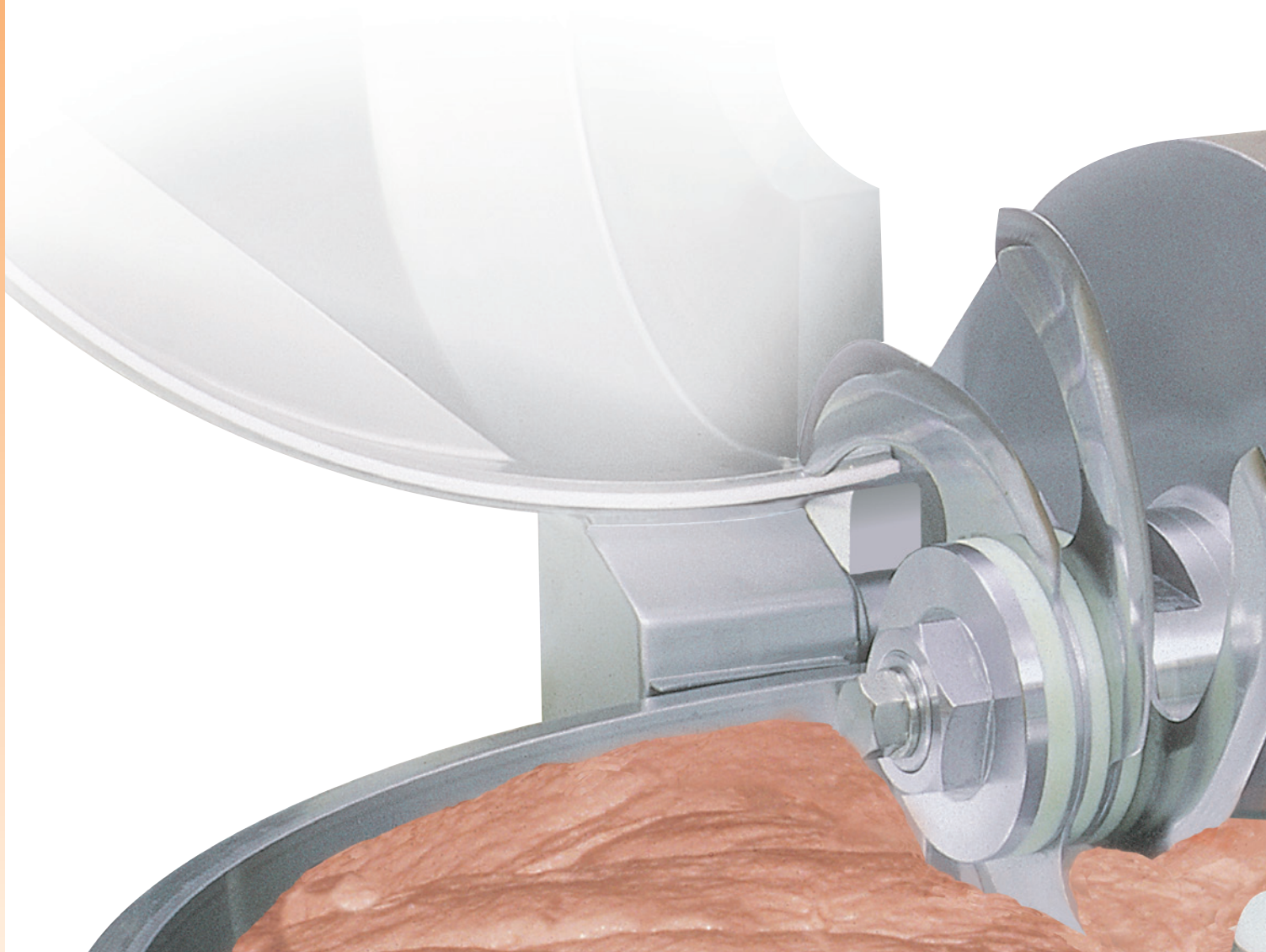
Kutter für die Industrie
. . . nur von MADO!

50 Jahre Innovation
1960 - 2010

MADO®
Fleischereimaschinen

Spitzentechnik für die moderne Fleischverarbeitung.

Die neuen INDUSTRIEKUTTER von MADO, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungsmaschinen, sparen Zeit und Geld und schaffen beste Ergebnisse beim Kuttern hochwertiger Produkte. Sie sind konsequent für die unterschiedlichen Bedürfnisse der professionellen Fleischwarenhersteller konzipiert. Eine ausgereifte Technik, kombiniert mit innovativer Maschinensteuerung garantieren bei allen zu verarbeitenden Produkten optimale Arbeitsergebnisse.



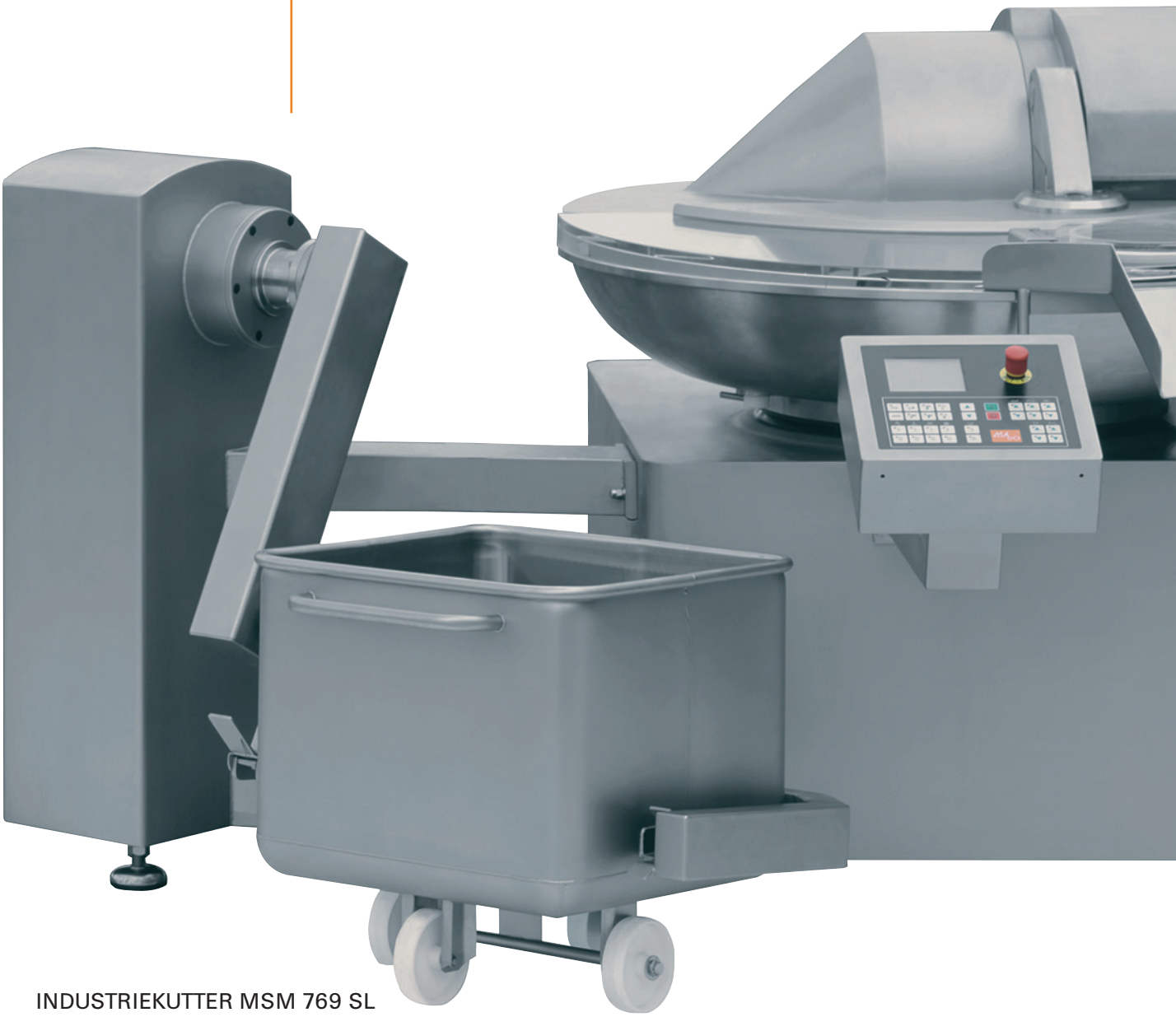
Qualität, die Vertrauen schafft. Die neuen INDUSTRIEKUTTER mit 220 Liter Schüsselinhalt sind absolute Spitzenprodukte von MADO. Ob wirtschaftliche und qualitativ hochwertige Produktionsergebnisse, leichte Reinigung und hoher Hygienestandard oder lange Lebensdauer gefragt sind, die MADO Kutter werden den hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie in jedem Fall gerecht und bieten somit für jeden Anwender die optimale Lösung.

Das MADO Kutterprogramm entspricht selbstverständlich den EG Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene Nr. 2006/42 EG. MADO unterhält ein Qualitätsmanagement-System und ist nach ISO Norm DIN 9001 zertifiziert. Dies bedeutet Sicherheit für unsere Kunden.

- Kutter mit 220 Liter Schüsselinhalt
- Vakuumeinrichtung, Begasungseinrichtung, Koch- und Kühleinrichtung
- Modernes, fortschrittliches Design. Konstruktion nach neuesten ergonomischen Erkenntnissen
- Stufenloses Antriebskonzept
- Glatte Flächen – hygienisch sauber, leicht zu reinigen
- Selbsttragendes Maschinengehäuse aus „Edelstahl rostfrei“

ZERTIFIZIERTES DIN EN ISO 9001 QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM

INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA
innovative Kuttertechnik für die moderne Fleischwarenindustrie.

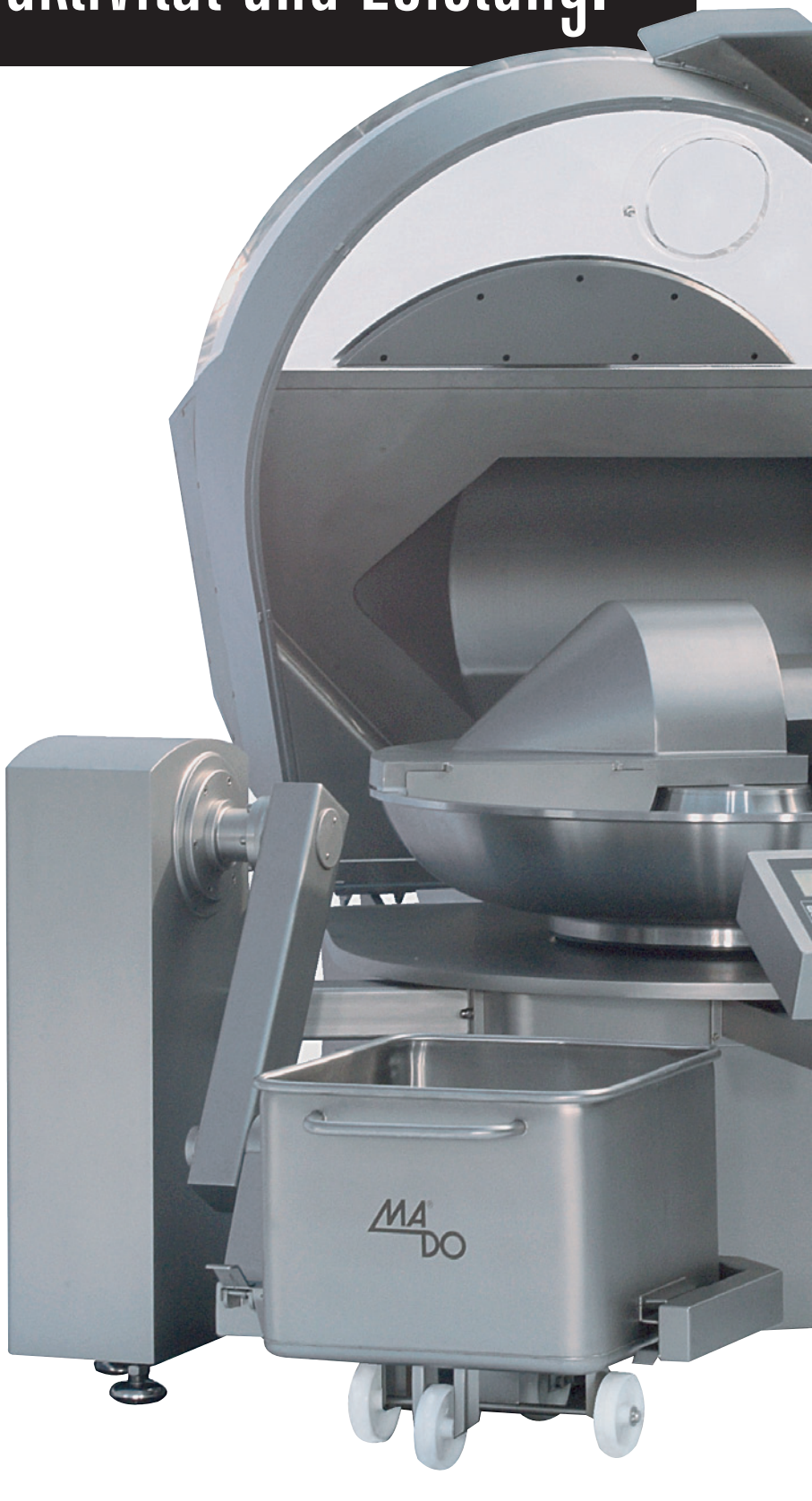


INDUSTRIEKUTTER MSM 769 SL

Die INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA sind ein „Muss“ für den qualitätsbewussten Fleischwarenhersteller. In diesen Maschinen ist beispielhaft der MADO Hygienebau verwirklicht. Das solide Maschinengehäuse komplett aus „Edelstahl rostfrei“ und die ergonomische Gestaltung der Bedienelemente setzen Maßstäbe im Bereich moderner Fleischverarbeitung. Ob Brühwurst, Rohwurst oder Kochwurst, durch die besondere Geometrie der Schneidhaube werden alle Produkte in herausragender Qualität hergestellt. Die neuen MADO INDUSTRIEKUTTER ermöglichen ein rationelles Arbeiten. Sie sparen Zeit und senken Kosten.

- Qualitätsverbesserung
- Effizienzsteigerung
- Hygieneverbesserung
- Kostensenkung

INDUSTRIEKUTTER 220 VA mit Vakuumeinrichtung. Für höchste Ansprüche an Produktivität und Leistung.



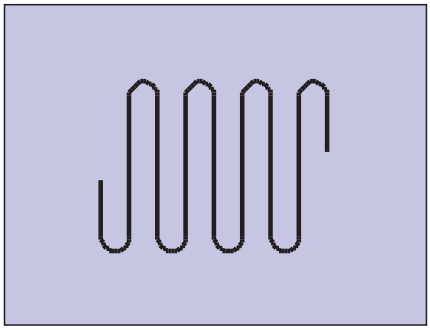
Der INDUSTRIEKUTTER 220 VA ist die ideale Lösung, wenn unter Vakuum gekuttert werden soll. Die Hochleistungsvakuumpumpe sorgt für einen schnellen Luftentzug aus dem Verarbeitungsgut. Mit dem Kuttern unter Vakuum verbessert sich der Eiweißaufschluss. Dies ermöglicht eine höhere Schüttung bei der Brühwurstherstellung. Sauerstoffoxydation wird trotz Nitritreduktion verhindert. Das Produkt erhält eine festere Konsistenz und wird länger haltbar.

Der Belade- und Entleerungsvorgang geht beim INDUSTRIEKUTTER 220 VA sehr schnell vonstatten, weil hierzu nur der Lärmschutzdeckel bewegt werden muss.

- Qualitätsverbesserung
- Effizienzsteigerung
- Hygieneverbesserung
- Kostensenkung

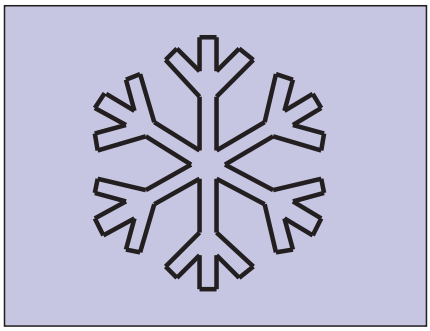
INDUSTRIEKUTTER MSM 769 VA

INDUSTRIEKUTTER 220 VA. Optionale Einrichtungen zum Kochen, Kühlen und Begasen.



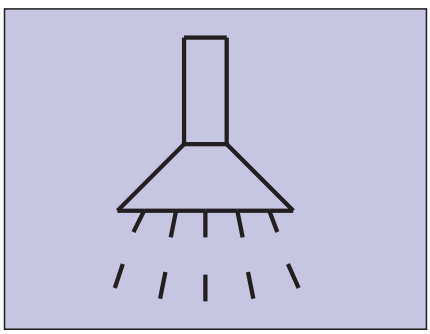
Kochen

Zur Herstellung von Kochwurstbräten und Pasteten kann der INDUSTRIE-KUTTER 220 VA auf Wunsch mit einer Koch- und Kühleinrichtung ausgestattet werden. Wenn das Produkt in einem Arbeitsgang zerkleinert, gekocht oder gegart und abgekühlt wird, entstehen keine Verluste von wertvollen Proteinen und Aromastoffen. Durch die Herstellung in einem Arbeitsgang reduziert sich das Materialhandling und der Aufwand für die Reinigung erheblich.



Kühlen

Zur Optimierung des Kühlprozesses oder zum Vorfrosten kann der INDUSTRIEKUTTER 220 VA auf Wunsch mit einer Vorrichtung zum Einbringen von Flüssiggas ausgerüstet werden. Das überschüssige Kühlmedium wird dabei über ein fest eingebautes Rohrsystem mit Absperrklappe abgeführt.



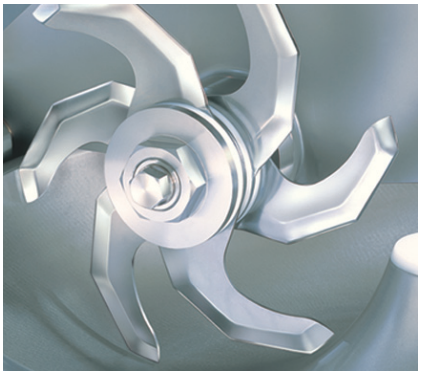
Begasen

Zur Geschmacksverbesserung und Farboptimierung steht für den INDUSTRIEKUTTER 220 VA als Option eine Begasungseinrichtung zur Verfügung.

MADO INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA. Ausführungen und Details.

Stufenloses Antriebskonzept

Die MADO INDUSTRIEKUTTER werden serienmäßig mit einem Frequenzumrichterantrieb für Messerwelle und Schüssel ausgestattet. Damit ist jederzeit gewährleistet, dass die Antriebe sanft anlaufen und abgebremst werden. Eine Überbelastung des Stromnetzes kann nicht auftreten, weil die Frequenzumrichter dies nicht zulassen. Die INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA verfügen über jeweils 10 vorprogrammierte Schaltschritte für den Schneide- und Mischvorgang sowie 3 vorprogrammierte Schüsselumdrehungszahlen. Im Mischmodus können die Messer auch rückwärts gedreht werden. Selbstverständlich können die vorprogrammierten Drehzahlen je nach Erfordernis auf die Bedürfnisse des Kunden angepasst werden.

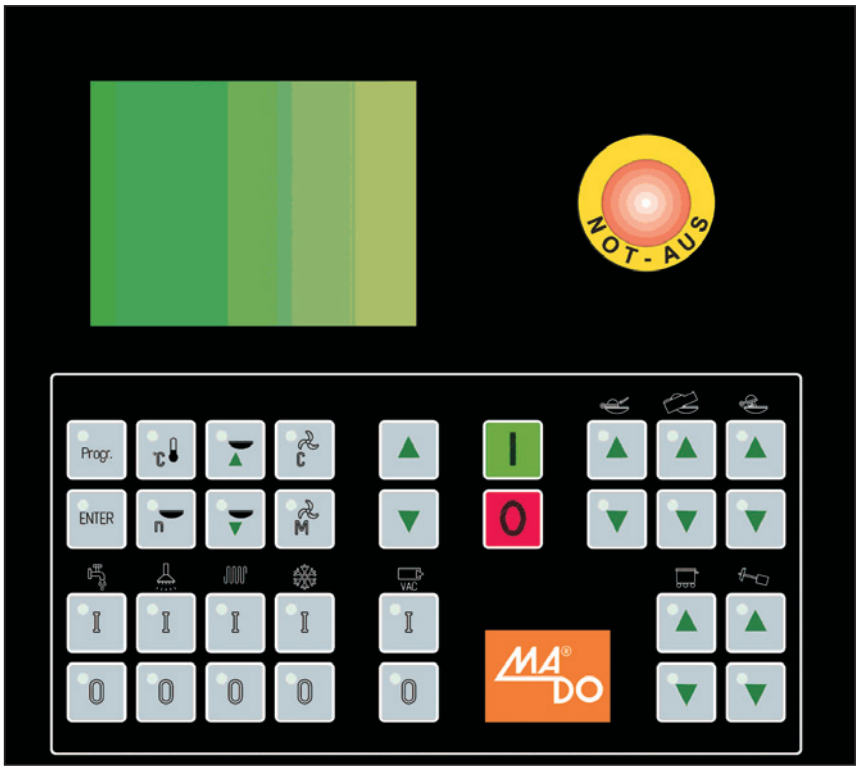


Messerköpfe

Die INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA können wahlweise mit 4er, 6er oder 8er Messerkopf betrieben werden. Als Serienausstattung wird ein 6er Messerkopf mit Stufenmessern geliefert.

Auswuchtvorrichtung

Für einen vibrationsfreien Lauf der Maschine müssen einwandfrei ausgewuchtete Messer eingesetzt werden. Zur Optimierung der Balance des Messerkopfes steht als Option eine elektronische Auswuchtvorrichtung zur Verfügung. Die Steuerung wird dabei in das Bedienpult des Kutters integriert.



Ökonomisches und reinigungsfreundliches Steuerpult

Das großflächige Steuerpult mit wasserdichter Tastaturfolie und großflächigem LCD Display erlaubt eine mühelose Bedienung des Kutters. Bedienungsfehler sind so gut wie ausgeschlossen, weil für jede Funktion eine separate, gut ablesbare Taste zur Verfügung steht.

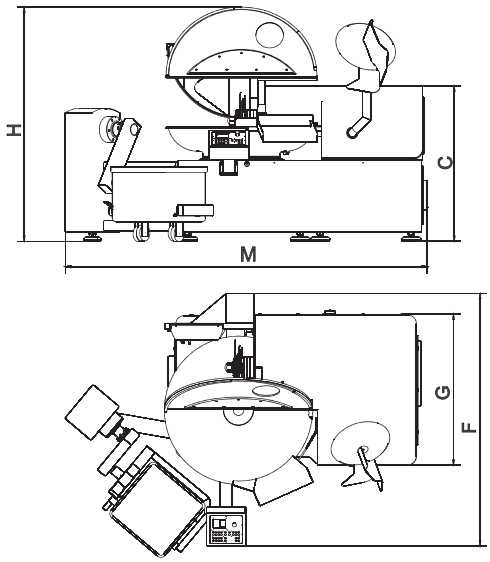
Modernste Technik

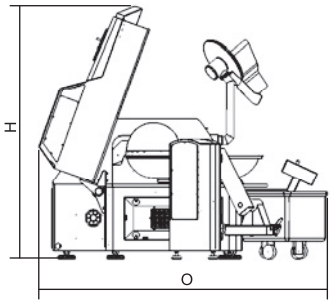
Die INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA sind durch die selbsttragende Gehäusekonstruktion komplett aus „Edelstahl rostfrei“ hergestellt, äußerst kompakt und vibrationsarm. Die massive Schneidhaube aus 16 mm starkem Edelstahl schützt vor Durchschlägen bei eventuellem Messerbruch und erhöht die Geräuschdämmung. Höchste Ansprüche an Laufruhe und Geräuschemission werden erfüllt. Die Maschine wird „steckerfertig“ geliefert. Die moderne Konzeption von Antrieb und Elektrik machen einen separaten Schaltschrank überflüssig. Alle Funktionselemente sind im Maschinenmantel integriert.

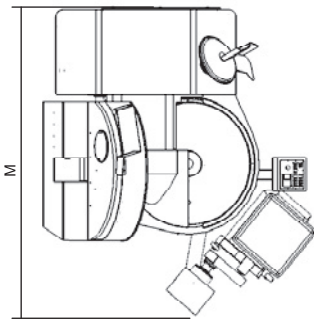
MADO Hygienebau

Das komplette Maschinengehäuse inklusive der tragenden Teile innerhalb der Verkleidung sind bei den INDUSTRIEKUTTER 220 und 220 VA komplett aus „Edelstahl rostfrei“ gefertigt. Der rundum geschlossene Gehäusebau mit glatten Oberflächen ermöglicht eine leichte Reinigung und erfüllt somit die höchsten Hygieneanforderungen.

SUPRA 220 – MSM 769 SL
mit Auswerfer und Beschickung



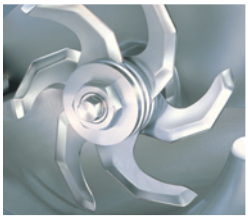




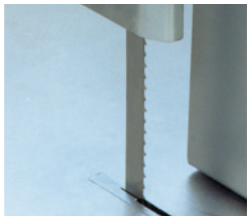
SUPRA 220 – MSM 769 VA
Schneidmischer mit Vakuum

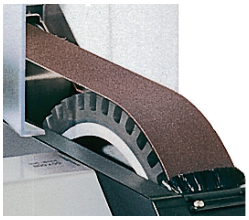
Type	MSM 769 SL	MSM 769 VA
A	-	-
B	-	-
C	1462 mm	1462 mm
D	1080 mm	1080 mm
E	1856 mm	-
F	2423 mm	2910 mm
G	1447 mm	2000 mm
H	2205 mm	2630 mm
K	2028 mm	2285 mm
L	-	-
M	3400 mm	3400 mm
N	-	-
O	2532 mm	3011 mm
Schüssel Ø	Ø 1420 mm	Ø 1420 mm
Wandabstand	ca. 500 mm	ca. 500 mm
Stromart	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Nennleistung	135 kW	135 kW
Absicherung	250 A	250 A
Messerwellendrehzahl/ Schneiden	500-5000 U/min	500-5000 U/min
Mischen vor-/rückwärts	50-500 U/min	50-500 U/min
Messerkopf	6er	6er
Schüsseldrehzahl	8-20 U/min	8-20 U/min
Schüsselinhalt	220 Liter	220 Liter
Gewicht	4200 kg	5000 kg

Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.

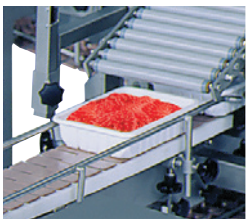


- **Fleischwölfe**
- **Kutter**





- **Bandsägen**
- **Schärfmaschinen**



- **Mischer**
- **Portioniersystem**
- **Industriemaschinen**

MADO Maschinen entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien. Sie sind mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet. MADO ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert.

Sonderspannungen auf Anfrage.

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.

MADO Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung beim qualifizierten Fachhandel.

50 Jahre Innovation 1960 - 2010

MADO®
Fleischereimaschinen

MADO GmbH
Balmerstraße 10
D-72175 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 1-0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
http://www.mado.de
E-mail: info@mado.de
Germany

Printed in Germany 05.2010