischwölfe sind mit einer Mengeinrichtung für erstklassige Mischergebnisse ausgestattet. Für optimale Bearbeitungsergebnisse in verschiedenen Anwendungsbereichen sind unterschiedliche Mischorgane erhältlich z. B. Paddel-, Pilzkopf-, Igel- und Z-Arm. Die Mischintervalle können individuell an die Anforderungen des Produktes angepasst werden. Die Entnahme der Druck- und Förderschnecke zur einfachen Reinigung ist ohne Ausbau der Mischeinrichtung problemlos möglich.



Auf Wunsch sind Vakuum- oder Begasungseinrichtungen lieferbar.

- Optimale Reinigungsmöglichkeiten garantieren höchsten Hygienestandard
- Patentierte Technik vermeidet den gefürchteten Schwermetallantrieb
- Austauschmöglichkeit von einzelnen Verschleißteilen spart Kosten
- Höchste Produktqualität wird ermöglicht durch minimale Materialerwärmung
- Hohe Kapazität bei bester Qualität und unübertroffenem Preis-/Leistungsverhältnis



Alle MADO Wölfe sind leicht mit dem Hochdruckreiniger zu säubern und entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene.

MADO unterhält ein Qualitätsmanagementsystem und ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert.

# ULTRA MONO MEW 730, 731. Automatenmischwölfe für große Handwerksbetriebe und die Industrie.

Die ULTRA MONO Automatenmischwölfe MEW 730 und MEW 731 stehen in zwei verschiedenen Ausführungen für den anspruchsvollen Fleischverarbeiter zur Verfügung.

Sie sind wahlweise mit Schneidsystem Unger B98, D114, E130, G160 oder alternativ mit Enterprise E32 oder E52 ausgestattet. Bei einem Trichtervolumen von 280 Litern erreichen Sie mühelos eine Kapazität von 3.000 kg in der Stunde.

Die Serienausstattung des Wolfes umfasst:

- Beschickungseinrichtung für 200 Liter Normwagen
- Effiziente Mischeinrichtung
- Elektrisch verriegelter Auslaufschutz ab MEW 731



ULTRA MONO MEW 730

# Vom Spezialisten MADO – neue Technologie in der Fleischverarbeitung.

## Revolutionäre, patentierte Stufenschnecke

Durch das revolutionäre, stufige Schneckendesign erreichen die ULTRA MONO Wölfe eine der höchsten Stundenleistungen im Segment der Monowölfe. Grund hierfür sind die optimal aufeinander abgestimmten Volumenverhältnisse der Schneckenzwischenräume im offenen Einfülltrichter und Druckrohr. Diese ermöglichen eine hervorragende Materialförderung und in Verbindung mit dem optimierten Druckhaltungssystem eine höchst mögliche Ausbringungsmenge.

Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass bei Wölfen lediglich 10-30 % der eingesetzten Energie für das Fördern des Rohstoffs benötigt wird. Den überwiegenden Teil von 70-90% der Kraft verbraucht der Schneidsatz. Diese Erkenntnis hat zur Entwicklung der neuen zweigeteilten MADO Schnecke geführt. Das Antriebselement für den Schneidsatz und die Förderschnecke im offenen Trichter sind aus „Edelstahl rostfrei“. Das Fördererelement im Druckrohr ist aus hochfestem Kunststoff, der über Notlaufeigenschaften verfügt und als verschleißarme Lagerung für die Schnecke dient. So wird der gefürchtete Schwermetallabrieb vermieden und Produktionssicherheit gewährleistet. Bei Verschleiß können die beiden Schneckenteile auch separat ersetzt werden, was wiederum Kosten einspart. Auf Wunsch ist eine Schnecke komplett aus „Edelstahl rostfrei“ ohne Aufpreis lieferbar.

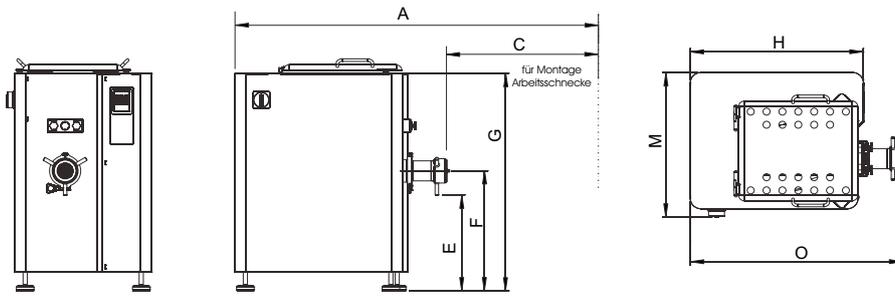
## Optimiertes Schneckengehäuse

Fleisch wird mittels einer Förder- und Druckschnecke gegen einen Schneidsatz gefördert und dabei komprimiert. Die Schnecke läuft in einem „Druckrohr“ – dem Schneckengehäuse. Hier sind Rillen mit einem Drall eingearbeitet, wodurch das zu wölfende Material gestützt und ein Zurückfließen weg vom Schneidsatz verhindert wird.

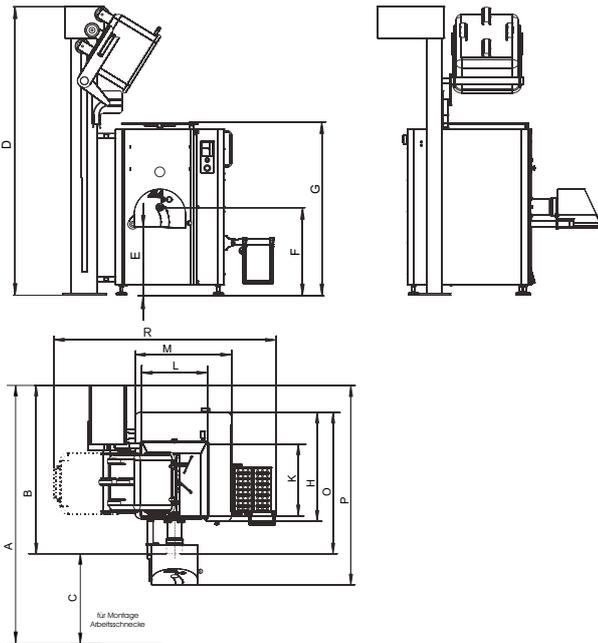
Die sehr einfache Demontage des Schneckengehäuses über den Klampverschluss sorgt für leichtes Reinigen und den raschen Wechsel auf andere Schneidsatzgrößen oder Schneidsatzsysteme.



## MEW 721/723/724



## MEW 730/731



### ULTRA MONO MEW 721

Automatenwolf B98/E32  
mit Mischeinrichtung

### ULTRA MONO MEW 723

Automatenwolf B98/E32  
mit Mischeinrichtung

### ULTRA MONO MEW 724

Automatenwolf D114/E130/E52  
mit Mischeinrichtung  
2 Schneckendrehzahlen,  
Schneckenausstoßer

### ULTRA MONO MEW 730

Automatenwolf B98/E32  
mit Mischeinrichtung  
1 Schneckendrehzahl

### ULTRA MONO MEW 731

Automatenwolf E130/E52  
mit Mischeinrichtung  
2 Schneckendrehzahlen

Typ	MEW 721	MEW 723	MEW 724	MEW 730	MEW 731
A	1880 mm	2090 mm	2260 mm	2895 mm	3245 mm
B				1835 mm	2015 mm
C	800 mm	870 mm	950 mm	1060 mm	1230 mm
D				2950 mm	2950 mm
E	550 mm	550 mm	540 mm	750 mm	750 mm
F	690 mm	690 mm	690 mm	900 mm	955 mm
G	1150 mm	1250 mm	1250 mm	1755 mm	1810 mm
H	835 mm	980 mm	980 mm	1250 mm	1250 mm
K				870 mm	870 mm
L				755 mm	755 mm
M	830 mm	830 mm	830 mm	1100 mm	1100 mm
O	1070 mm	1220 mm	1300 mm	1470 mm	1650 mm
P					1990 mm
R				2445 mm	2445 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
Motorleistung*	AS 3,0 kW MW 0,9 kW	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 5,0/7,5 kW MW 1,1 kW	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 15/19 kW MW 1,1 kW
Absicherung	16 A träge	25 A träge	36 A träge	25 A träge	50 A träge
Drehzahlen	AS 230 U/min MW 15 U/min	AS 230 U/min MW 15 U/min	AS 115/230 U/min MW 15 U/min	AS 230 U/min MW 15 U/min	AS 140/280 U/min MW 15 U/min
Schneidsatz	B98/E32	B98/E32	D114/E52	B98/E32	E130/E52
Option	D114/E130/E52	D114/E130/E52	B98/E32/E130	D114/E130/E52	G160
Stundenleistung	ca. 1200 kg/h	ca. 1600 kg/h	2200 kg/h	ca. 1600-2200 kg/h	ca. 3000 kg/h
Trichtervolumen	ca. 70 Liter	ca. 120 Liter	120 Liter	ca. 280 Liter	ca. 280 Liter
Gewicht	ca. 325 kg	ca. 400 kg	ca. 400 kg	ca. 1200 kg	ca. 1350 kg

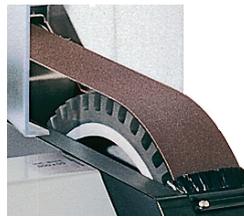
\*AS = Arbeitsschnecke

\*MW = Mischwelle

# Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.



- Fleischwölfe
- Kutter



- Bandsägen
- Schärfmaschinen



- Portioniersysteme
- 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](mailto:info@mado.de)  
Germany

