

# Презентация Компании MADO

## MADO Presentation

Немецкая Компания MADO GmbH, как и Компания VAKONA, принадлежит семье Хёнингов, имеет столь же долгий опыт работы и известность на мировом рынке и обладает всеми качествами, присущими своей «сестре», такими как: надежность и ответственность, глобальный охват мира продажами и сервисом, наилучшее сочетание цены-качества продукции, постоянное совершенствование и инновации.

**Лозунг Компании: «Мы измеряем наш успех не количеством одержанных побед, а нашим постоянным совершенствованием.»**

Единственное различие двух семейных фирм - в ассортименте производимой продукции. Если VAKONA сконцентрировалась в основном на массажерах и инъекторах, то MADO специализируется на производстве более широкого ряда различного оборудования. Это и волчки, и куттера, и мешалки, ленточные пилы и заточные станки, а также порционные устройства.

**Новинкой и «хитом» MADO являются ЭКСТРУДЕРЫ**, объединяющие в себе сразу несколько функций. Одного экструдера достаточно, чтобы исходное сырье – замороженное или свежее мясо – через считанные минуты обработки могло напрямую поступать, например, на линкеры для производства сосисок. Таких аппаратов также пока нет ни у одного производителя!

**Для всех клиентов, ценящих качество!**



**«Мы измеряем наш успех не количеством одержанных побед, а нашим постоянным совершенствованием»**



# Волчки полуавтоматические



## **JUNIOR MEW 710**

Режущая система R70  
Рабочий объем 4.2 л  
Мощность 150 кг/час  
Вес 36 кг



## **PRIMUS MEW 713**

Режущая система H80  
Рабочий объем 6 л  
Мощность 400 кг/час  
Вес 45 кг

Для использования в  
мясницких и гастрономии.

Идеален для современных  
идей переработки мяса.

Высокая скорость  
переработки.

Легок в чистке.

Компактная конструкция.

Съемный корпус шнека.



# Волчки п/автомат с охлаждением



**ESKIMO MEW 716  
with POG 417**



**ESKIMO MEW 715**



**ESKIMO MEW 714**

## **ESKIMO 714 - 716**

Режущая система H82 или E22  
Рабочий объем 6 л  
Мощность 400 кг/час  
Вес ок. 78 кг

**Патентованная система  
измельчения.**

**Высокая скорость работы.**

**Первоклассная нарезка.**

**Температура сырья не  
повышается.**

**Высочайший уровень  
гигиены.**

**Минимум требований к  
чистке.**



# Волчки п/автомат OPTIMO



## **OPTIMO 32 MEW 717**

Режущая система E32  
Рабочий объем 60 л  
Мощность 1200 кг/час

## **OPTIMO MEW 718**

Режущая система B98  
Рабочий объем 58 л  
Мощность 1000 кг/час



## **OPTIMO 2 MEW 719**

Режущая система D114  
Рабочий объем 80 л  
Мощность 1200-1400 кг/час

Волчки с ручной подачей и режущими системами E32, B98, D114.

Различные типы мощности специально для самых разных требований.

Легкая переработка замороженного материала вплоть до -5°C.

Современный практичный дизайн.

Большой объем загрузки.

Все изготовлено из нержавеющей стали.



# Волчки автоматические



## ULTRA MONO MEW 721

Режущая система В98 или Е32  
Рабочий объем 70 л  
Мощность 1200 кг/час  
Вес 325 кг

## ULTRA MONO MEW 723

Режущая система В98 или Е32  
Рабочий объем 120 л  
Мощность 1600 кг/час  
Вес 370 кг

## ULTRA MONO MEW 724

Режущая система D114 или Е52  
Рабочий объем 120 л  
Мощность 2200 кг/час  
Вес 470 кг

**Волчки с режущими системами 98-130 мм.**

**Высокая мощность – от 1400 до 2200 кг/час.**

**Первоклассное сырье для всех типов колбас.**

**Запатентованный многоступенчатый шнек.**

**Минимальное повышение температуры.**

**Минимум требований к чистке.**



# Автоматы с устройством загрузки



## ULTRA MONO MEW 730

Режущая система В98 или Е32  
Рабочий объем 280 л  
Мощность 1600-2200 кг/час  
Вес 1200 кг

## ULTRA MONO MEW 731

Режущая система Е130 или Е52  
Рабочий объем 280 л  
Мощность 3000 кг/час  
Вес 1350 кг

**Волчки с режущими системами 98-160 мм.**

**Высочайшая производительность – от 1600 до 3000 кг/час.**

**Загрузочное устройство для легкого наполнения.**



# Промышленные волчки



## ULTRA MONO MEW 732

Режущая система G160 или U200  
Рабочий объем 500 л  
Мощность 5000-8000 кг/час  
Вес 1700 кг

## ULTRA MONO MEW 742

Режущая система U200  
Рабочий объем 1000 л  
Мощность 8000 кг/час  
Вес 2000 кг

## ULTRA MONO MEW 744

Режущая система U200  
Рабочий объем 1500 л  
Мощность 8000 кг/час  
Вес 2300 кг

**Волчки с режущими системами 160-200 мм.**

**Высочайшая производительность – от 5000 до 8000 кг/час.**

**Улучшенное качество.**

**Рост эффективности.**

**Лучшая гигиена.**

**Снижение затрат.**



# Промышленные волчки: супер-мощная серия



## **ULTRA 4 MEW 727 промышленный**

Режущая система G160 или E56  
Рабочий объем 500 л  
Производительность 4500 кг/час

## **ULTRA 4 MEW 728 промышленный**

Режущая система U200  
Рабочий объем 500 л  
Производительность 6000 кг/час

Переработка  
замороженных блоков и  
сырой шкуры.

Встроенный податчик.

Суперкачество.



# Промышленный волчок ГИГАНТ



## **GIGANT MEW 734**

Режущая система X400  
Рабочий объем 500 л  
Вес 3100 кг

Производительность в час  
36 т свежего мяса  
9 т замороженного мяса

**Легкое измельчение  
замороженных блоков  
мяса и субпродуктов в  
режиме тяжелой нагрузки.**

**Для замороженных  
блоков не требуется  
никаких прессов.**

**Высокая  
производительность.**

**Установка в полностью  
автоматических  
производственных  
линиях.**



# ЭКСТРУДЕРЫ: один за всех



Блок  
Вакуума

Сепараторы: боковые  
и центральные версии

Шнек с запатентованной  
комбинацией режущих частей

## MMG 229 Экструдер

Режущая система E130  
Рабочий объем 140 л  
Производительность 3600 кг/час

## MMG 233 Экструдер

Режущая система U200  
Рабочий объем 500 л  
Производительность 7000 кг/час

## MMG 235 Экструдер

Режущая система U200  
Рабочий объем 1000 л  
Производительность ок. 12000 кг/час

## MMG 239 Экструдер

Режущая система U200  
Рабочий объем 1500 л  
Производительность ок. 12000 кг/час

## MMG 243 Экструдер

Режущая система U200  
Рабочий объем 2000 л  
Производительность ок. 12000 кг/час

**Экономия расходов до  
50%.**

**Значительное снижение  
загрязнения благодаря  
закрытой системе.**

**Для охлаждения не  
требуется льда.**

**Высочайшая  
производительность при  
низком  
энергопотреблении.**



# Инновационные куттеры



## **GARANT MTK 661**

Объем чаши 13 л  
Скорость движения ножевого вала 1400/2800 об./мин

## **GARANT MTK 662**

Объем чаши 20 л  
Скорость движения ножевого вала 1400/2800 об./мин



## **GARANT MSK 760- I**

Объем чаши 35 л  
Скорость движения ножевого вала 1600/3200 об./мин

## **GARANT MSK 760- II**

Объем чаши 35 л  
Скорость движения ножевого вала 1800/3600 об./мин

## **Серия ГАРАНТ**

**Идеальный помощник в лаборатории, на столовых кухнях и в супермаркетах.**

**Простое управление.**

**Гладкие поверхности - гигиенически чистая машина, легко моется.**

**Корпус машины и чаша выполнены из нержавеющей стали.**



# Куттеры повышенной мощности

## SUPRA MSK 761 M / SL

Объем чаши 35 л

## SUPRA MSM 764 H / M / SL

Объем чаши 50 л

## SUPRA MSM 765 H / M / SL

Объем чаши 70 л

## SUPRA MSM 766 M / SL

Объем чаши 100 л

## SUPRA MSM 767 M / SL

Объем чаши 130 л

### Модельные вариации

#### Тип H

Скорость движения ножевого вала 1600/3200 об./мин

#### Тип M

Скорость движения ножевого вала 2000/4000 об./мин

Смешивание вперед и назад 75/150 об./мин

#### Тип SL

Скорость движения ножевого вала 500/5000 об./мин

Смешивание вперед и назад 50-500 об./мин



## Серия SUPRA

Усовершенствованная конструкция.

Серия разработана в соответствии с последними ноу-хау в эргономике и гигиене.

Различные варианты управления: электронный или ручной, H, M, SL.

Оптимизированный дизайн чаши для приготовления любого колбасного фарша.

Глубокая чаша для повышения эффективности.

Устойчивый корпус машины из нержавеющей стали.



# SELEKTA – Ленточные

# Пилы

## **PERFEKTA MKB 649**

Настольная пила  
Длина ленты 1750 мм

## **SELEKTA MKB 750**

Стол неподвижный  
Длина ленты 2170 мм

## **SELEKTA 2 MKB 751**

Стол неподвижный  
Длина ленты 2430 мм

## **SELEKTA 2 MKB 752**

Стол раздвижной  
Длина ленты 2430 мм

## **SELEKTA 3 MKB 753**

Стол неподвижный  
Длина ленты 3150 мм

## **SELEKTA 3 MKB 754**

Стол раздвижной  
Длина ленты 3150 мм

## **SELEKTA 4 MKB 757**

Стол неподвижный  
Длина ленты 4115

## **SELEKTA 4 MKB 758**

Стол подвижный (ролики)  
Длина ленты 4115 мм



Прочная и устойчивая.

Плавный, тихий ход.

Безопасная.

Стабильная в цене.

Легко чистится.

Долгий срок службы.

Скрепер может быть  
заменен без инструментов.

Быстрый механизм  
натяжения ленты пилы.



# Заточные станки



**SUPERSCHLIFF MNS 630**

**MADO производит более 10-ти моделей различных станков: как ленточного, так и ламельного типов.**

**Все типы могут работать как от переменного, так и постоянного тока.**

**Предназначены для использования со всеми типами лезвий.**

**Ровный, тихий ход.**

**Высокая прочность.**

**Долгий срок службы.**



# Комплексные решения по индивидуальному заказу – все для Вас!



**Серия ULTRA**  
MEW 621 - 623 - 725 - 726

**Системы порционирования**  
POG 420 - 421 - 523

**Серия MONO**  
MEW 721 - 723 - 724 - 730

**Раздаточные линии**  
MSD 434 PTPR – 436 MPTP60 – 434 MPTP

**Автоматизированные  
для промышленного  
использования.  
До 80 порций в  
минуту.**



# Благодарим за внимание и ждем Вас и Ваши пожелания!

We thank you for your attention and wait for you and your wishes!



Производство, отправка – 3200 м<sup>2</sup>



[www.mado.de](http://www.mado.de)



Производство, Администрация – 3900 м<sup>2</sup>

«Мы измеряем наш успех не количеством одержанных побед, а нашим постоянным совершенствованием»

Для всех клиентов, ценящих качество!

