

*Измельчение. . . только с
MADO. JUNIOR, PRIMUS, ESKIMO и
OPTIMO, волчки для магазинов.*



50 years
Innovation
since 1960

**MA
DO**®

*Meat processing
machines*

Доверие через сотрудничество, основанное на партнерстве.

Технический прогресс и постоянно меняющиеся условия требуют постоянного диалога с нашими клиентами. Следовательно, именно их практические знания влияют на дальнейшее развитие программы MADO. Ноу-хау, развитое за десятилетия, а также применение и реализация результатов последних достижений, объединенных с опытом наших клиентов, было и будет обязательным для общего успеха.

Волчки от MADO, специалиста по гигиеничным и экономичным машинам обработки мяса, экономят время и деньги и достигают лучших результатов в деле измельчения высококачественных продуктов. Они последовательно разрабатываются для самых различных потребностей профессиональных мясников и сетевых магазинов

Большое количество различных моделей дают возможность выбора. Полностью отработанная технология, объединенная с эргономичным дизайном, гарантирует оптимальную работу в каждой фазе процесса.

Мясорубки MADO предлагают решения для каждого отдельного покупателя и для определенного применения. Они - идеальные помощники для торговцев мясом, сетевых магазинов, выездной торговли, предприятий общественного питания и для прямого маркетинга.



Все компоненты волчков MADO, которые входят в контакт с продуктом, такой как чаша, кожух подающего вала, блок обработки, блок измельчения и машинный кожух, сварены во едино. Таким образом достигается самый лучший показатель гигиены.

Сменный кожух шнека гарантирует соблюдение условий гигиены.



- Система измельчения запатентована
- Максимальный выход
- Первокласное измельчение
- Минимальный нагрев
- Наиболее возможная гигиена
- Минимальное время на чистку

Естественно, диапазон мясорубок MADO соответствует рекомендациям ЕС для безопасности и гигиены. MADO поддерживает систему управления качеством и сертифицирован согласно стандарту ISO 9001. Это означает самый высокий стандарт безопасности для наших клиентов.

- Магазинные волчки ESKIMO, PRIMUSu JUNIOR
- Стационарные устройства, включающие волчок OPTIMO
- Различные размеры на все вкусы
- Современный практичный дизайн
- Гладкие поверхности
- Все изготовлено из нержавеющей стали
- Гигиенично и легко в чистке.



ESKIMO MEW 714 - 716, волчки с охлаждением.

- × Система измельчения запатентована
- × Максимальный выход
- × Первокласное измельчение
- × Минимальный нагрев
- × Наиболее возможная гигиена
- × Минимальное время на

Встроенная система охлаждения в моделях ESKIMO гарантирует низкие температуры мяса, таким образом позволяя строго следовать рекомендациям производства при измельчении мяса. Интегрированное охлаждение гарантирует, что все области, которые входят в контакт с мясом, сохраняют постоянно низкую температуру. Следовательно, Вы всегда предлагаете Вашим клиентам гигиенически чистые продукты. Есть выбор трех вариантов.



ESKIMO MEW 705



ESKIMO MEW 704



ESKIMO MEW 706

PRIMUS MEW 713 и JUNIOR MEW 710.

Со всеми мясорубками MADO, из-за специального дизайна базы подачи, можно освободиться от необходимости упаковки. PRIMUS может работать с системы резки Unger или Enterprise. Вся работа выполняется, и лучшее измельчение достигается здесь.

Меньшая модель, Junior, особенно подходит для использования в выездной торговле, в маленьких торговых точках и как вторая машина для производства стейка. Это прочно и эффективно и может быть легко убрано благодаря сменной миске.

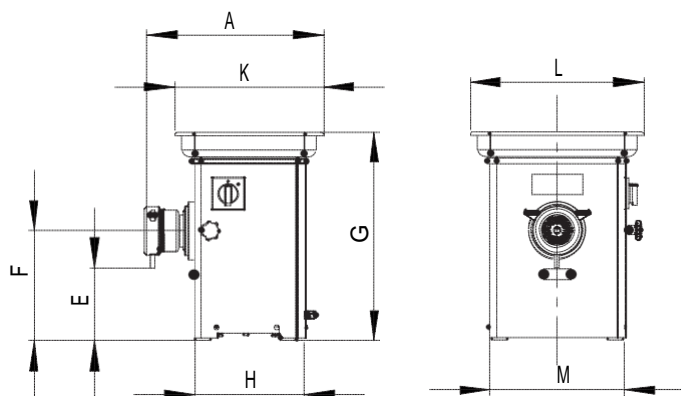


JUNIOR MEW 710



PRIMUS MEW 713

MEW 7@0-713



MEW 7@0 Настольный волчок

Набор резки R 70.

MEW 713 Магазинный волчок

Набор резки H 82/E 22.

MEW 7@4 Волчок с охлаждением

Как базисный вариант без предварительной камеры и устройства деления на части.

Набор резки H 82.

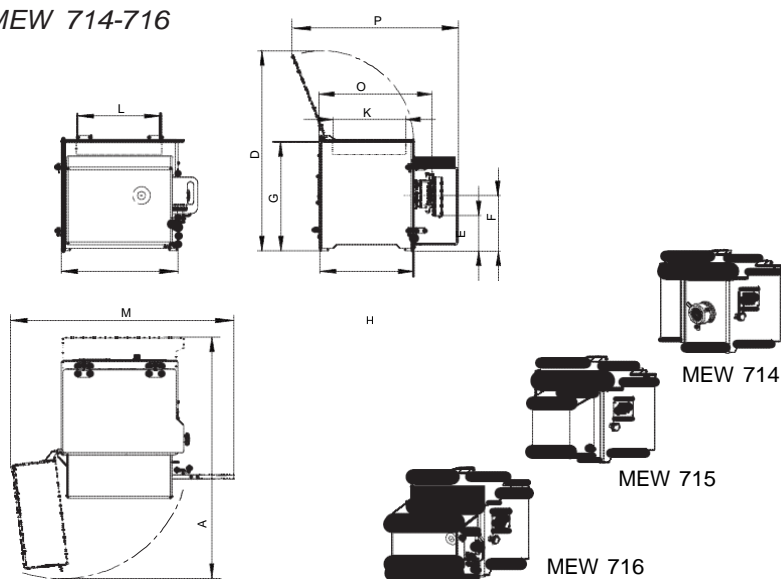
MEW 715 Волчок с охлаждением

Без предварительной камеры.

MEW 716 Волчок с охлаждением

С порционным устройством от 0 до 200 г. Регулируется

MEW 714-716



Тип	MEW 710	MEW 713	MEW 714	MEW 715	MEW 716
A	350 мм	390 мм		940 мм	1060 мм
D			820 мм	820 мм	820 мм
E	150 мм	130 мм	130 мм	130 мм	130 мм
F	225 мм	225 мм	225 мм	225 мм	225 мм
G	420 мм	440 мм	445 мм	445 мм	445 мм
H	220 мм	250 мм	400 мм	400 мм	385 мм
K	295 мм	295 мм	290 мм	290 мм	290 мм
L	345 мм	365 мм	360 мм	360 мм	360 мм
M	270 мм	310 мм	475 мм	475 мм	475 мм
O			470 мм	475 мм	460 мм
P				750 мм	750 мм
Q					855 мм
Электропитание	400 В, 50 Гц 3-фазн.	400 В, 50 Гц 3-фазн.	400 В, 50 Гц 3-фазн.	400 В, 60 Гц 3-фазн.	400 В, 50 Гц 3-фазн.
Мощность двигателя	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Предохранитель	16 А	16 А	16 А	16 А	16 А
Режущий блок	Система Unger Размер R 70	Система Unger Размер H 82 Система Enterpr. Размер E 22	Система Unger Размер H 82 Система Enterpr. Размер E 22	Система Unger Размер H 82 Система Enterpr. Размер E 22	Система Unger Размер H 82
Производительность за 1 час	~ 150 кг	~ 400 кг	~ 400 кг	~ 400 кг	~ 400 кг
Объем поддона	4.2 л	6.0 л	6.0 л	6.0 л	6.0 л
Вес	~ 36 кг	~ 45 кг	~ 78 кг	~ 79 кг	~ 80 кг

OPTIMO 2 MEW 719, ручные волчки.

Классическая торговая машина с запатентованным MADO технологией резки. Для кухни идеальная мясорубка. OPTIMO 2 устанавливает новые нормы в работе в этом диапазоне оборудования и гигиены.

Все варианты производства мясных продуктов могут быть оптимально покрыты посредством двух оборотов рабочего винта и смены режущего блока. OPTIMO 2 легко измельчает продукты охлажденные до -8°C. Дополнительно может быть поставлено устройство отделения хрящей и сухожилий.

Отказ от шнека и сокращение режущих наборов осуществлено посредством стандартного эжектора. Свободная чаша, вставленная в подающий блок, содержит чистый объем 80 литров. Все машинные части сделаны из нержавеющей стали высокого качества и могут быть очищены водой под высоким давлением. Время для очистки таким образом уменьшено до минимума.



OPTIMO 2 MEW 719

ОПТИМО MEW 717, 718, ручные волчки.

Революционный принцип расположения шнека и подающего блока и другие технические характеристики гарантируют самый высокий стандарт гигиены и качества во время измельчения. Может быть обработан продукт, замороженный до -5°С..

Волчки ОПТИМО 718 могут быть произвольно оборудованы Системой Unger с 3 или 5 частями. Дополнительно может быть поставлено устройство отделения хрящей и сухожилий.

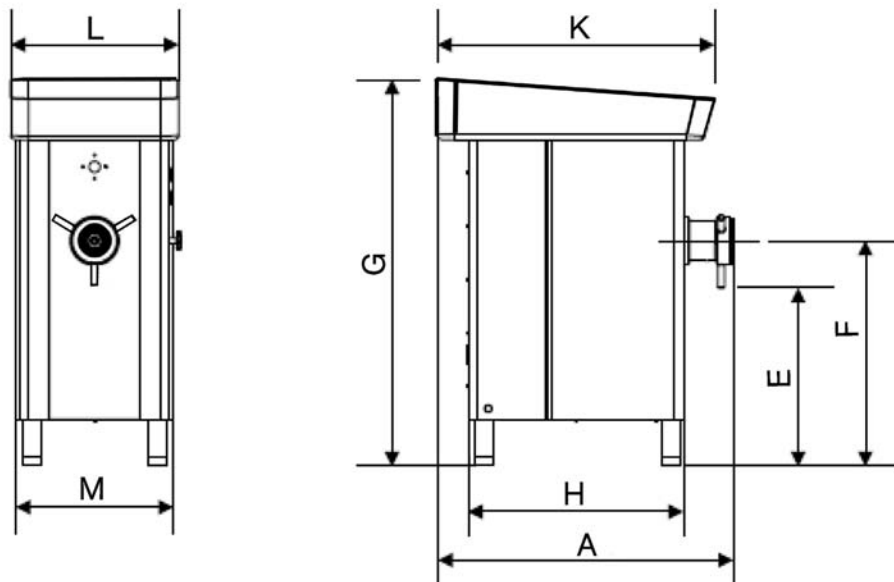
Современный волчок ОПТИМО 32 MEW 717 специально разработан для производства измельченного мяса

Отличное сочетание шнека с системой Enterprise гарантирует гладкую обработку продуктов и гомогенное смешивание сырья. В результате Вы получаете измельченное мясо с равномерной окраской. ОПТИМО 32 717 доступна как настольная и напольная модель



ОПТИМО MEW 718

MEW 707- 719



ОПТИМО 2 MEW 719

Напольный волчок.

Набор резки D 114.

Специальное отделяющее устройство.

ОПТИМО MEW 718

Напольный волчок.

Набор резки B 98.

Специальное отделяющее устройство.

ОПТИМО 32/98 MEW 707

Напольный и настольный

волчок. Набор резки E 32/B 98.

Тип	MEW 717	MEW 718	MEW 719
A	860 мм	915 мм	1025 мм
E	680 мм	540 мм	615 мм
F	835 мм	675 мм	765 мм
G	1380 мм	1175 мм	1300 мм
H	580 мм	535 мм	800 мм
K	825 мм	730 мм	795 мм
L	500 мм	560 мм	630 мм
M	435 мм	475 мм	735 мм
Электропитание	400 V, 50 Гц 3-фазн.	400 V, 50 Гц 3-фазн.	400 V, 50 Гц 3-фазн.
Мощность двигателя	3.0 кВт	3.0 кВт	5/6 кВт
Предохранитель	16 А	16 А	25 А
Режущий блок	Система Enterprise Размер E 32	Система Unger Размер B 98	Система Unger Размер D @04
Производительность в час	~ 1200 кг	~ 1000 кг	~ 1400 кг
Объем чаши	60 л	58 л	80 л
Вес	~ @40 кг	~ @30 кг	~ 208 кг



■ Волчки
■ Куттера



■ Ленточные пилы
■ Заточные станки



■ Порционные системы
■ Промышленные машины



MADO machines comply with the EC Machine Norms. They are marked with the CE sign. MADO is certified according to DIN ISO 9000@.



Special voltages on enquiry. Technical changes made during the course of further development are reserved.



MADO special machines for modern meat processing at qualified specialists.

MADO GmbH
Balmerstraße 10
D-72075 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany

50 years
Innovation
since 1960



Meat processing
machines