



for the best

MSM 765



# MADO Kutter SUPRA

MSK 761, MSM 764, MSM 765

# 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 ein Garant für die Produktion von Wurstwaren in herausragender Qualität. Eine ausgereifte Technik, kombiniert mit innovativer Maschinensteuerung garantieren stets optimale Arbeitsergebnisse.

## MESSER-DETAIL



## SCHÜSSELINHALT

35, 50 ODER 70 LITER



SUPRA 35/MSK 761

## Rationelles Kuttern spart Zeit und Geld

Wahlweise liefern wir MADO Kutter SUPRA für einen Schüsselinhalt von 35, 50 oder 70 Liter.

## Manuell geschaltet oder Automatikbetrieb

**Ausführung H** als Basismaschine mit zwei Geschwindigkeiten für Messerwelle und Schüsselantrieb sowie Temperaturanzeige.

**Ausführung M** mit den gleichen Funktionen und zusätzlich zwei Mischgeschwindigkeiten (vor- oder rückwärts) und automatischer Abschaltung entweder über vorgewählte Temperatur oder vorgewählte Anzahl von Schüsselumdrehungen.

Die **SL Ausführung** als Topmodell verfügt über eine programmierbare Steuerung. Die Maschine ist mit stufenloser Messerwelle und 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 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 35, 50 und 70 werden wahlweise mit einem 3er, 4er oder 6er Messerkopf betrieben.

## Entleerungsvorrichtung

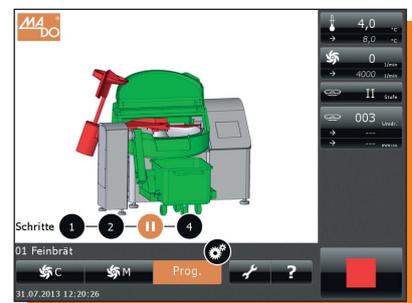
Für den SUPRA 70 ist eine Entleerungsvorrichtung lieferbar.

### Das kann sich sehen lassen

Selbstverständlich entsprechen die MADO Kutter SUPRA 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.
- Ab SUPRA 70 ist eine Ablassschraube 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.

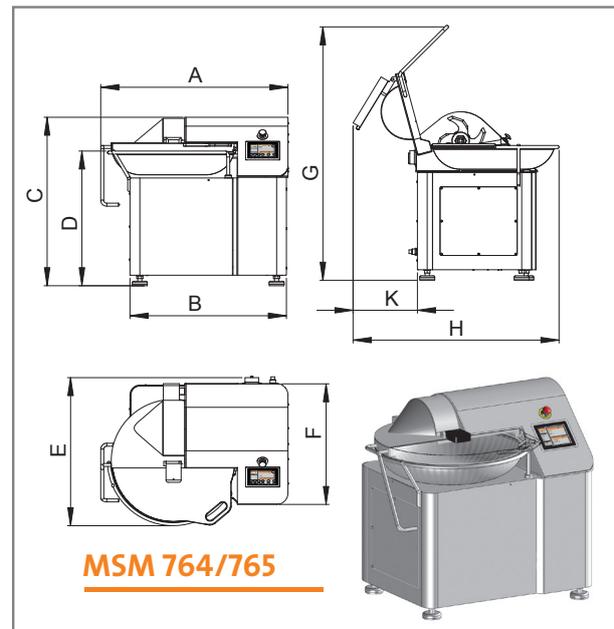


### SUPRA 50/MSM 764





**MSK 761**



**MSM 764/765**

	MSK 761 M	MSK 761 SL	MSM 764 H	MSM 764 M	MSM 764 SL	MSM 765 M	MSM 765 SL
A	1230 mm	1230 mm	1245 mm	1245 mm	1245 mm	1350 mm	1350 mm
B	1040 mm	1040 mm	1045 mm	1045 mm	1045 mm	1145 mm	1145 mm
C	1180 mm	1180 mm	1125 mm	1125 mm	1125 mm	1200 mm	1200 mm
D	935 mm	935 mm	940 mm	940 mm	940 mm	951 mm	951 mm
E	925 mm	925 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1075 mm	1075 mm
F	545 mm	545 mm	785 mm	785 mm	785 mm	890 mm	890 mm
G Deckel	1750 mm	1750 mm	1680 mm	1680 mm	1680 mm	1780 mm	1780 mm
H Deckel	1240 mm	1240 mm	1350 mm	1350 mm	1350 mm	1420 mm	1420 mm
K	355 mm	355 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Schüssel-Ø	Ø 770 mm	Ø 770 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 908 mm	Ø 908 mm
Wandabstand	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Stromart	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Leistung-Messerwelle	9/15 kW	9/15 kW	9,5/11 kW	11/19 kW	18,5/32 kW	18,5/32 kW	18,5/32 kW
Absicherung	35 A träge	35 A träge	35 A träge	35 A träge	63 A träge	63 A träge	63 A träge
Messerkopf	6er	6er	6er	6er	6er	6er	6er
Messerwellendrehzahl/ Schneiden	2000/4000 U/min	500-4000 U/min	1600/3200 U/min	2000/4000 U/min	500-5000 U/min	2000/4000 U/min	500-5000 U/min
Mischen vor-/rückwärts	75/150 U/min	50-500 U/min		75/150 U/min	50-500 U/min	75/150 U/min	50-500 U/min
Schüsseldrehzahl	9/18 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min	7/10/13/15/18 U/min (frei wählbar)
Schüsselinhalt	ca. 35 Liter	ca. 35 Liter	ca. 50 Liter	ca. 50 Liter	ca. 50 Liter	ca. 70 Liter	ca. 70 Liter
Gewicht	ca. 445 kg	ca. 445 kg	ca. 790 kg	ca. 790 kg	ca. 790 kg	ca. 950 kg	ca. 950 kg

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