



MEW 735



## Hachoirs angulaires ANGLE MINCERS

MEW 735, 736, 737, 728



## Hachoirs angulaires

Les hachoirs angulaires MADO sont perfectionnés grâce à un échange constant entre nos constructeurs, nos concepteurs et nos clients. Le résultat de ce développement : nos clients disposent d'une machine puissante et facile d'entretien.

Car au final, ce qui compte pour MADO c'est le produit final > votre produit !

Nous nous appuyons sur des matières premières de haute qualité et sur une technologie de production de pointe afin de pouvoir garantir une qualité élevée et constante.

Les hachoirs angulaires MADO sont dotés de la dernière technologie, du bâti autoportant entièrement en acier inoxydable et d'une construction hygiénique pour les meilleurs résultats à tout moment.

Grâce à la vis sans fin échelonnée, au corps de coupe optimisé et à un volume de trémie de 200 à 500 litres, les hachoirs angulaires MADO atteignent facilement des rendements élevés en conservant une qualité optimale. Les différentes variantes garantissent une adaptation parfaite au produit final. Sur demande nous pouvons livrer la machine avec un séparateur de nerf et cartilage.

Selon l'équipement, les matières premières telles que le lard, les épaules de porc entières et la viande congelé jusqu'à -8 °C (selon produit) sont transformées.

### MEW 735 – 737

**Variante M** Version avec mélange

**Variante B** Version avec élévateur

**Variante BM** Version avec élévateur et mélange

MEW 735 M



MEW 735 B

## Angle mincers

MADO Angle mincers are continuously developed in a process of ongoing dialogue between our design engineers, specialist consultants and customers. As a result of these many years of development: Our customers have at their disposal a machine that is powerful and easy to maintain.

For MADO, the focus is always on the customer's end product > your product!

We use high quality raw materials and the latest, in-house production technology so that we can always guarantee a uniformly high standard of quality.

With MADO angle mincers, the latest technology, the free-standing fully stainless steel housing and the hygienic design work together to ensure optimum production results at all times.

Thanks to the step design of the worm, the optimized worm housing and a hopper capacity of approx. **200 – 500** litres, MADO angle mincers effortlessly ensure excellent processing capacity at top quality. A variety of equipment options allow perfect tailoring to the end product. Separating systems for removing gristle and tendons are available on request.

Depending on the equipment option, raw materials such as bacon, entire shoulders of pork and frozen meat can be processed at temperatures as low as -8 °C (depending on product).

### MEW 735 – 737

**Variante M** Version with mixing paddle

**Variante B** Version with loading device

**Variante BM** Version with loading device and mixing paddle



MEW 737



## Haute qualité constante

### Équipement de série:

#### MEW 735 – MEW 737

- Machine, vis de travail et d'amené en acier inoxydable
- Marche arrière
- Chambres de rinçage pour l'entraînement et les vis d'amenées
- Sécurisation de la trémie par couvercle verrouillé électriquement (**MEW 735 / 736 M**)
- Sécurisation de la trémie par cadre avec contacteurs (**MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737**)
- Vitesse de la vis de travail réglable sans palier
- Autorégulation de la vitesse des vis d'amenées
- Marche pied rabattable verrouillé électriquement (**MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737**)
- Capot de sécurité verrouillé électriquement
- Élévateur à colonne pour bacs Europe 200L (**MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737**)

#### MEW 728

- Machine, vis de travail et deux vis d'amenées avec bords tranchants et plaque de coupe en acier inoxydable
- Vitesse de la vis de travail réglable sans palier
- Autorégulation de la vitesse des vis d'amenées
- Marche arrière
- Dispositif de mélange
- Chambres de rinçage pour l'entraînement et les vis d'amenées
- Ejecteur de vis de travail hydraulique
- Élévateur hydraulique pour bacs Europe 200L
- Sécurisation de la trémie par cadre avec contacteur
- Marche pied rabattable verrouillé électriquement
- Capot de sécurité verrouillé électriquement

### Options / Accessoires:

#### MEW 735 – MEW 737

- Puissance de l'entraînement renforcée (**MEW 735: 11 – 20 kW / MEW 736: 15 – 28 kW**)
- Vitesse de mélange réglable sans palier (Variante **M/BM**)
- Séparateur central ou latéral
- Séparateur latéral pneumatique avec commande
- „DuoSepar“ latéral et central
- „DuoSepar“ latéral et central pneumatique avec commande
- Chariot de transport et de nettoyage
- Élévateur hydraulique pour bacs Europe 200L (**MEW 735 / 736 B/BM**)

#### MEW 728

- Vis de travail Inox/POM
- Vis d'amenées en POM
- Mélange réglable sans palier
- Pâles de mélange tranchantes
- Construction renforcée pour via, de congelée ou couenne crue
- Séparateur latéral ou central
- Séparateur latéral pneumatique avec commande
- „DuoSepar“ latéral et central
- „DuoSepar“ latéral et central pneumatique avec commande
- Chariot de transport et de nettoyage

#### MEW 728



## Constant high quality

### Standard equipment:

#### MEW 735 – MEW 737

- Machine, processing worm and feeding worm made of stainless steel
- Reverse mode
- Rinsing chambers for processing worm and feeding worm
- Hopper protected by an electrically locked cover (**MEW 735 / 736 M**)
- Hopper protected by an electrically locked switching frame (**MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737**)
- Stepless processing worm
- Self-regulating feeding worm
- Electrically locked step (**MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737**)
- Electrically locked outlet guard
- Loading device for 200 litres meat trolleys (**MEW 735 B/BM, MEW 736 B/BM, MEW 737**)

#### MEW 728

- Machine, processing worm and feeding augers with cutting edges and cutting plate made of stainless steel
- Stepless processing worm
- Self-regulating feeding worms
- Reverse mode
- Mixing device
- Rinsing chambers for processing worm and feeding worms
- Hydraulic worm ejector
- Integrated hydraulic loading device for 200 litres meat trolleys
- Hopper safeguard by electrically locked frame
- Electrically locked, hinged step
- Electrically locked outlet guard

### Options / accessories:

#### MEW 735 – MEW 737

- More powerful drive (**MEW 735: 11 – 20 kW / MEW 736: 15 – 28 kW**)
- Stepless mixer shaft (variant M/BM)
- Separating system lateral or central, manually operated
- Lateral separator pneumatically operated, incl. control system
- „DuoSepar“ central and lateral, manually operated
- „DuoSepar“ central and lateral, pneumatically operated, incl. control system
- Cleaning and transport trolley
- Hydraulic loading device for 200 litres meat trolleys (**MEW 735 / 736 B/BM**)

#### MEW 728

- Processing worm in steel/plastic
- Feeding augers made of plastic (POM)
- Stepless mixer shaft
- Minced meat paddle on both sides
- Heavy-duty version for frozen meat or raw skin
- Separating system lateral or central, manually operated
- Lateral separator, pneumatically operated, incl. control system
- „DuoSepar“ central and lateral, manually operated
- „DuoSepar“ central and lateral, pneumatically operated, incl. control system
- Cleaning and transport trolley for holding accessory parts



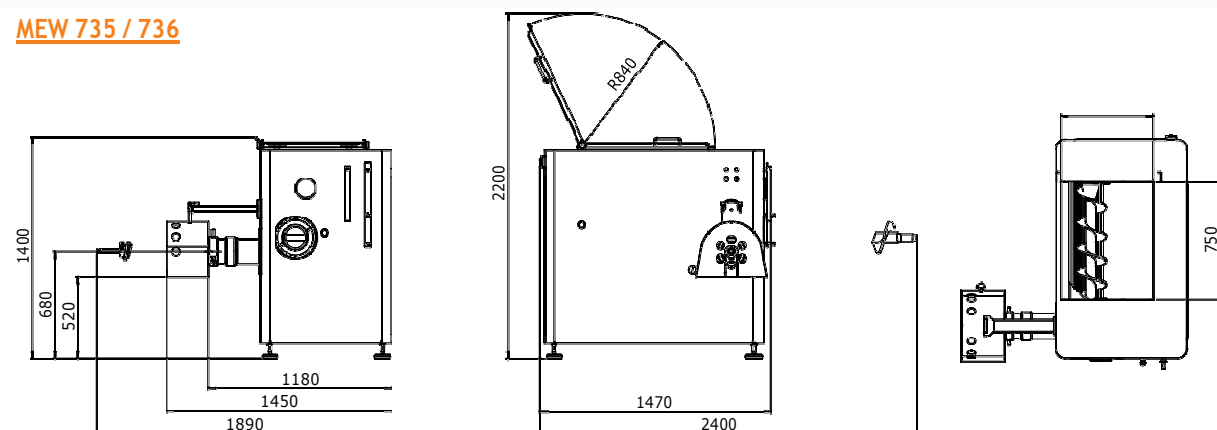
MEW 728



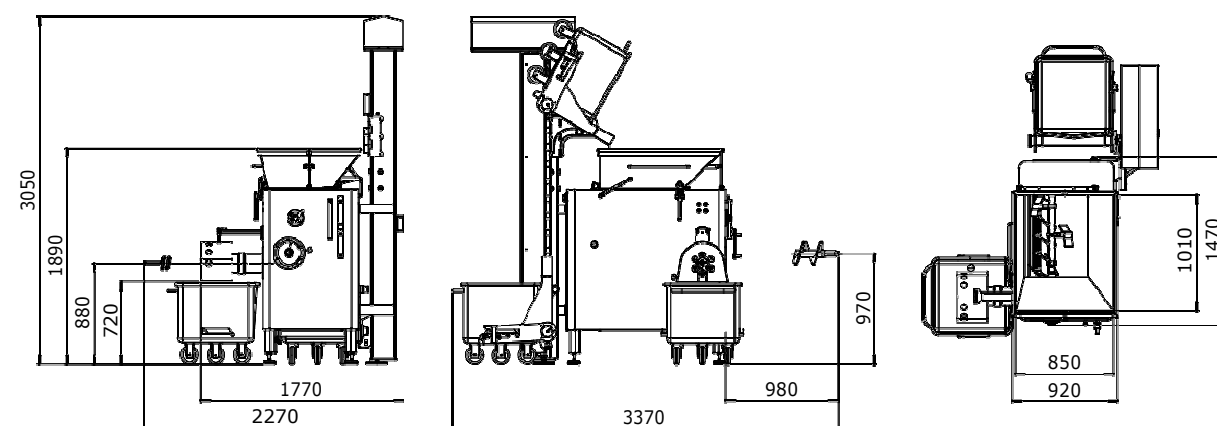
# Informations

## Information

### MEW 735 / 736



### MEW 735 BM / 736 BM



Dimensions en mm / Dimensions in mm

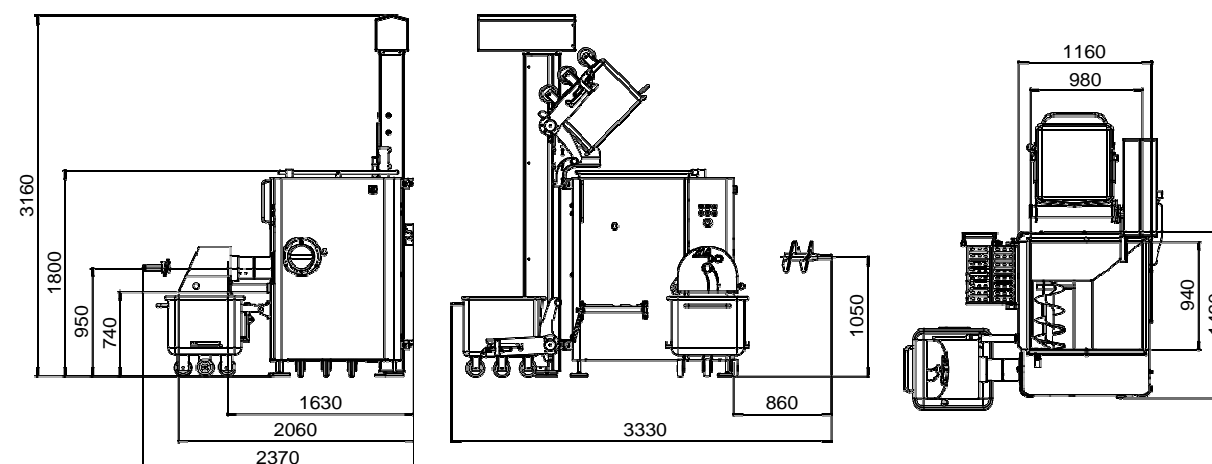
	MEW 735 / MEW 735 M	MEW 735 B / MEW 735 BM	MEW 736 / MEW 736 M	MEW 736 B / MEW 736 BM
Tension du moteur Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3 phases AC
Fusible / Fuse protection	35 A temporisé	40 A temporisé	63 A temporisé	63 A temporisé
Puissance moteur Motor capacity	Travail 7 - 14 kW Amenées 1,5 - 2,5 kW Mélange 1,1kW(735M)	Travail 7 - 14 kW Amenées 1,5 - 2,5 kW Mélange 1,1kW(735BM)	Travail 11 - 20 kW Amenées 1,5 - 2,5 kW Mélange 1,1kW(736M)	Travail 11 - 20 kW Amenées 1,5 - 2,5 kW Mélange 1,1kW(736BM)
Tour/min. / Speed / r.p.m.	Travail 130-230 r.p.m. Amenées 30-100 r.p.m. Mélange 14 r.p.m. (735 M)	Travail 130-230 r.p.m. Amenées 30-100 r.p.m. Mélange 14 r.p.m. (735 BM)	Travail 130-230 r.p.m. Amenées 30-100 r.p.m. Mélange 14 r.p.m. (736 M)	Travail 130-230 r.p.m. Amenées 30-100 r.p.m. Mélange 14 r.p.m. (736 BM)
Système de coupe standard Cutting set standard	Unger E 130 5 pièces	Unger E 130 5 pièces	Unger G 160 5 pièces	Unger G 160 5 pièces
Rendement horaire théorique Theoretical output per hour	Environ G=3 mm: 3 to/h G>3mm: 3-5 to/h	Environ G=3 mm: 3 to/h G>3mm: 3-5 to/h	Environ G=3 mm: 3.5 to/h G>3mm: 4-6 to/h	Environ G=3 mm: 3.5 to/h G>3mm: 4-6 to/h
Volume de trémie Hopper capacity	Environ 200 litres approx. 200 litres	Environ 380 litres approx. 380 litres	Environ 200 litres approx. 200 litres	Environ 380 litres approx. 380 litres
Poids / Weight	Environ 750 kg Environ 800 kg (M)	Environ 1.130 kg Environ 1.160 kg (BM)	Environ 815 kg Environ 865 kg (M)	Environ 1.150 kg Environ 1.180 kg (BM)

Sous réserve de modifications / Subject to change

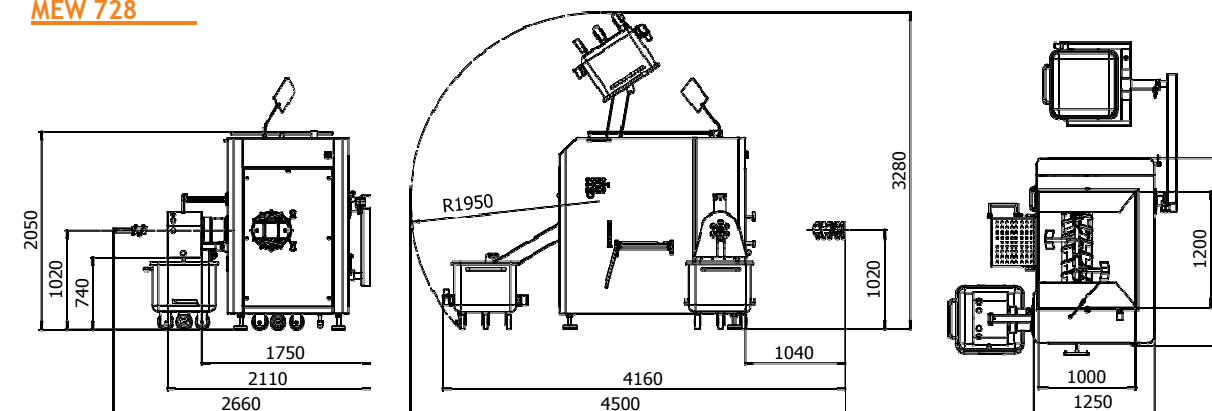
# Informations

## Information

### MEW 737



### MEW 728



Dimensions en mm / Dimensions in mm

	MEW 737 B G160 / MEW 737 B U200	MEW 728
Tension du moteur Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3 phases AC
Fusible / Fuse protection	100 A temporisé	125 A temporisé
Puissance moteur Motor capacity	Travail 30 kW, Amenées 4 kW (G160) Travail 38 kW, Amenées 4 kW (U200)	Travail 38 kW, Amenées 19 kW Mélange 4 kW
Tour/min. / Speed / r.p.m.	Travail 130 - 260 r.p.m. Amenées 22 - 38 r.p.m.	Travail 150 - 280 r.p.m. Amenées 25 - 45 r.p.m. Mélange 22 r.p.m.
Système de coupe standard Cutting set standard	Unger G 160, 5 pcs. / 5-pieces Unger U 200, 5 pcs. / 5-pieces	Unger U 200 5 pcs. / 5-pieces
Rendement horaire théorique Theoretical output per hour	Environ 3.000 kg/h Environ 4.000 kg/h	Environ 8.000 kg/h
Volume de trémie Hopper capacity	Environ 330 litres approx. 330 litres	Environ 500 litres approx. 500 litres
Poids / Weight	Environ 1.300 kg	Environ 3.500 kg

Sous réserve de modifications / Subject to change