



MEW 721



HACHOIRS AUTOMATIQUES

AUTOMATIC MINCERS

MEW 721 – 724

Hachoirs automatiques

Les hachoirs automatiques MADO sont la solution idéale pour les bouchers exigeants en termes de performance et de qualité. Une technologie éprouvée, des matériaux de haute qualité et une finition de première classe garantissent un résultat optimal.

Les hachoirs automatiques MADO „Made in Germany“, avec leur bâti autoportant entièrement en acier inoxydable, sont synonymes de qualité en termes de résultat de production, d'hygiène, et de durabilité avec des débits compris entre 1200 et 3000 Kg/h.

Selon l'équipement, les matières premières peuvent être traitées jusqu'à une température de -5 °C.

Les hachoirs automatiques MADO MEW 721, 723, 724 sont équipés d'un dispositif de mélange facilement amovible, dont les intervalles peuvent être ajustés aux exigences du produit. Le MEW 722 est également disponible avec l'option mélange.

Grâce à des décennies d'expérience et à une optimisation constante de la géométrie de la vis sans fin, de l'admission et du bâti, les hachoirs automatiques MADO atteignent un haut niveau de qualité de traitement avec un rendement élevé.

Les modèles MEW 722 et 724 ont 2 vitesses. Sur demande un convertisseur de fréquence peut être installé. Des séparateurs pour le tri du cartilages et des tendons sont disponibles en option pour les système de coupe Unger.

MEW 722 M



MEW 722 M

Automatic Mincers

MADO Automatic Mincers are the ideal solution for professional butchery with high performance and quality demands. Proven technology, high-quality materials and first-class manufacturing ensure optimal work results.

MADO Automatic Mincers „Made in Germany“ have self-supporting stainless steel housings and represent high quality regarding product, hygiene and longevity combined with a throughput between 1.200 kg/h and 3.000 kg/h.

Depending on configuration, materials with temperatures down to -5°C can be processed.

MADO Automatic Mincers MEW 721, 723, 724 are equipped with an easily removable mixing and blending device, whose intervals can be adjusted to the demands of the product. Also MEW 722 is optionally available with mixing device.

Due to decades of experience and permanently improved shapes of worms, catchment areas and housings, MADO Automatic Mincers show premium processing-quality combined with a steadily high capacity.

The versions MEW 722 and MEW 724 have two speed levels. On demand, a continuous speed control can be realized. Separator systems for selection of gristle and sinews are alternatively available for Unger cutting sets.

MEW 723



MEW 724



Des systèmes qualités fiables

Reliable quality systems

Des solutions individuelles

Individual solutions

MEW 721 / MEW 723 / MEW 724

Equipement de série :

- Machine et vis en inox
- Marche arrière
- Chambre de rinçage
- Dispositif de mélange amovible
- Corps de coupe amovible
- Extracteur de vis mécanique (MEW 724)

Options / Accessoires :

- Version mobile
- Capot de sortie verrouillé électriquement
- Vis en inox / POM
- Convertisseur de fréquence pour réglage sans palier de la vitesse de travail
- Convertisseur de fréquence pour réglage sans palier de la vitesse de mélange
- Système de coupe Unger D114 (MEW 721 / MEW 721 K / MEW 723 / MEW 723 K)
- Système de coupe E130 (MEW 721 / MEW 723)
- Système de coupe Enterprise E 52 (MEW 723)
- Séparateur central manuel pour système de coupe Unger
- Entraînement renforcé
- Commande au pied pour système à portionner (MEW 721 / MEW 721 K / MEW 723 / MEW 723 K)

Basic version:

- Machine and worm made of stainless steel
- Reverse gear
- Rinsing chamber
- Removable mixing device
- Removable worm housing
- Mechanical worm ejector (MEW 724)

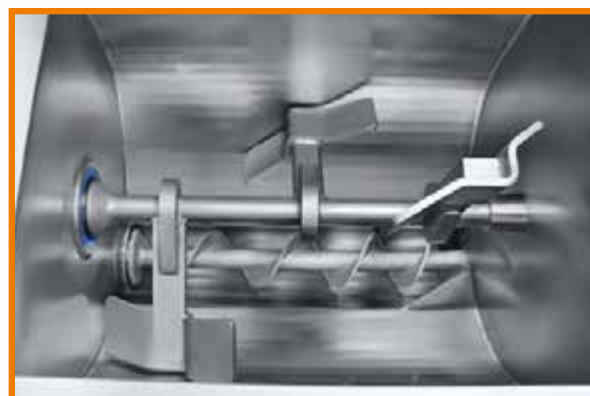
Options / Accessories:

- Mobile version
- Electrically locked finger guard at outlet
- Worm as combination stainless steel and POM
- Frequency inverter for continuous adjustment of worm rotation
- Frequency inverter for continuous adjustment of mixing device
- Cutting set Unger D114 (MEW 721 / MEW 721 K / MEW 723 / MEW 723 K)
- Cutting set Unger E130 (MEW 721 / MEW 723)
- Cutting set Enterprise E 52 (MEW 723)
- Separator system central, manually operated for Unger-cutting sets.
- More powerful drive
- Foot switch for operation in combination with meat-portioner (MEW 721 / MEW 721 K / MEW 723 / MEW 723 K)

MEW 721



MEW 723



MEW 722

Equipement de série :

- Machine et vis en inox
- Marche arrière
- Chambre de rinçage
- Sécurisation de la trémie par cadre avec contacteurs (MEW 722 B / MEW 722 BM)

Options / Accessoires :

- Vis en inox / POM
- Convertisseur de fréquence pour réglage sans palier de la vitesse de travail
- Convertisseur de fréquence pour réglage sans palier de la vitesse de mélange
- Séparateur central ou latéral manuel
- Séparateur latéral pneumatique avec commande
- „DuoSepar“ latéral ou central manuel
- „DuoSepar“ latéral ou central pneumatique, avec commande
- Capot de sécurité verrouillé électriquement
- Chargeur hydraulique (MEW 722 B / MEW 722 BM)

Basic version:

- Machine and worm made of stainless steel
- Reverse gear
- Rinsing chamber
- Hopper safeguard by electrically locked frame (MEW 722 B / MEW 722 BM)

Options / Accessories:

- Worm as combination stainless steel and POM
- Frequency inverter for continuous adjustment of worm rotation
- Frequency inverter for continuous adjustment of mixing device
- Separator system lateral or central; manually operated
- Separator system lateral; pneumatically operated incl. control system
- „DuoSepar“ lateral and central; manually operated
- „DuoSepar“ lateral and central; pneumatically operated incl. control system
- Electrically locked finger guard at outlet
- Hydraulic loading device (MEW 722 B / MEW 722 BM)

Variantes :

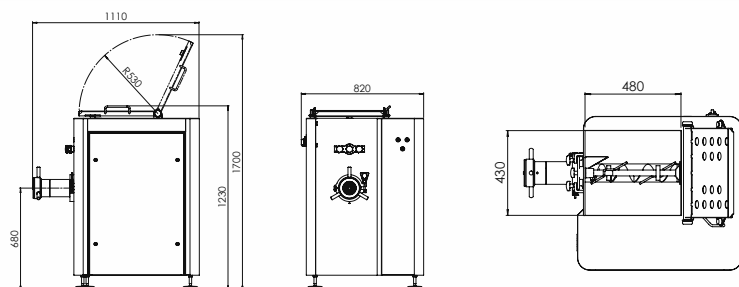
- MEW 721 K** Version avec refroidissement de la trémie et du corps de coupe. Corps de coupe non amovible.
- MEW 723 K** Version avec refroidissement de la trémie et du corps de coupe. Corps de coupe non amovible.
- MEW 722 M** Version avec dispositif de mélange.
- MEW 722 B** Version avec chargeur.
- MEW 722 BM** Version avec dispositif de mélange et chargeur.

Alternative versions:

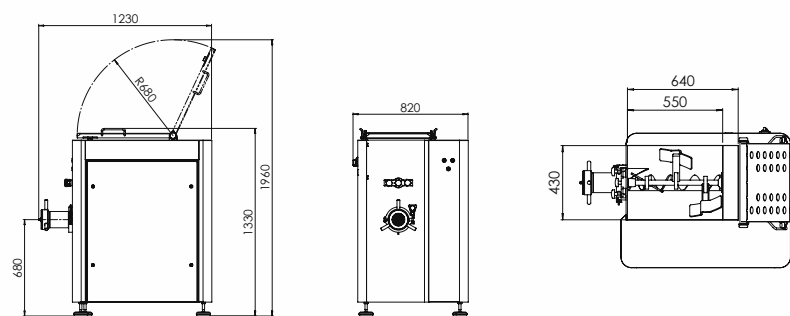
- MEW 721 K** Version with cooled hopper and cooled worm housing. Worm housing not removable.
- MEW 723 K** Version with cooled hopper and cooled worm housing. Worm housing not removable.
- MEW 722 M** Version with mixing device
- MEW 722 B** Version with loading device
- MEW 722 BM** Version with loading- and mixing device.

Informations Information

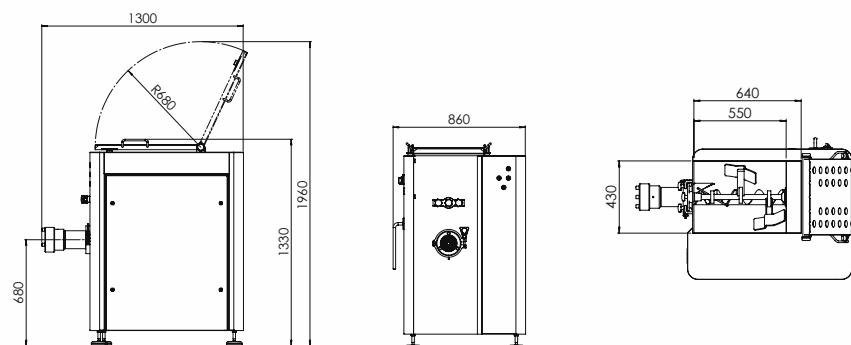
MEW 721



MEW 723



MEW 724



Dimensions en mm / Dimensions in mm

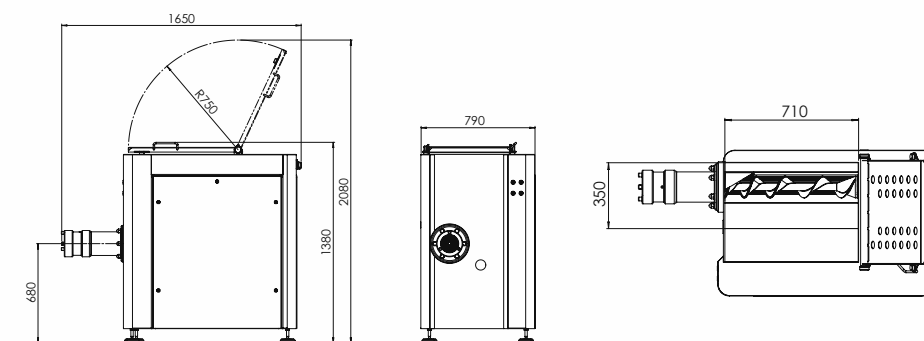
	MEW 721 / MEW 721 K	MEW 723 / MEW 723 K	MEW 724
Tension du moteur / Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3-phase AC
Fusible / Fuse protection	16 A temporisé / inert	25 A temporisé / inert	32 A temporisé / inert
Puissance moteur / Motor capacity	Travail 4 kW Mélange 1,1 kW	Travail 5,5 kW Mélange 1,1 kW	Travail 5/7,8 kW Mélange 1,1 kW
Tour / min. / Speed / r.p.m.	AS 185 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m.	AS 210 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m.	AS 100 / 195 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m.
Système de coupe standard / Cutting set standard	Unger B 98, 5-pieces Enterprise E 32, 2-pieces	Unger B 98, 5-pieces Enterprise E 32, 2-pieces	Unger D 114, 5-pieces Enterprise E 52, 2-pieces
Rendement horaire théorique / Theoretical output per hour	Env. / approx. 1.200 kg/h	Env. / approx. 1.600 kg/h	Env. / approx. 2.200 kg/h
Volume de trémie / Hopper capacity	Env. 70 Litres approx. 70 litres	Env. 120 Litres approx. 120 litres	Env. 120 Litres approx. 120 litres
Poids / Weight	Env. / approx. 325 kg Env. / approx. 370 kg (MEW 721 K)	Env. / approx. 350 kg Env. / approx. 395 kg (MEW 723 K)	Env. / approx. 400 kg

Sous réserve de modifications / Subject to change

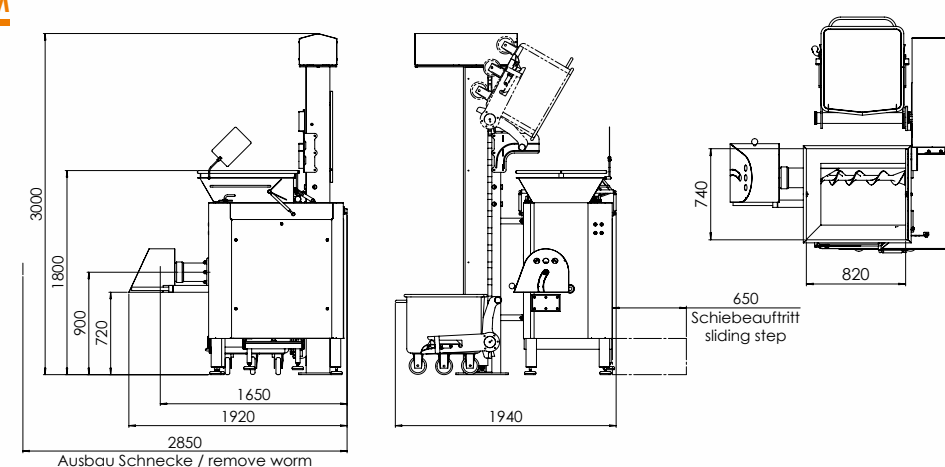
Vous trouverez l'ensemble de notre gamme sur www.mado-france.fr

Informations Information

MEW 722/722 M



MEW 722 B/722 BM



Dimensions en mm / Dimensions in mm

	MEW 722 / MEW 722 M	MEW 722 B / MEW 722 BM
Tension du moteur / Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Triphasé 400 V, 50 Hz, 3-phase AC
Fusible / Fuse protection	35 A temporisé / inert	35 A temporisé / inert
Puissance moteur / Motor capacity	Travail 5/11 kW Mélange 1,1 kW (722 M)	Travail 5/11 kW Mélange 1,1 kW (722 BM)
Tour / min. / Speed / r.p.m.	AS 110/220 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m. (722 M)	AS 110/220 U/min. / r.p.m. MW 14 U/min. / r.p.m. (722 BM)
Système de coupe standard / Cutting set standard	Unger E 130, 5-pieces	Unger E 130, 5-pieces
Rendement horaire théorique / Theoretical output per hour	Env. / approx. 3.000 kg/h	Env. / approx. 3.000 kg/h
Volume de trémie / Hopper capacity	Env. 160 Litres approx. 160 litres	Env. 300 Litres approx. 300 litres
Poids / Weight	Env. / approx. 450 kg Env. / approx. 500 kg (MEW 722 M)	Env. / approx. 750 kg Env. / approx. 800 kg (MEW 722 BM)

Sous réserve de modifications / Subject to change

The complete range of products and further product description on www.mado.de