



for the best

MSM 769 SL



MADO Kutter SUPRA

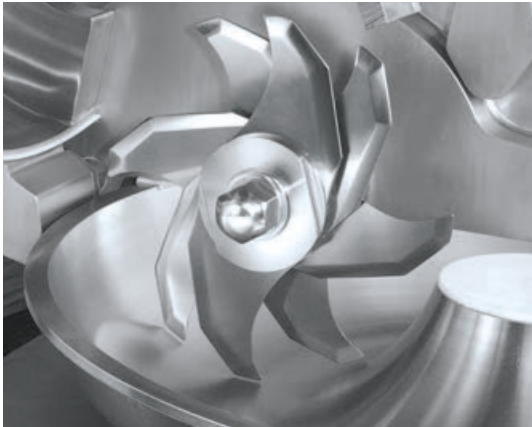
MSM 766, MSM 767, MSM 769

MADO Kutter SUPRA

für den qualitätsbewussten Fleischverarbeiter

MADO Kutter SUPRA in unterschiedlichen Ausführungen sind fester Bestandteil für das Fleischerhandwerk und die Fleischindustrie. Solidität und optimale ergonomische Gestaltung der Bedienelemente setzen Maßstäbe für zukunftsorientierte Produktionsmaschinen in den Bereichen Nutzen, Kosten und Hygiene. Ob Brühwurst, Rohwurst oder Kochwurst: MADO Kutter SUPRA sind Garant für die Produktion von Wurstwaren in herausragender Qualität. Eine ausgereifte Technik, kombiniert mit innovativer Maschinensteuerung garantieren stets optimale Arbeitsergebnisse.

MESSER-DETAIL



SCHÜSSELINHALT

100, 130 ODER 220 LITER



Rationelles Kuttern spart Zeit und Geld

Wahlweise liefern wir MADO Kutter SUPRA für einen Schüsselinhalt von 100, 130 oder 220 Liter.

Alles automatisch

Die im Standard enthaltene programmierbare Steuerung reguliert alle wichtigen Arbeitsprozesse der MADO SUPRA Kutter. Dazu gehören folgende Möglichkeiten:

- Voneinander unabhängiges, stufenloses Regulieren der Geschwindigkeiten für Messerwelle und Schüsselantrieb.
- Automatisches Abschalten der Maschine über eine vorgewählte Temperatur oder eine vorgewählte Anzahl an Schüsselumdrehungen.
- Automatisches Steuern der stufenlos geregelten Mischgeschwindigkeit wahlweise im Vor- oder Rückwärtslauf.

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

Beschaffenheit der Charge und das gewünschte Endprodukt programmieren – alles Weitere übernimmt die Steuerung.

Bei allen SUPRA Kuttern gilt

- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Schneidraum angebracht.

Messerköpfe

Die SUPRA 100, 130 und 220 werden wahlweise mit einem 3er, 4er, 6er oder 8er Messerkopf betrieben.

Beladung und Entleerung

Für die SUPRA Kutter 100 und 130 ist optional eine Beladung und Entleerung lieferbar.

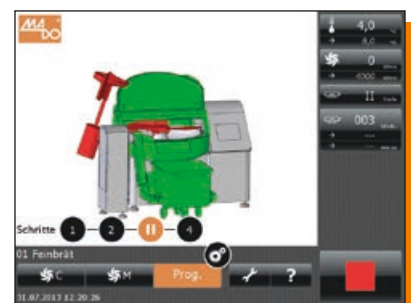
Ab Modell SUPRA 130 sind Be- bzw. Entladungsvorrichtung in den jeweiligen Vakuumversionen (VA) bereits im Standardlieferungsumfang enthalten.

Das kann sich sehen lassen

Selbstverständlich entsprechen die MADO SUPRA Kutter den EG Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene.

- Durch die massive selbsttragende Gehäusekonstruktion aus rostfreiem Edelstahl sind sie äußerst kompakt und laufruhig.
- Das Maschinengehäuse ist allseitig geschlossen und mit integrierter Be- und Entlüftung ausgestattet.
- Höchste Ansprüche an die Geräuschemission werden erfüllt.
- Die Maschinen werden „steckerfertig“ geliefert. Die moderne Konzeption von Antrieb und Elektrik macht einen separaten Schaltschrank überflüssig. Alle Funktionselemente sind im Maschinenmantel integriert.
- Eine Ablassschraube ist im Lieferumfang enthalten.
- Durch den durchsichtigen Lärmschutzdeckel ist das Produkt jederzeit beim Kutterprozess im Sichtfeld.
- Das großflächige Touchscreen-Display lässt sich mühelos ablesen und erlaubt eine einfache Bedienung.

- Zur Erleichterung ist im Standard ein Reinigungsprogramm in der Steuerung enthalten.
- Aufgrund glatter Flächen ist eine hygienegerechte Reinigung in kürzester Zeit möglich.
- Kein Eindringen von Reinigungswasser, da die freilaufende Kutterschüssel zum Gehäuse hin abgedichtet ist.
- Keine Brätstauwand notwendig.
- Maximale Befüllung der Schüssel ohne Brätstückstau möglich.
- Extrem erhöhte Schneideffizienz aufgrund der tiefen Kutterschüssel.
- Die integrierte Messerwelle läuft vibrationsarm und garantiert somit höchste Langlebigkeit.
- Energiesparende Antriebe für niedrige Energiekosten.



SUPRA 130/MSM 767 SL



Stufenloses Antriebskonzept

Die MADO Kutter SUPRA werden serienmäßig mit einem Frequenzumrichterantrieb für Messerwelle und Schüssel ausgestattet. Damit ist jederzeit gewährleistet, dass die Antriebe sanft anlaufen und abgebremst werden. Eine Überbelastung des Stromnetzes kann nicht auftreten, weil die Frequenzumrichter dies nicht zulassen.

MSM 769 VA



SUPRA VAKUUM. Für den Profi.

Mit dem SUPRA VAKUUM bietet MADO Lösungen ganz nach Wahl und Einsatzschwerpunkt im Fleischerhandwerk und der Fleischindustrie.

Die Hochleistungsvakuumpumpe sorgt für einen schnellen Luftentzug aus dem Verarbeitungsgut. Beim Einsatz der Vakuumpumpe wird das Brät bei geringem Druck durch das Entziehen von Luft gekuttert.

Dies ermöglicht eine höhere Schüttung bei der Brühwurstherstellung. Sauerstoffoxydation wird trotz Nitritreduktion verhindert. Das Produkt erhält eine festere Konsistenz und wird länger haltbar.

Durch die spezielle Konstruktion des Vakuumdeckels (geringer Abstand zwischen Deckelunterseite und Brät) kann in sehr kurzer Zeit Vakuum gezogen werden.

Weitere Vorteile des Kutters unter Vakuum

- Längere und intensivere Zerkleinerung.
- Höherer Eiweißaufschluss des Bräts.
- Höhere Wasser- und Fettaufnahme bei gleichzeitig gesteigerter Bindung und Stabilität.
- Gewürze kommen besser und stärker zur Entfaltung. Zugabe von Gewürzen kann teilweise reduziert werden.
- Geringer Luftfeinschluss bewirkt eine schnelle und stabile Umrötung des Bräts und eine bessere Farberhaltung.
- Reaktion von Sauerstoff an Fettsäuren, die Fettoxidation wird erheblich vermindert.
- Vermehrung von Keimen wird 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.

SUPRA VAKUUM Kutter können auch ohne Vakuumfunktion als Kutter eingesetzt werden.

Optionale Einrichtungen zum Kochen, Kühlen und Be-gasen sind auf Anfrage lieferbar.

MSM 767 VA

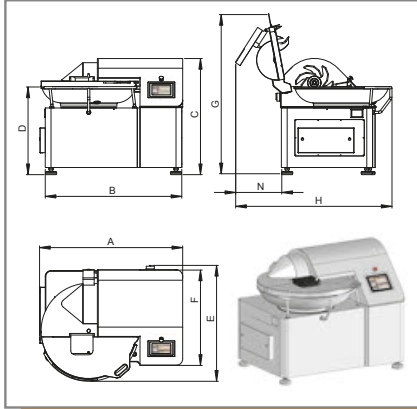


Info

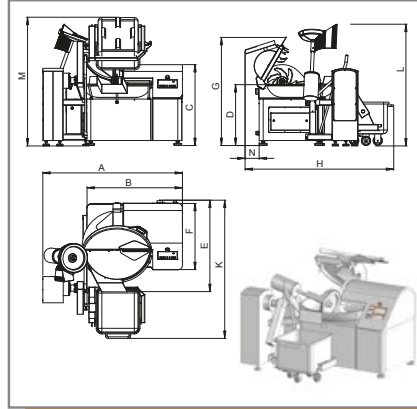


for the best

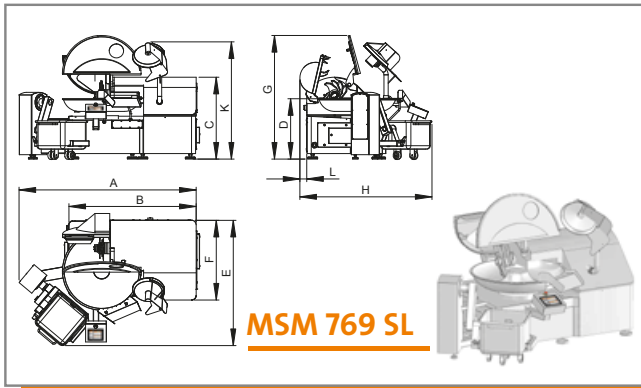
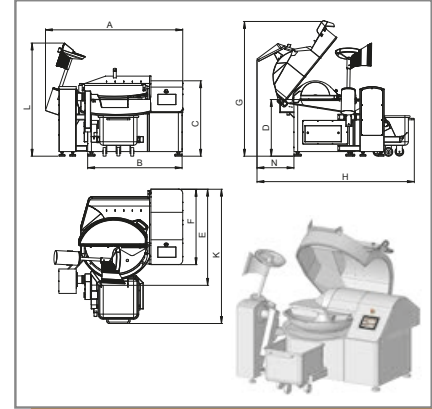
MSM 766 SL



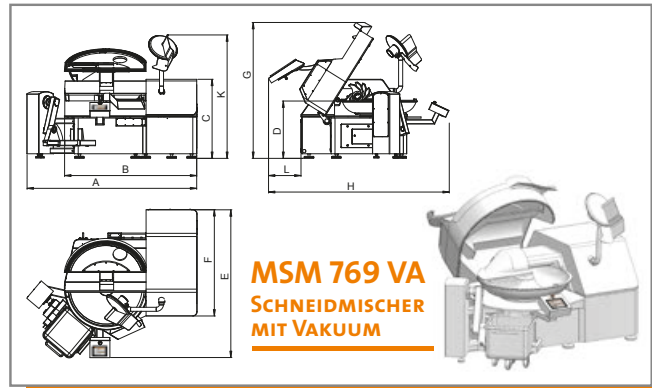
MSM 767 SL MIT AUSWERFER UND BESCHICKUNG



MSM 767 VA MIT VAKUUM



MSM 769 SL



MSM 769 VA SCHNEIDMISCHER MIT VAKUUM

	MSM 766 SL	MSM 767 SL mit Auswerfer	MSM 767 SL mit Auswerfer und Beschickung	MSM 767 VA mit Auswerfer und Beschickung	MSM 769 SL	MSM 769 VA
A	1610 mm	2250 mm	2260 mm	2380 mm	3250 mm	3190 mm
B	1540 mm	1540 mm	1540 mm	1635 mm	2300 mm	2480 mm
C	1305 mm	1305 mm	1305 mm	1305 mm	1480 mm	1485 mm
D	985 mm	985 mm	985 mm	985 mm	1090 mm	1075 mm
E	1305 mm	1480 mm	1480 mm	1665 mm	2280 mm	2770 mm
F	1070 mm	1070 mm	1070 mm	1305 mm	1440 mm	1995 mm
G Deckel	1795 mm	1745 mm	1745 mm	2310 mm	2240 mm	2550 mm
H Deckel	1775 mm	1825 mm	2400 mm	2690 mm	2400 mm	3390 mm
K (mit Wagen)			2235 mm	2325 mm	2120 mm	2315 mm
L (Auswerfer)		1965 mm	1965 mm	1965 mm	125 mm	610 mm
M mit Wagen			2080 mm			
N	525 mm	600 mm	600 mm	600 mm		
Schüssel-Ø	Ø 1070 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm	Ø 1420 mm	Ø 1420 mm
Wandabstand	550 mm	300 mm	300 mm	700 mm	300 mm	800 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	400 V, 50 Hz Drehstrom
Nennleistung	52 kW	52 kW	52 kW	52 kW	135 kW	135 kW
Absicherung	125 A träge	125 A träge	125 A träge	125 A träge	250 A träge	250 A träge
Messerkopf	6er	6er	6er	6er	6er	6er
Option	3er, 4er	3er, 4er	3er, 4er	3er, 4er	8er	8er
Messerwellendrehzahlen/ Schneiden	500-5000 U/min	500-5000 U/min	500-5000 U/min	500-5000 U/min	500-5000 U/min	500-5000 U/min
Mischen vor-/rückwärts	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min	50-500 U/min
Schüsseldrehzahl	8-20 U/min	8-20 U/min	8-20 U/min	8-20 U/min	8-20 U/min	8-20 U/min
Schüsselinhalt	ca. 100 Liter	ca. 130 Liter	ca. 130 Liter	ca. 130 Liter	ca. 220 Liter	ca. 220 Liter
Gewicht	ca. 1150 kg	ca. 1500 kg	ca. 2250 kg	ca. 3000 kg	ca. 4250 kg	ca. 5000 kg

Abmessungen und technische Daten - Keine Konstruktionszeichnung - Änderungen vorbehalten - Genaue Anschlussmaße sind zu erfragen