

*Куттеры с вращающейся чашей ... только
с MADO! GARANT. Для малых объемов.*

50 лет
Innovation
1960 - 2010



*Meat processing
machines*

GARANT @3, 20 и 35

Куттеры с вращающейся чашей для супермаркетов, ресторанов, мясников и лабораторий.

Новые куттера с вращающейся чашей серии GARANT являются незаменимыми помощниками, когда дело доходит до производства колбас, фаршей и нарезки зелени и овощей.

Термометр для показа температуры фарша входит в стандарт поставки модели GARANT 35. Модели на 13 и 20 литров могут быть оборудованы мобильной рамкой и термометром дополнительно.

Сменная ножевая головка и корпус машины сделаны из высококачественной нержавеющей стали, что является преимуществом для долговечности оборудования.

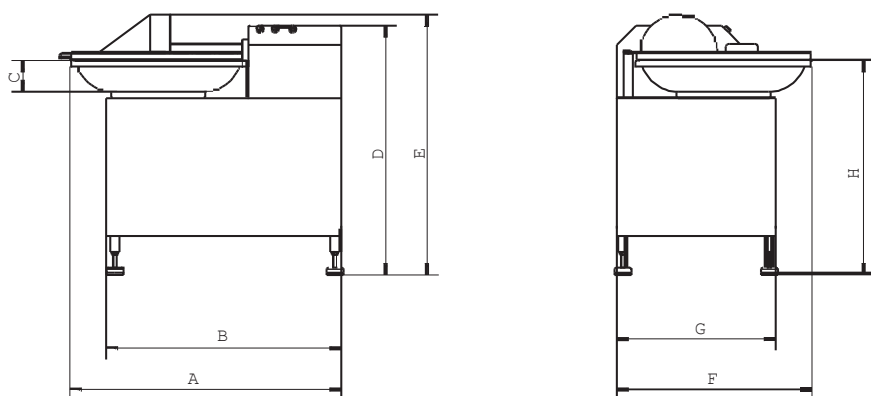


GARANT MSK 760



GARANT MTK 661

GARANT @3 - 35



GARANT 13

13-литровая чаша
3-х ножевая головка

GARANT 20

20-литровая чаша
4-хножевая головка

GARANT 35

35-литровая чаша
3-х и 6-ти ножевая головка



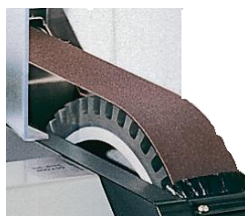
The knife shaft is driven by v-belts.
The gear mechanism for the mincing bowl is maintenance-free. The motor is equipped with overload protection.

Модель	MTK 661	MTK 662	MSK 760-I	MSK 760-II
A	815 mm	930 mm	1181 mm	1181 mm
B	700 mm	800 mm	1023 mm	1023 mm
C	90 mm	104 mm	137 mm	137 mm
D	455 mm	505 mm	1084 mm	1084 mm
E	500 mm	550 mm	1134 mm	1134 mm
F	590 mm	670 mm	855 mm	855 mm
G	480 mm	540 mm	695 mm	695 mm
H	347 mm	380 mm	933 mm	933 mm
Электропитание	400вV, 50 Гц	400BV, 50Гц	400 В, 50 Гц	400В, 50 Гц
Номинальная мощность, кВт	2,8	4,2	6,8/8	9,5/11
Плавкий предохранитель	@6 А	@6 А	25 А	32 А i
Вращение ножевой головки/ножей	@400/2800	@400/2800	@600/3200	@800/3600
Ножевая головка	3 ножей	4 ножа	3 ножей	6 ножей
Вращение чаши, об/мин	@2/24	@2/24	@2/24	@2/24
Емкость чаши литры	@3	20	35	35
Вес (примерно) кг	@@0	@40	400	400

Special machines for modern meat processing.



■ Мясорубки
■ Куттера



■ Ленточные пилы
■ Заточные станки



■ Миксеры
■ 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 900@.



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



Meat processing machines