



MSM 764



CUTTERS CUTTER

MSK 761, MSM 764, MSM 765

Les cutters MADO avec une capacité de 35, 50 et 70 litres sont conçus pour la production d'aliments d'une qualité exceptionnelle.

Le bâti fermé et autoportant de la machine, la cuve et tous les éléments fonctionnels en acier inoxydable garantissent une longue durée de vie.

Grâce à sa construction spéciale et à sa surface lisse, un nettoyage hygiénique est possible en un temps record. De plus, il n'y a pas d'infiltration d'eau au moment du nettoyage, car la cuve est isolée du bâti.

Version H version standard avec boutons poussoirs, deux vitesses pour les couteaux et la rotation de la cuve, et un affichage de la température avec arrêt automatique.

Version M avec les mêmes fonctions, mais commandée par un écran tactile, deux vitesses de mélanges en plus (avant ou arrière) et un arrêt automatique via la température ou via le nombre de tour de cuve.

Version SL est équipée d'une commande tactile programmable. La vitesse des couteaux et du mélange est réglable sans palier (avant ou arrière). L'arrêt automatique est réglable via la température ou via le nombre de tour de cuve.

MSK 761



MADO cutters with a bowl capacity of 35, 50 and 70 liter are suitable for the production of food in excellent quality.

The completely closed and free-standing machine housing, the bowl as well as all functional elements made of stainless steel ensure a high longevity with excellent smoothness.

Due to the special construction and even surface, hygienic cleaning is possible in a very short time. Furthermore there is no ingress of cleaning water, as the free-running cutter bowl is sealed up from the housing.

Model H as a basis machine with pushbuttons, two speeds for knife shaft and bowl drive as well as temperature display with automatic switch-off.

Model M with the same functions, but to be operated via touch display, additional equipped with two mixing speeds (for- or backwards) and an automatic switch-off either by preset temperature or numbers of bowl turns.

Model SL has a programmable touch control. The machine is equipped with stepless knife shaft and mixing speed (for- or backwards) as well as an automatic switch-off either by preset temperature or numbers of bowl turns.

MSM 765





Transformation de qualité

Équipement de série:

MSK 761 / MSM 764 M

- Ecran tactile pour saisir les valeurs cibles avec affichage numérique de la vitesse des couteaux, du nombre de tour de la cuve, de la température. Arrêt automatique via la température ou le nombre de tour de la cuve.
- Deux vitesses de couteaux et de mélange (avant ou arrière)
- Deux vitesses de rotation de la cuve
- Fonction nettoyage par rotation de la cuve
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit

MSK 761 / MSM 764 SL

- Ecran tactile pour saisir les valeurs cibles avec affichage numérique de la vitesse des couteaux, du nombre de tour de la cuve, de la température. Arrêt automatique via la température ou le nombre de tour de la cuve.
- Vitesse des couteaux et du mélange réglable sans palier (avant ou arrière)
- Deux vitesses de rotation de la cuve
- Fonction nettoyage par rotation de la cuve
- Commande programmable pour la sauvegarde de recettes avec étapes de travail
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit

MSM 764 H

- Boutons poussoirs pour deux vitesses de coupe et de rotation de la cuve
- Fonction nettoyage par rotation de la cuve
- Affichage numérique de la température et arrêt à température atteinte
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit

MSM 765 M

- Ecran tactile pour saisir les valeurs cibles avec affichage numérique de la vitesse des couteaux, du nombre de tour de la cuve, de la température. Arrêt automatique via la température ou le nombre de tour de la cuve.
- Deux vitesses de couteaux et de mélange (avant ou arrière)
- Deux vitesses de rotation de la cuve
- Fonction nettoyage par rotation de la cuve
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit
- Bouchon de vidange de cuve

MSM 765 SL

- Ecran tactile pour saisir les valeurs cibles avec affichage numérique de la vitesse des couteaux, du nombre de tour de la cuve, de la température. Arrêt automatique via la température ou le nombre de tour de la cuve.
- Vitesse des couteaux et du mélange réglable sans palier (avant ou arrière)
- Jusqu'à 5 vitesses de rotation de la cuve
- Fonction nettoyage par rotation de la cuve
- Commande programmable pour la sauvegarde de recettes avec étapes de travail
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit
- Bouchon de vidange de cuve

Options:

- Tête de coupe 3 couteaux
- Bouchon de vidange de cuve (MSM 764 H / M / SL)
- Ouverture électrique du couvercle (MSM 765 M / SL)
- Vide-cuve à basculement manuel, inclus ouverture électrique du couvercle (MSM 765 M / SL)
- Puissance vitesse de coupe renforcée (MSK 761 M / SL: 15 kW, MSM 764 / 765 M / SL: 32 kW)



Quality-conscious processing

Basic version:

MSK 761 / MSM 764 M

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Each two speeds for knife shaft cutting and mixing (also backwards)
- Two speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow

MSK 761 / MSM 764 SL

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing (also backwards)
- Two speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Programmable control to save recipes with work steps
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow

MSM 764 H

- Pushbuttons for two speeds each on knife shaft and bowl
- Cleaning mode for bowl turns
- Digital display for temperature and limit stop
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow

MSM 765 M

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Each two speeds for knife shaft cutting and mixing (also backwards)
- Two speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Bowl with drain hole

MSM 765 SL

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing (also backwards)
- Up to five configurable speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Programmable control to save recipes with work steps
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Bowl with drain hole

Options:

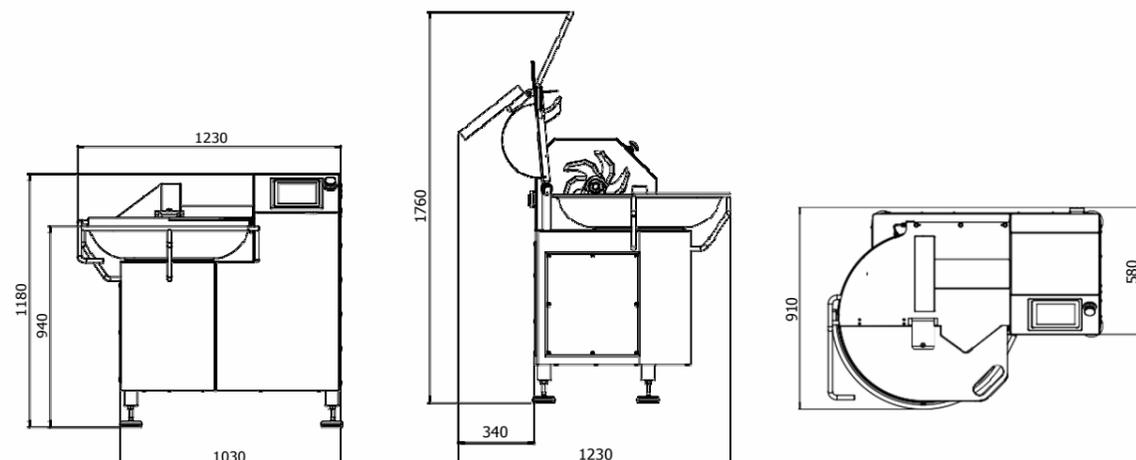
- 3-pcs. knife head
- Bowl with screwed drain hole (MSM 764 H / M / SL)
- Electrical operated lid (MSM 765 M / SL)
- Manual tiltable deloading device, electrical operated lid included (MSM 765 M / SL)
- More powerfull drive for knife shaft (MSK 761 M / SL: 15 kW, MSM 764 / 765 M / SL: 32 kW)

Informationen Information



Informationen Information

MSK 761

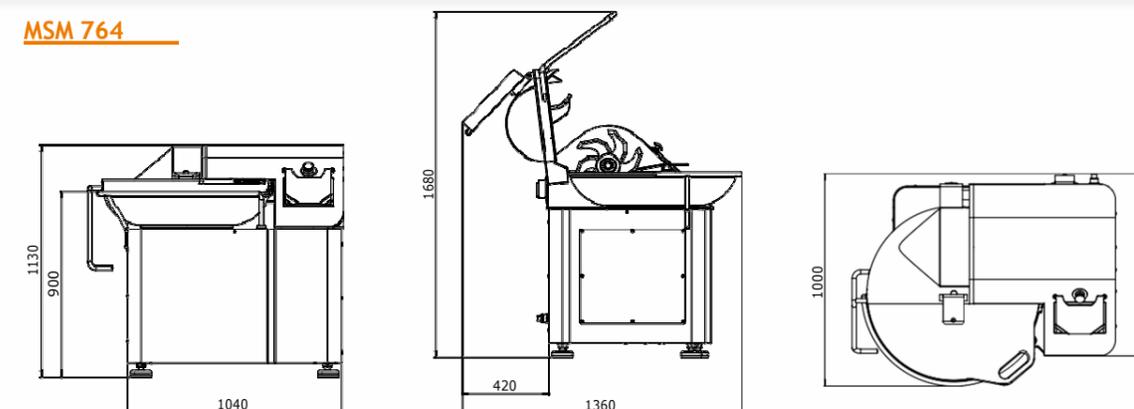


Dimensions en mm / Dimensions in mm

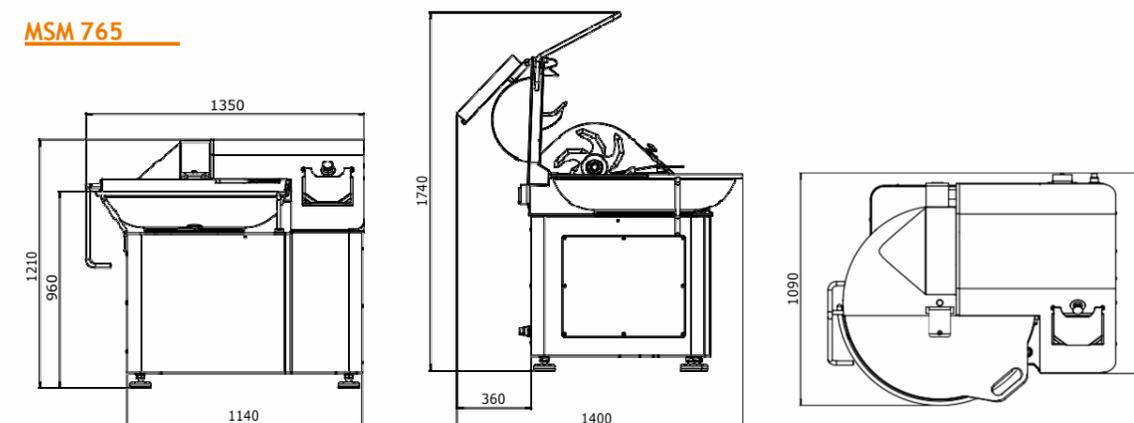
	MSK 761 M	MSK 761 SL
Tension du moteur Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC
Puissance de coupe Capacity-knife shaft	6 / 12 kW	12 kW (4.000 r.p.m)
Fusible / Fuse protection	32 A temporisé / inert	32 A temporisé / inert
Tête de coupe / Knife head	6 couteaux	6 couteaux
Vitesse de coupe Knife shaft speed, Cutting	2.000 / 4.000 r.p.m.	500 - 4.000 r.p.m.
Diamètre cuve / Bowl-Ø	Ø 770 mm	Ø 770 mm
Vitesse mélange (av/arr) Mixing for-/backwards	75 / 150 r.p.m.	50 - 500 r.p.m.
Vitesse de rotation cuve Bowl speed	9 / 18 r.p.m.	9 / 18 r.p.m.
Capacité cuve Bowl capacity	Environ 35 litres	Environ 35 litres
Dégagement mur Wall distance	450 mm	450 mm
Poids / Weight	Environ 420 kg	Environ 420 kg

Sous réserve de modifications / Subject to change

MSM 764



MSM 765



Dimensions en mm / Dimensions in mm

	MSM 764 H	MSM 764 M	MSM 764 SL	MSM 765 M	MSM 765 SL
Tension du moteur Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC
Puissance de coupe Capacity-knife shaft	9,5 / 11 kW	8 / 15 kW	19 kW (5.000 r.p.m)	10 / 20 kW	26 kW (5.000 r.p.m)
Fusible / Fuse protection	35 A temporisé / inert	35 A temporisé / inert	35 A temporisé / inert	50 A temporisé / inert	50 A temporisé / inert
Tête de coupe / Knife head	6 couteaux				
Vitesse de coupe Knife shaft speed, Cutting	1.500 / 3.000 r.p.m.	2.000 / 4.000 r.p.m.	500 - 5.000 r.p.m.	2.000 / 4.000 r.p.m.	500 - 5.000 r.p.m.
Diamètre cuve / Bowl-Ø	Ø 820 mm	Ø 820 mm	Ø 820 mm	Ø 910 mm	Ø 910 mm
Vitesse mélange (av/arr) Mixing for-/backwards	-	75 / 150 r.p.m.	50 - 500 r.p.m.	75 / 150 r.p.m.	50 - 500 r.p.m.
Vitesse de rotation cuve Bowl speed	9 / 18 r.p.m.	7/10/13/15/18 r.p.m. réglable /freely selectable			
Capacité cuve Bowl capacity	Environ 50 litres	Environ 50 litres	Environ 50 litres	Environ 70 litres	Environ 70 litres
Dégagement mur Wall distance	450 mm				
Poids / Weight	Environ 790 kg	Environ 790 kg	Environ. 790 kg	Environ 900 kg	Environ 900 kg

Sous réserve de modification / Subject to change